



BOSCH



Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

Serie | 8

MUMS8ZS22

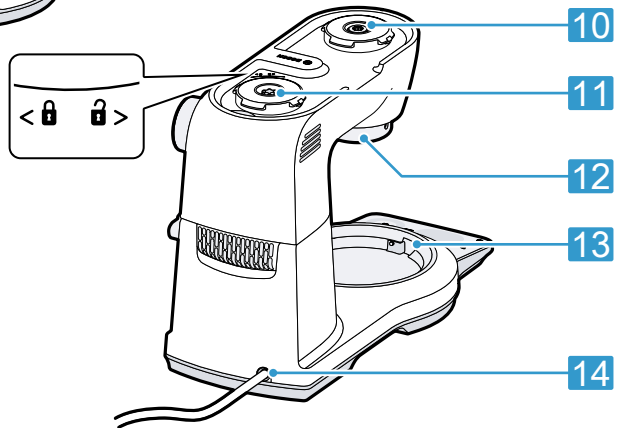
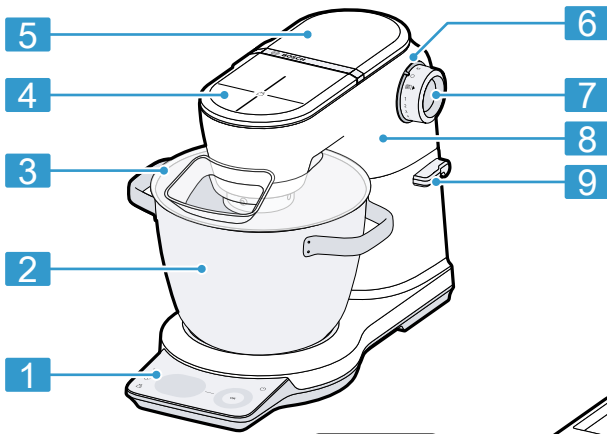
[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	18
[en]	Information for Use	Universal kitchen machine	34
[fr]	Manuel d'utilisation	Robots pâtisseries	49
[it]	Manuale utente	Macchina da cucina universale	65
[nl]	Gebruikershandleiding	Keukenmachine	81
[da]	Betjeningsvejledning	Køkkenmaskine	97
[no]	Bruksanvisning	Kjøkkenmaskin	112
[sv]	Bruksanvisning	Köksmaskin	127
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	141
[es]	Manual de usuario	Robot de cocina universal	156
[pt]	Manual do utilizador	Robô de cozinha	173
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Κουζίνομηχανή	189
[tr]	Kullanım kılavuzu	Mutfak robotu	206
[pl]	Instrukcja obsługi	Robot kuchenny typu planetarnego	222
[uk]	Керівництво з експлуатації	Універсальна кухонна машина	239
[ru]	Руководство пользователя	Универсальная кухонная машина	256
[ar]	دليل المستخدم	ماكينة المطبخ	274



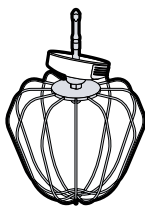


<https://ium-pim.bsh-digital.com/8001357049>

- [de]** Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.
- [en]** You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.
- [fr]** Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.
- [it]** Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.
- [nl]** U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.
- [da]** Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.
- [no]** Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett. Skann QR-koden på tittelsiden.
- [sv]** Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.
- [fi]** Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodin sivun otsikosta.
- [es]** Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.
- [pt]** Pode encontrar informações e explicações adicionais online. Leia o código QR que figura na página de título.
- [el]** Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.
- [tr]** Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.
- [pl]** Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.
- [uk]** Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн. Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.
- [ru]** Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.
- [ar]** يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.



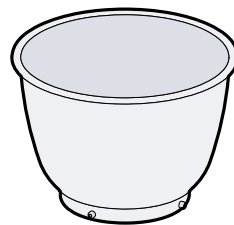
18



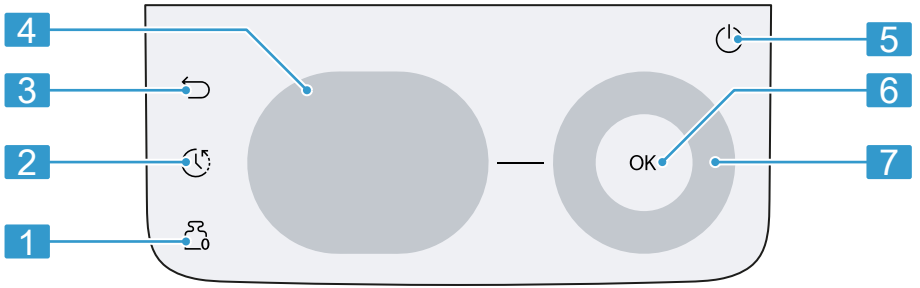
17



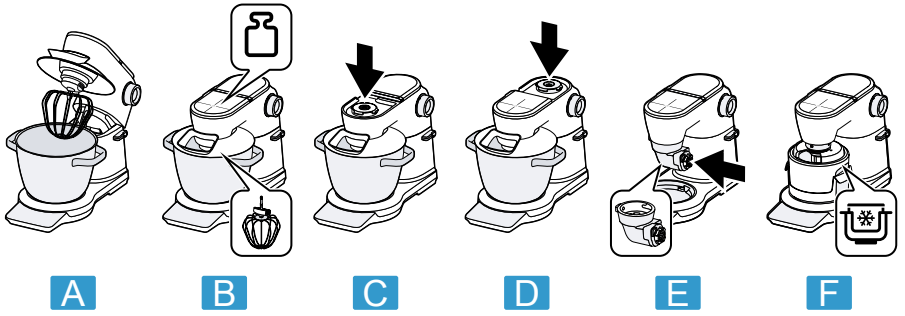
16



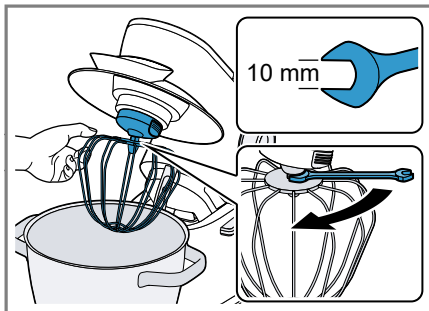
15



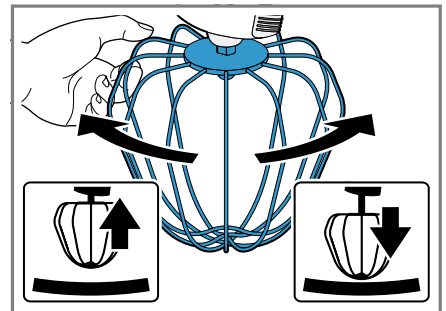
2



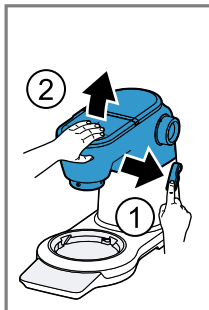
3



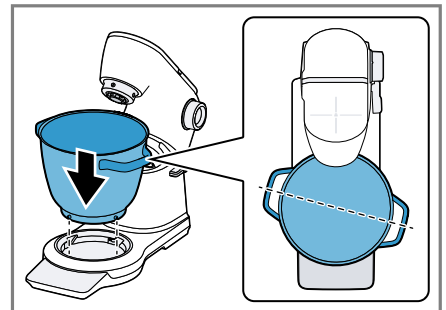
4



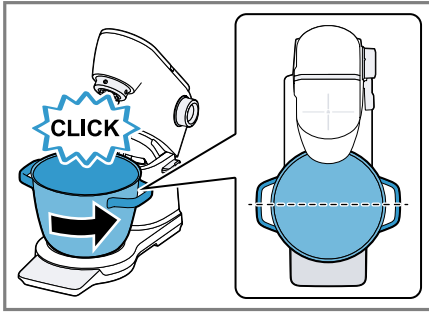
5



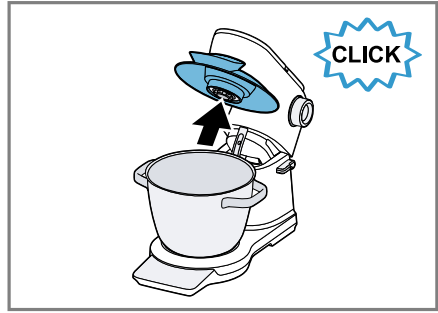
6



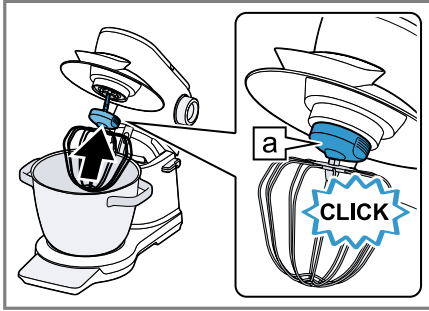
7



8



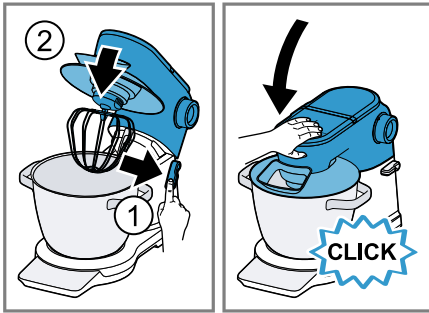
9



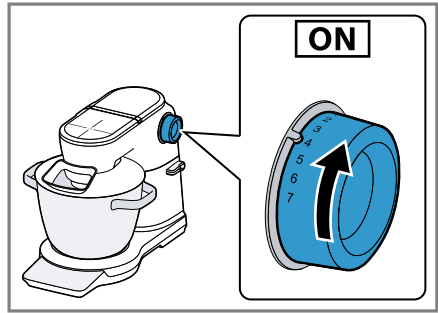
10



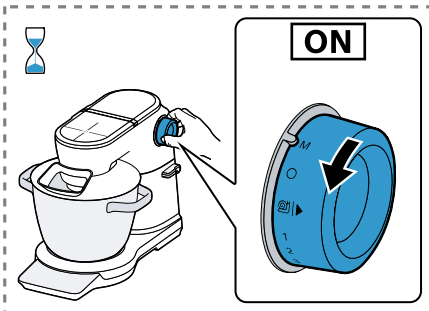
11



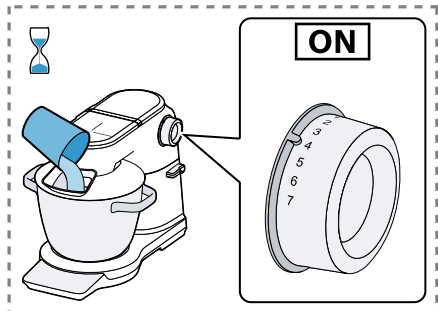
12



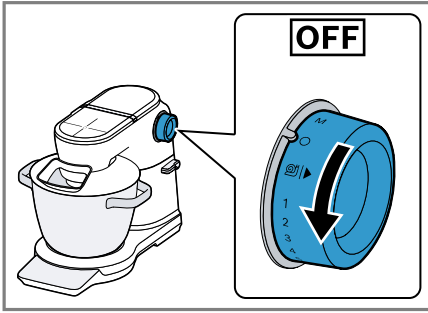
13



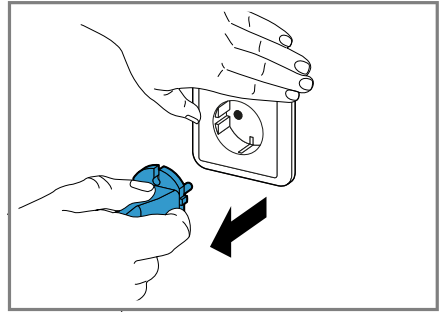
14



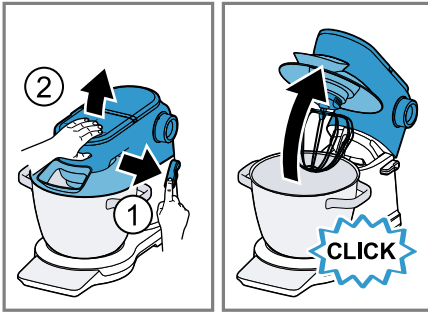
15



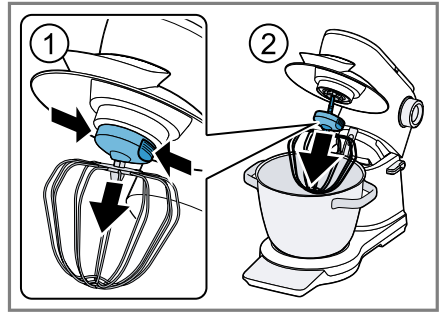
16



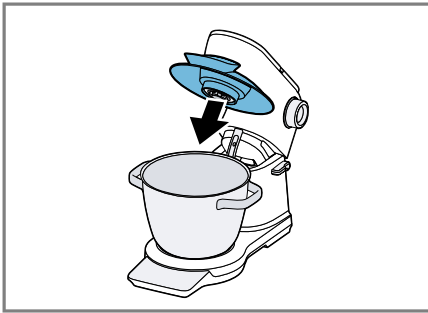
17



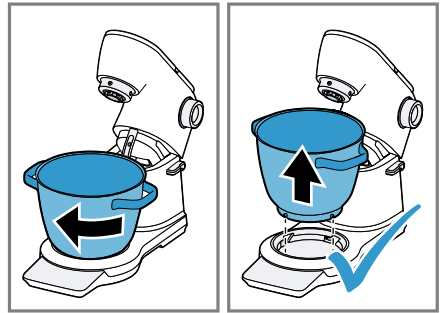
18



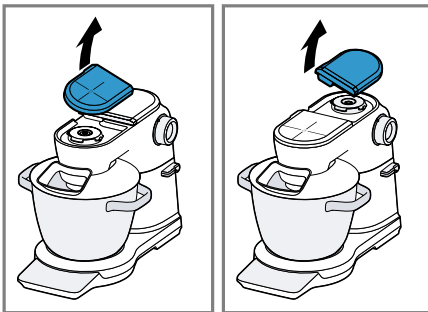
19



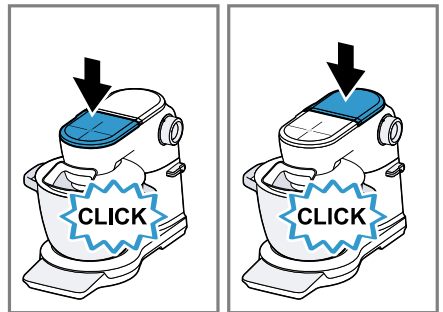
20



21



22









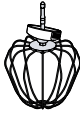







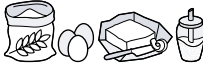





















23

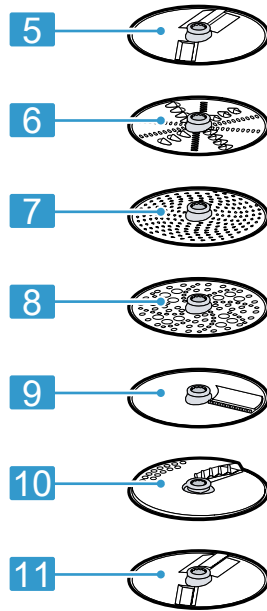
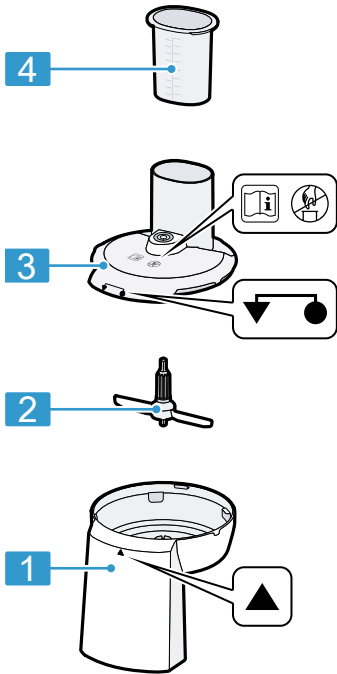
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

24

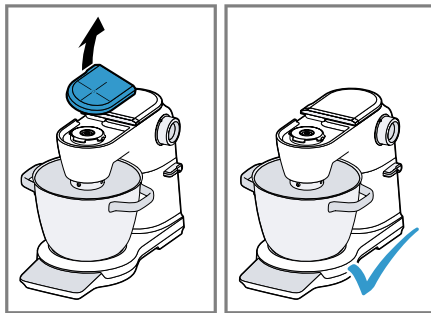
			 MIN-MAX	 1-7 / M	 00:00	 AUTO
	 4-8°C		200 - 1700 ml ▶ 300 - 1700 ml	7	1½ - 8 min	✓
	 21-25°C		2 - 16 x	7	4 - 9 min	✓
			550 - 3600 g		30 s 3 - 7 min	✓
			≤ 500 g 350 - 1100 g		30 s 1 - 3 min	✓
			> 500 g 1100 - 2400 g		30 s 3 - 6 min	✓
			250 - 1000 g		30 s 3 - 6 min	✓
			350 - 1700 g 3000 g		30 s 6 - 10 min	✓
			350 - 1500 g		30 s 6 - 10 min	✗

25

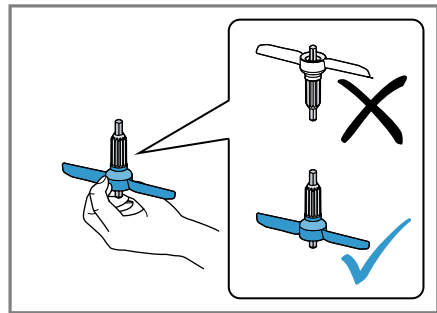
			 MIN-MAX	 1-7/M	 00:00
	 4-8 °C		200 - 500 ml	7	1½ - 4 min
	 21-25 °C → 		2 - 12 x 	7	4 - 9 min
			 550 - 2000 g	 7	30 s 3 - 7 min
			 350 - 500 g	 4	30 s 2 - 6 min
		 	250 - 750 g	 3	30 s 3 - 6 min
			 350 - 1000 g  2000 g	 3	30 s 6 - 10 min
		 	350 - 1000 g	 3	30 s 6 - 10 min



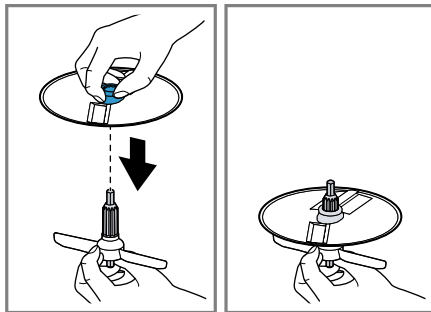
27



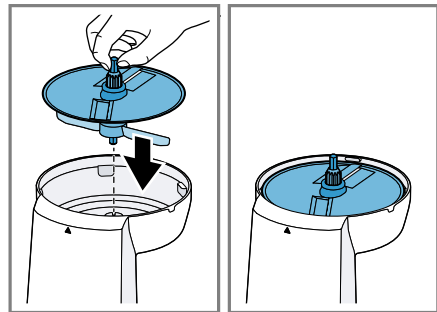
28



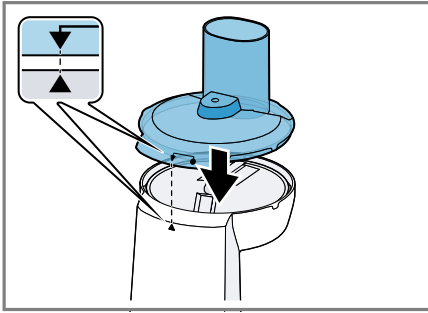
29



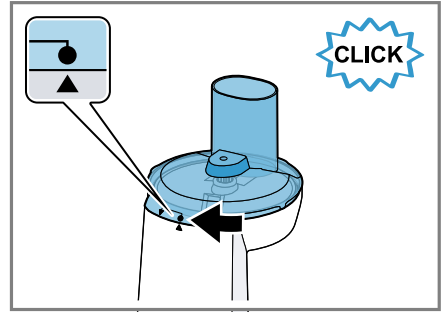
30



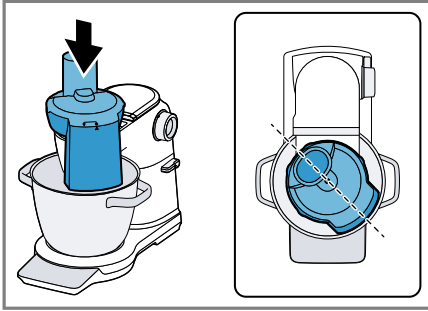
31



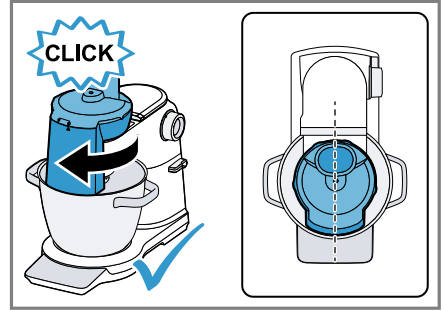
32



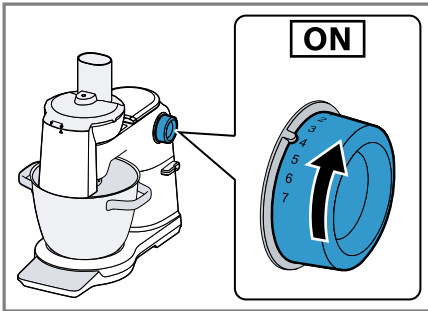
33



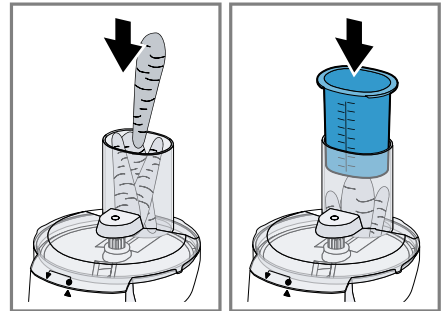
34



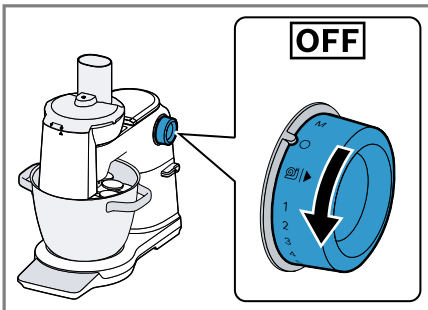
35



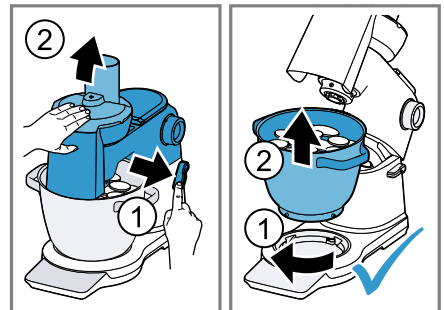
36



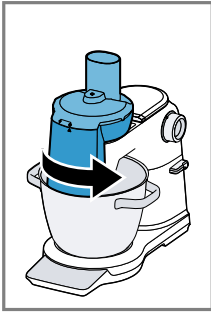
37



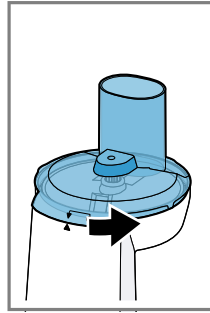
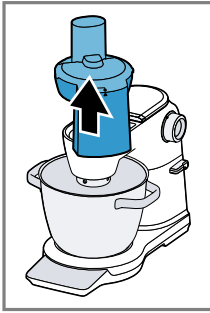
38



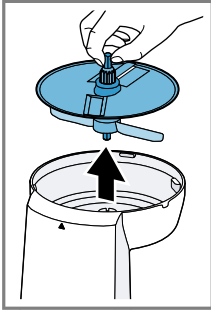
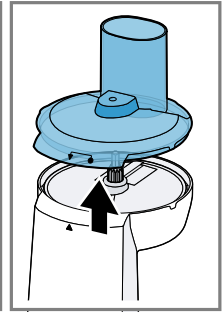
39



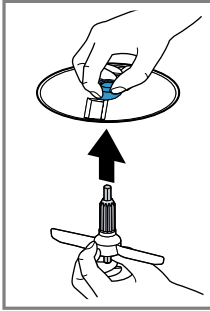
40



41






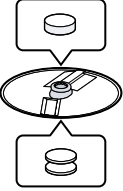

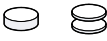

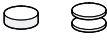

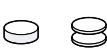

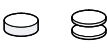
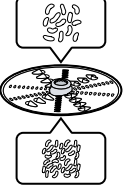


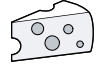

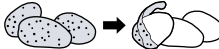

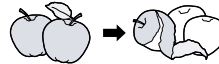







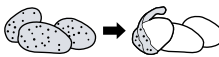






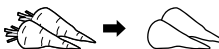

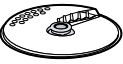
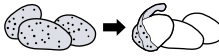



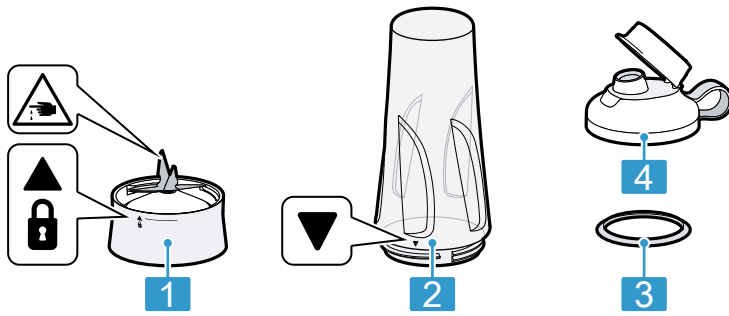
42



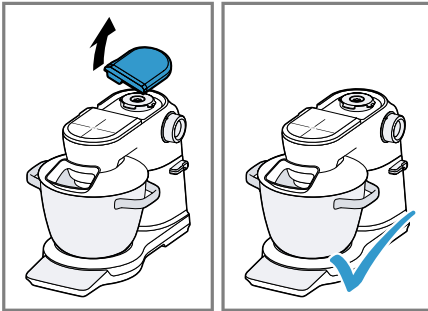
	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

43

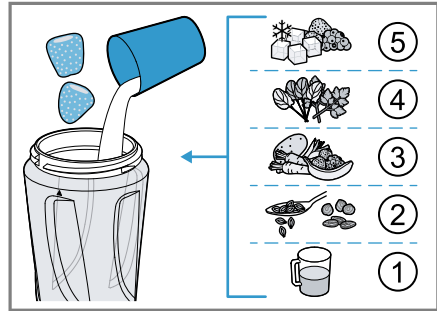
				
			1000 g	7
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	6
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	5



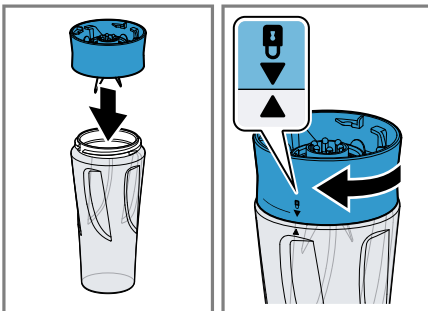
45



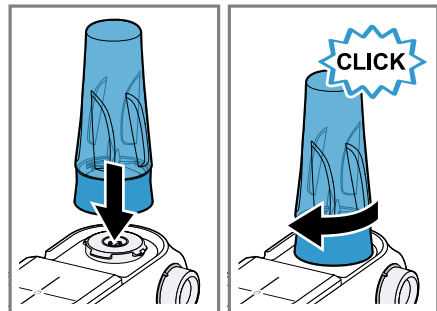
46



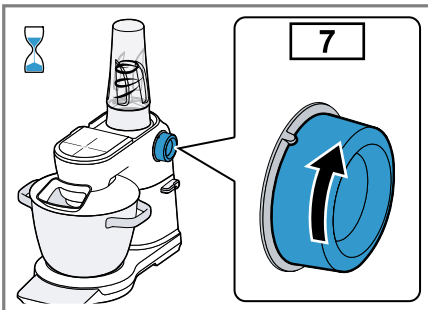
47



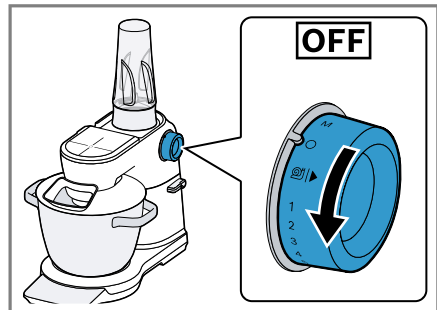
48



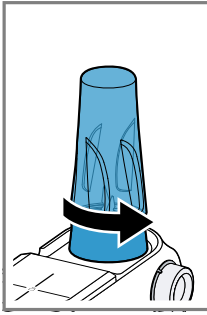
49



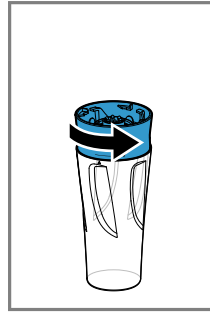
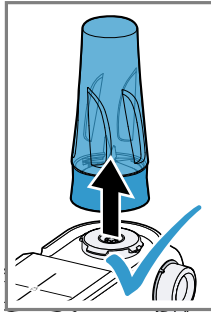
50



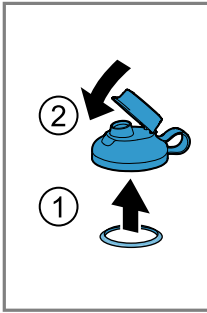
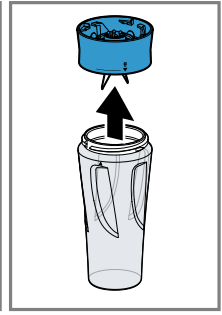
51



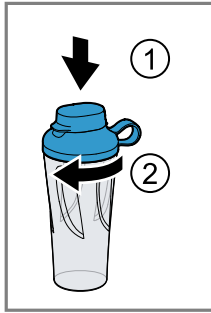
52



53



54

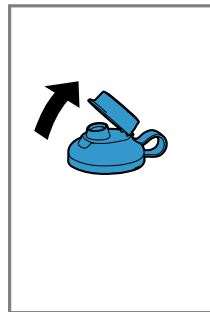
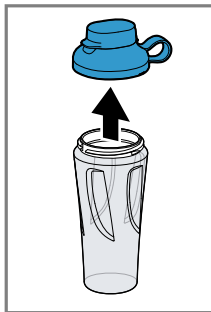


	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✗	✓	✓	✓

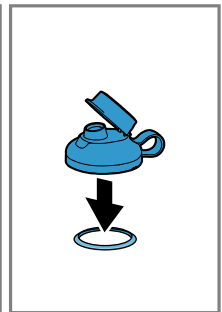
55

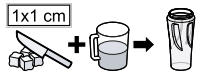






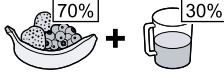

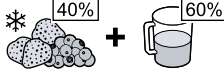

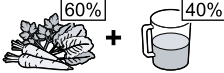

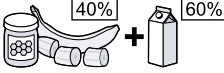

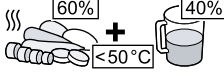



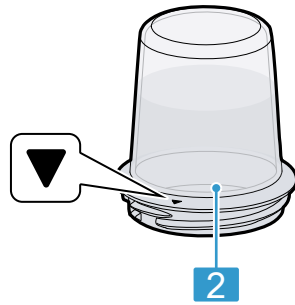
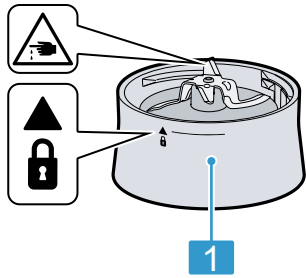
56



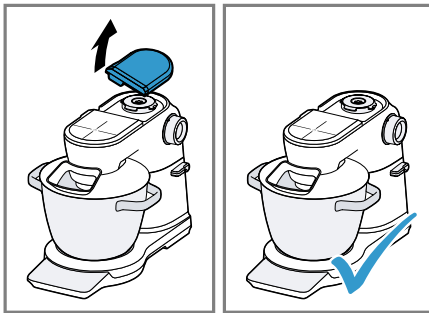
57



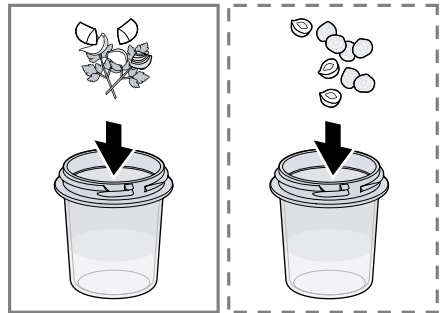
				
		400 g	7	120 s
		400 g	7	120 s
		400 g	7	120 s
		600 g	7	150 s
		600 g	7	50 s
		500 g	7	120 s



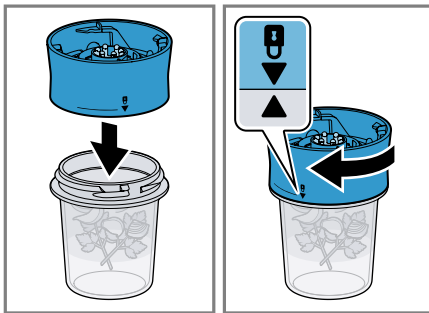
59



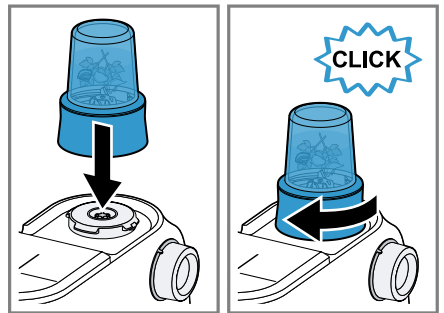
60



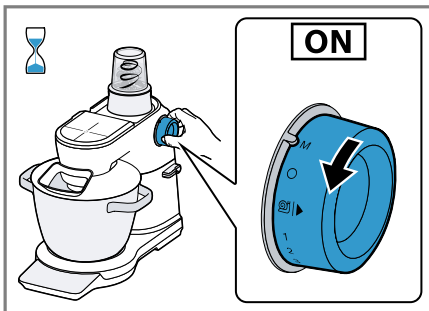
61



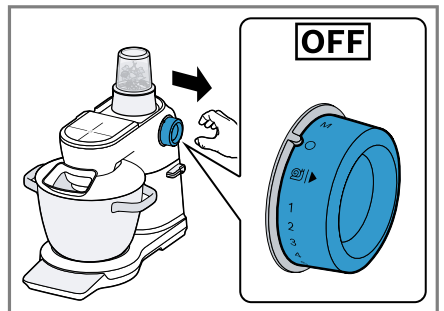
62



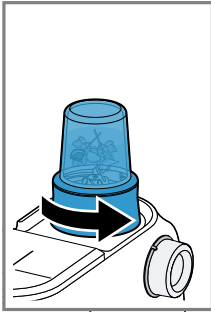
63



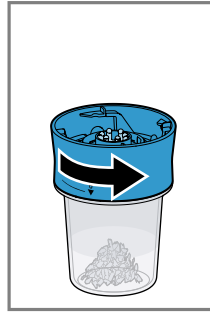
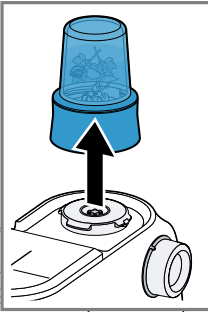
64



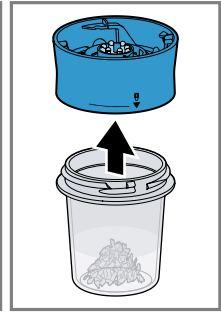
65



66



67



	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✗	✓	✓	✓

68

		MAX	1-7/M	00:00
		50 g	M	10 - 15 s
		10 x	M	(6-8) x 1 s
		50 g	M	(3-4) x 1 s
		10 g	M	3-5 s
		✗	✗	✗
		✗	✗	✗
		70 g	M	9 s

69

Inhaltsverzeichnis

Universal-Küchenmaschine	18	ToGo-Trinkflasche mit Messerhalter	31
Durchlaufschnitzler	29	Universalzerkleinerer	32

Universal-Küchenmaschine

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die zusätzlichen Anleitungen bei Verwendung des mitgelieferten oder optionalen Zubehörs.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln.
- für zusätzliche Anwendungen, die in den Anleitungen von mitgeliefertem oder optionalem Zubehör beschrieben sind.
- unter Aufsicht.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen, wenn Sie sich rotierenden Teilen nähern und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernhalten.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.

- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 27*
- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Die Werkzeuge und das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Vor dem Werkzeugwechsel oder der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- ▶ Die Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben.

de Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie bei der Verarbeitung den Schwenkarm öffnen.
- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.
- ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.
- ▶ Beim Absenken des Schwenkarms nicht in das Gehäuse oder die Schüssel fassen.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie verschiedene Antriebe gleichzeitig verwenden.
- ▶ Die Farbkennzeichnung an Zubehör und Antrieb beachten.
- ▶ Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- ▶ Die maximalen Verarbeitungsmengen nicht überschreiten.
- ▶ Vor der Verwendung die Schüssel auf Fremdkörper prüfen und diese entfernen.
- ▶ Das Gerät nicht auf bewegliche oder vibrierende Oberflächen stellen.

2	Große Rührschüssel, 6,0 Liter
3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Schutzdeckel für Antrieb 2
5	Schutzdeckel für Antrieb 3
6	Leuchtring
7	Drehschalter
8	Schwenkarm
9	Entriegelungstaste für Schwenkarm
10	Antrieb 2, gelb
11	Antrieb 3, rot
12	Hauptantrieb, schwarz
13	Aussparungen für Schüssel

Kennenlernen

Übersicht


Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

→ Abb. **1**

1	Bedienfeld
---	------------

- 14** Kabelaufbewahrung
- 15** Kleine Rührschüssel, 5,3 Liter¹
- 16** Profi Knethaken
- 17** Profi Schlagbesen
- 18** Profi Flexi-Rührbesen

Drehschalter

Symbol	Beschreibung
○	Verarbeitung stoppen.
	Je nach Anwendung: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittel mit niedrigster Geschwindigkeit unterheben. ▪ Automatikprogramm starten.
1	Niedrige Geschwindigkeit
7	Höchste Geschwindigkeit
M	Momentschaltung: höchste Geschwindigkeit, solange der Drehschalter in dieser Position gehalten wird

Tipp: Sie können die Geschwindigkeit während der Verarbeitung jederzeit ändern oder die Verarbeitung unterbrechen.

Leuchtring

Der Leuchtring am Drehschalter informiert Sie über den Betriebszustand Ihres Geräts.

Anzeige	Status
Der Leuchtring leuchtet und die Verarbeitung läuft.	Das Gerät funktioniert einwandfrei.
Der Leuchtring blinkt und die Verarbeitung kann nicht gestartet oder fortgesetzt werden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein Sicherheitssystem ist aktiviert. ▪ Ein Gerätefehler liegt vor.

Tipp: Weitere Informationen finden Sie hier:
 → "Sicherheitssysteme", Seite 23
 → "Störungen beheben", Seite 27





Bedienfeld

→ Abb. **2**

- 1** Waage
- 2** Timer
- 3** Zurück-Taste

- 4** Display
- 5** Ein/Aus-Taste
- 6** OK-Taste
- 7** Navigationsring

Funktionstasten

Symbol	Funktion
	Waage verwenden oder Waage auf 0 stellen (Tara).
	Timer verwenden.
	Im Menü zurücknavigieren.
	Das Display einschalten oder ausschalten.
OK	Eine Auswahl oder Eingabe bestätigen.

Hinweis: Die Tasten mit den Fingern und ohne Küchenhandschuhe bedienen. Sie können die Tasten nicht mit Gegenständen bedienen, z. B. Kochlöffel.

Navigationsring

Der Navigationsring ist eine runde, berührungsempfindliche Fläche auf dem Bedienfeld.

Um in den Menüs zu navigieren oder Werte einzustellen, den Finger in den vertieften Ring legen und langsam der Form folgend bewegen.

Bewegung im Uhrzeigersinn:

- In Menüs nach unten blättern.
- Werte erhöhen.

Bewegung gegen den Uhrzeigersinn:

- In Menüs nach oben blättern.
- Werte verringern.

Display

Das Display zeigt Auswahlmöglichkeiten, Einstellungen und Werte sowie Meldungen zum Betriebszustand an.

Hinweis: Wenn in einer bestimmten Zeit keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Display automatisch aus. Um das Display wieder zu aktivieren, die Ein/Aus-Taste drücken, den Drehschalter drehen oder den Schwenkarm bewegen.

¹ Je nach Modell



Schwenkarm und Antriebe

Wenn die Entriegelungstaste gedrückt wird, lässt sich der Schwenkarm in die gewünschte Position bewegen.

→ Abb. 3

Vorbereitung:

- Schüssel einsetzen oder entnehmen
 - Deckel befestigen oder entfernen
- A**
- Werkzeug einsetzen oder entnehmen
 - Größere Mengen in die Schüssel füllen

Hauptantrieb:

Lebensmittel mit den Werkzeugen verarbeiten

B

Wiegefläche:

Waage verwenden

Antrieb 2:

C

Zubehör verwenden, z. B. Durchlaufschneider

Antrieb 3:

D

Zubehör verwenden, z. B. To-Go-Mixbecher

Hauptantrieb mit Universal-Adapter:

E

Zubehör verwenden, z. B. Fleischwolf

Hauptantrieb:

F

Eisbereiter verwenden

Hinweis: Der Schwenkarm ist mit der Funktion EasyArm Lift ausgestattet. Diese Funktion unterstützt die Bewegung des Schwenkarms nach oben.

Werkzeuge

Werkzeuge	Verwendung
	Profi Knethaken <ul style="list-style-type: none"> ■ Teig kneten, z. B. Hefeteig, Brotteig, Pizzateig, Nudelteig, Gebäckteig. ■ Unterheben von Lebensmitteln in den Teig, z. B. Saaten.
	Profi Flexi-Rührbesen <ul style="list-style-type: none"> ■ Teig rühren, z. B. Kuchenteig, Obstkuchen. ■ Unterheben von Lebensmitteln in den Teig, z. B. Rosinen, Schokoladenstückchen.

Werkzeuge	Verwendung
	Profi Schlagbesen <ul style="list-style-type: none"> ■ Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen. ■ Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteige.

Feineinstellung des Profi Schlagbesens

Korrigieren Sie mit der Feineinstellung den Abstand zwischen der Schüssel und dem Profi Schlagbesen.

Hinweis: Der Profi Schlagbesen ist ab Werk so eingestellt, dass die Lebensmittel optimal miteinander vermischt werden.

Werkzeugeinstellung korrigieren

- ▶ Nie ein Werkzeug betreiben, das die Schüssel berührt.

Voraussetzungen

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.
 - Der Schwenkarm ist geöffnet.
 - Der Profi Schlagbesen ist eingesetzt.
 - Die Schüssel ist eingesetzt.
1. Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit dem Gabelschlüssel im Uhrzeigersinn lösen.
→ Abb. 4
 2. Um die Einstellung zu verändern, das Werkzeug in die gewünschte Richtung drehen.
→ Abb. 5
- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Optimale Einstellung | Abstand zur Schüssel ca. 2,5 mm |
| im Uhrzeigersinn drehen | Werkzeug anheben |
| gegen den Uhrzeigersinn drehen | Werkzeug absenken |
3. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
 4. Die Einstellung überprüfen.
 5. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
 6. Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit einem Gabelschlüssel gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

Rührschüsseln

Je nach Modell sind im Lieferumfang 2 unterschiedliche Rührschüsseln enthalten. Um die Schüsseln platzsparend aufzubewahren, die kleine Schüssel in die große Schüssel stapeln.

Die große Schüssel immer mit angebrachtem Deckel verwenden. Für die kleine Schüssel ist der Deckel nicht geeignet.

Einstellungen

Einstellung	Beschreibung
Sprache	Displaysprache einstellen.
Zubehör	Den Zugriff auf Automatikprogramme für Zubehör aktivieren oder deaktivieren. Wenn ein Zubehör deaktiviert wurde, erscheint es nicht im Hauptmenü.
Ton	Lautstärke der Signaltöne und Tastentöne einstellen.
Einheit	Einheiten der Waage einstellen.
Helligkeit	Displayhelligkeit einstellen.
Ruhemodus	Dauer einstellen, nach der das Display gedimmt wird.
Standby Zeit	Dauer einstellen, nach der das Gerät in den Bereitschaftszustand schaltet.
Werkseinstellung	Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
Geräte Information	Informationen zur Geräte-Software.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn der Schwenkarm in waagrecht Position eingerastet ist und eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist.

- Die Schüssel oder der Eisbereiter ist eingesetzt.

- Der Universal-Adapter ist am Hauptantrieb angebracht.

Wenn der Schwenkarm während der Verarbeitung geöffnet wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Wiedereinschaltsicherung

Die Wiedereinschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät nach einem Stromausfall die Verarbeitung selbstständig startet.

Das Gerät ist nach einem Stromausfall wieder eingeschaltet. Die Verarbeitung kann erst wieder gestartet werden, nachdem der Drehschalter auf O gestellt wurde.

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.

Schwenkarmsicherung

Die Schwenkarmsicherung verhindert, dass der Schwenkarm geöffnet werden kann, wenn ein Zubehör auf dem hinteren Antrieb befestigt ist.

Signalton

Wenn eine Störung vorliegt oder ein Sicherheitssystem das Gerät ausschaltet, ertönt ein Signalton.

Mögliche Störungen sind z. B. ein nicht korrekt eingerasteter Schwenkarm oder ein überhitztes Gerät.

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät aufstellen

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge einstellen.
 - Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstaufach schieben.
 - Um die Kabellänge wieder zu verlängern, das Kabel aus dem Kabelstaufach ziehen.
3. Den Netzstecker einstecken.

Erste Inbetriebnahme vornehmen

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach dem Zurücksetzen auf Werkseinstellungen erscheint die Auswahl der Sprache und der Anzeigeeinheiten. Danach folgt ein kurzes Tutorial.

de Bedienung

- ▶ Die Anweisungen im Display beachten und mit Hilfe des Navigationsrings durch das Tutorial gehen.

Bedienung

Gerät vorbereiten

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ **Abb. 6**
2. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.
→ **Abb. 7**
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.
3. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
→ **Abb. 8**
4. Den Deckel auf den Hauptantrieb stecken, bis er einrastet.
→ **Abb. 9**
Der Einfüllschacht muss nach vorne zeigen.
5. Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.
→ **Abb. 10**
Die Schutzkappe [a] muss den Hauptantrieb vollständig abdecken.
6. Die Lebensmittel in die Schüssel füllen.
→ **Abb. 11**
7. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ **Abb. 12**

Lebensmittel mit den Werkzeugen verarbeiten

1. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
→ **Abb. 13**
2. Um die Lebensmittel kurzzeitig mit höchster Geschwindigkeit zu verarbeiten, den Drehschalter auf M stellen und für die gewünschte Verarbeitungsdauer festhalten.
→ **Abb. 14**
3. Wenn gewünscht, weitere Lebensmittel während der Verarbeitung durch den Einfüllschacht einfüllen.
→ **Abb. 15**
Um größere Mengen nachzufüllen, das Gerät ausschalten, den Schwenkarm öffnen und die Lebensmittel in die Schüssel füllen.

4. Die Lebensmittel verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
5. Den Drehschalter auf O stellen.
→ **Abb. 16**
Den Stillstand des Geräts abwarten.

Verarbeitung abschließen

1. Den Netzstecker ziehen.
→ **Abb. 17**
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ **Abb. 18**
3. Die beiden Auswurf Tasten zusammendrücken und das Werkzeug vollständig aus dem Antrieb ziehen.
→ **Abb. 19**
4. Den Deckel vom Hauptantrieb abziehen.
→ **Abb. 20**
5. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ **Abb. 21**

Zubehörantriebe verwenden

Hinweise


- Entfernen Sie den Schutzdeckel, um Zubehör am Antrieb 2 oder 3 zu verwenden.
- Verschließen Sie nicht genutzte Antriebe immer mit den Schutzdeckeln.
- Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Zubehörs.

→ **Abb. 22 - 23**

Timer

Sie können mit dem Timer Lebensmittel für eine voreingestellte Zeit verarbeiten. Sie können den Timer auch starten, ohne Lebensmittel zu verarbeiten, z. B. um Ruhezeiten von Teigen oder Kochzeiten zu überwachen.

Timer verwenden

1. Um den Timer zu starten,  drücken.
2. Mit dem Navigationsring die Minuten einstellen und mit OK bestätigen.
3. Mit dem Navigationsring die Sekunden einstellen und mit OK bestätigen.
4. Um Lebensmittel mit dem Timer zu verarbeiten, "Timer mit Motorstopp" wählen

und den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.

- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Geschwindigkeit und die verbleibende Verarbeitungszeit.
- ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät die Verarbeitung.
- 5. Den Drehschalter auf **O** stellen.
- 6. Um den Timer zu verwenden, ohne Lebensmittel zu verarbeiten, "Küchenwecker" wählen und OK drücken.
- ✓ Das Display zeigt die verbleibende Dauer.
- ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Display zeigt "Fertig".

Waage



Ihr Gerät ist mit einer integrierten Waage ausgestattet.


Das Grundgerät hat 4 Gewichtssensoren in den Standfüßen.

Folgende Faktoren können das Messergebnis verfälschen:

- Standfüße sitzen nicht korrekt auf der Arbeitsfläche.
- Vibrationen der Arbeitsfläche
- Gegenstände unter dem Grundgerät
- Zu geringes Gewicht
- Verschieben des Grundgeräts
- Berühren des Grundgeräts

Lebensmittel wiegen

1. Um die Waage zu starten,  drücken.
- ✓ Die Waage kalibriert sich.
- ✓ Das Display zeigt "0" und die voreingestellte Einheit.
2. Wenn gewünscht, den Navigationsring berühren, eine andere Anzeigeeinheit wählen und mit OK bestätigen.
- ✓ Die Waage kalibriert sich erneut.
3. Die Lebensmittel in die eingesetzte Schüssel oder ein aufgesetztes Zubehör füllen.
- ✓ Das Display zeigt die eingefüllte Menge in der gewählten Anzeigeeinheit an.
4. Um die Waage wieder auf "0" zu stellen und weitere Lebensmittel getrennt zu wiegen,  drücken und die Kalibrierung abwarten.

Tipp: Wenn der Schwenkarm in waagrechter Position eingerastet ist, können Behälter oder Verpackungen auf die Wiegefläche  gestellt und gewogen werden.

Automatikprogramme

Die Automatikprogrammen unterstützen Sie bei der Verarbeitung der Lebensmittel mit den Werkzeugen und der Verwendung von Zubehör.

Sensoren überwachen die Verarbeitung der Lebensmittel und beenden die Verarbeitung automatisch nach Erreichen der vorprogrammierten Konsistenz.

Um optimale Ergebnisse zu erreichen, die folgenden Hinweise beachten:

- Der Schlagbesen muss korrekt eingestellt sein, um die Lebensmittel optimal zu vermengen und damit die Automatikprogramme korrekt funktionieren.
→ "Werkzeugeinstellung korrigieren", Seite 22
- Vor der ersten Verwendung eines der Automatikprogramme das neue Gerät mindestens 10 Minuten ohne Automatikprogramm verwenden.
- Keine weiteren Lebensmittel einfüllen, nachdem ein Automatikprogramm gestartet wurde.
- Bereits verarbeitete Lebensmittel nicht erneut mit einem Automatikprogramm verarbeiten. Wenn das Verarbeitungsergebnis des Automatikprogramms nicht Ihren Wünschen entspricht, die Lebensmittel bis zum gewünschten Ergebnis manuell weiterverarbeiten. Die Geschwindigkeitsempfehlungen beachten.
→ "Anwendungsbeispiele", Seite 26
- Das Alter, die Temperatur und die Inhaltsstoffe der verwendeten Lebensmittel haben Einfluss auf die benötigte Zeit und das Ergebnis.
- Nur frische Eier verarbeiten. Das Automatikprogramm ist nicht für Alternativen geeignet, z. B. Aquafaba oder Proteinpulver.
- Eischnee gelingt nur, wenn das Werkzeug und die Schüssel sauber, fettfrei und ohne Rückstände von Geschirrspülmittel sind.
- Nur Sahne verarbeiten, die auf ca. 6 °C gekühlt wurde und einen Fettgehalt von 30-36 % hat.
- Zuvor eingefrorene Sahne kann nicht aufgeschlagen werden.
- Für optimale Ergebnisse nach der Auswahl des Programms "Sahne" die ver-

de Reinigungsübersicht

wendete Sahne-Art einstellen: "Frische Sahne", "Pflanzliche Sahne" oder "Laktosefreie Sahne".

- Keine warme Schüssel zum Aufschlagen von Sahne verwenden, z. B. direkt aus dem Geschirrspüler.
- Zucker, Aromen und andere Zusätze für Sahne oder Eischnee erst nach Beendigung des Automatikprogramms untermischen.
- Die vorgeschlagenen Zutaten und Mengen beachten.
- Die Automatikprogramme für Teige funktionieren nicht mit zu trockenen Teigen. Die Teigrezepte benötigen einen ausreichenden Anteil an flüssigen oder feuchten Zutaten.
- Das Programm "Hefeteige und Sauerteige" unterbricht das Kneten für ca. 15 Minuten, damit der Teig gehen kann. Danach startet automatisch ein weiterer Knetvorgang. Den Teig erst nach Programmende entnehmen.
- Für die Programme "Rührteige" und "Mürbeteige" Butter oder Margarine in 2 cm großen Würfeln bei Raumtemperatur verwenden. Kalte oder gefrorene Butter oder Margarine liefern nicht die gewünschten Ergebnisse. Mürbeteige vor dem Backen im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Programm "Rührteige" ist nicht geeignet für sehr flüssige Teige, z. B. Pfannkuchenteig.
- Das Programm "Eisbereiter" ist nur für die Rezepte Vanille-Eis und Schokoladen-Eis geeignet, wie in der Zubehöranleitung des Eisbereiters MUZ9EB1 beschrieben.

Automatikprogramme verwenden

1. Im Hauptmenü mit dem Navigationsring "Intelligente Sensorik Programme" oder ein aktiviertes Zubehör wählen und mit OK bestätigen.
2. Mit dem Navigationsring das gewünschte Automatikprogramm wählen, mit OK bestätigen und den Anweisungen im Display folgen.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Das Bedienfeld und das Display nur mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

Tipp: An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **24**

Anwendungsbeispiele

Hinweise

- Damit sich die Zutaten von Hefeteigen oder Sauerteigen mit hohem Wassergehalt am besten vermischen, die Flüssigkeit zuerst in die Schüssel füllen.
- Wenn Sie das zum Rezept passende Automatikprogramm wählen, stellt das Gerät die richtige Geschwindigkeit ein und überwacht die Verarbeitungsdauer.

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **25**

→ Abb. **26**

Beispielrezept

Schwerer Fruchtkuchen

Zutaten

- 3 Eier
- 135 g Zucker
- 135 g Margarine
- 255 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 150 g Korinthen
- 150 g gemischte Trockenfrüchte

Hinweis: Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.

Zubereitung

- Rührbesen einsetzen.

- Alle Zutaten außer den Trockenfrüchten einfüllen.
- 30 Sekunden auf Stufe ② verarbeiten.
- Dann 3-5 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
- Auf Stufe ② stellen.
- Innerhalb von 30-60 Sekunden die Trockenfrüchte dazugeben.

Um die Zutaten automatisch zu verarbeiten, das Programm "Rührteige" wählen.

Wenn das Automatikprogramm genutzt wird, die Trockenfrüchte erst nach Abschluss des Programms hinzufügen und auf Stufe ② unterheben.

Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist.

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie in unserem Katalog, im Online-Shop oder beim Kundendienst.

www.bosch-home.com

Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Störungen beheben

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Gerät hat keinen Strom. ▶ Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist.
Gerät startet die Verarbeitung nicht.	Drehschalter ist falsch eingestellt. ▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf 0.
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	Verarbeitungsmenge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang. ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf 0. ▶ Reduzieren Sie die Menge an Zutaten. ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
	Gerät oder Zubehör ist blockiert. ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf 0. ▶ Entfernen Sie die Blockade.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.


Kundendienst

Sie erhalten funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 10 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts bei unserem Kundendienst.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.bosch-home.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	Ein Sicherheitssystem ist aktiviert. ▶ Beheben Sie die Ursache, die zum Stoppen des Geräts geführt hat. → <i>"Sicherheitssysteme", Seite 23</i>
Entriegelungstaste lässt sich nicht drücken.	Auf dem roten Antrieb 3 ist ein Zubehör angebracht. ▶ Nehmen Sie das Zubehör vom Antrieb 3 ab.
Der Profi Schlagbesen berührt die Schüssel oder die Lebensmittel werden nicht richtig vermischt.	Der Abstand zur Schüssel ist nicht korrekt eingestellt. ▶ Korrigieren Sie die Feineinstellung des Profi Schlagbesens. → <i>"Feineinstellung des Profi Schlagbesens", Seite 22</i>
Ein Fehlercode erscheint im Display, z. B. "E9025".	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O und ziehen Sie den Netzstecker. 2. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein. 3. Wenn die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst. → <i>"Kundendienst", Seite 27</i>
"Schüssel einsetzen" erscheint im Display.	Schüssel ist nicht eingesetzt oder nicht korrekt eingerastet. ▶ Setzen Sie die Schüssel ein und drehen Sie die Schüssel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
"Armposition prüfen" erscheint im Display.	Schwenkarm ist nicht korrekt eingerastet oder hat sich gelöst. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Bewegen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt einrastet.
"Motor automatisch gestoppt" erscheint im Display.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Wenn die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst. → <i>"Kundendienst", Seite 27</i>
"Tara wiederholen" erscheint im Display.	Kalibrierung der Waage ist fehlgeschlagen. 1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und vibrationsfreie Arbeitsfläche. 2. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände unter dem Gerät befinden. 3. Drücken Sie  , um die Kalibrierung erneut zu starten und berühren Sie das Gerät während der Kalibrierung nicht.
"Max. Gewicht erreicht" erscheint im Display.	Gewicht liegt oberhalb des Messbereichs der Waage. 1. Beachten Sie bei Verwendung der Waage das Maximalgewicht von 5000 g oder 11,00 lb. 2. Reduzieren Sie das zu wiegende Gesamtgewicht.
"Min. Gewicht erreicht" erscheint im Display.	Gewicht liegt unterhalb des Messbereichs der Waage. 1. Beachten Sie bei Verwendung der Waage das Mindestgewicht von 5 g oder 0,01 lb. 2. Erhöhen Sie das zu wiegende Gesamtgewicht. Gerät ist nicht korrekt aufgestellt. 1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und vibrationsfreie Arbeitsfläche.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
"Min. Gewicht erreicht" erscheint im Display.	2. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände unter dem Gerät befinden.

Durchlaufschneider

Sicherheit

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoff in der Mitte anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Lebensmittel nachzuschieben.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Einfüllschacht und das Gehäuse auf Fremdkörper überprüfen.
- ▶ Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.

Kennenlernen





Übersicht

→ Abb. **27**

1	Gehäuse
2	Scheibenträger
3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Stopfer und Messbecher
5	Schneidwendescheibe dick/dünn
6	Raspelwendescheibe grob/fein
7	Reibscheibe fein
8	Reibscheibe grob ¹

9	Asia-Gemüsescheibe ¹
10	Pommes-Frites-Scheibe ¹
11	SuperCut Wendescheibe ¹

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Deckel aufsetzen
	Positionsmarkierung Gehäuse

Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwendescheibe dick/dünn	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: ■ 1 = dicke Scheiben ■ 3 = dünne Scheiben



¹ Je nach Modell

Bezeichnung	Verwendung
	<p>Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade.</p> <p>Tipp: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.</p>

Raspelwende-scheibe grob/fein	<p>Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer.</p> <p>Kennzeichnung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grobe Seite ■ 4 = feine Seite
----------------------------------	---



Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan.

Tipp: Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.

Reibschei-be fein	<p>Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan.</p> <p>Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.</p>
----------------------	--



Reibschei-be grob	<p>Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.</p>
----------------------	---



Asia-Gemü-sescheibe	<p>Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse.</p>
---------------------	---



Pommes-Frites-Scheibe	<p>Rohe Kartoffeln für Pommes frites schneiden.</p>
-----------------------	---



SuperCut Wende-scheibe	<p>Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse.</p>
------------------------	--



Bezeichnung	Verwendung
	<p>Tipp: Besonders geeignet für sehr weiche und sehr faserige Lebensmittel, z. B. überreife Tomaten oder Staudensellerie.</p>

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.

→ "Störungen beheben", Seite 31

Bedienung

Durchlaufschnitzler vorbereiten

→ Abb. 28 - 35

Lebensmittel mit dem Durchlaufschnitzler verarbeiten

Hinweis: Das Zubehör lässt sich nur mit korrekt eingesetzter Schüssel verwenden.

Tipps

- Um optimale Ergebnisse zu erhalten, verarbeiten Sie dünnes Schnittgut bundweise.
- Sie können die Schüssel entnehmen und entleeren, ohne das Zubehör abzunehmen.

→ Abb. 36 - 39

Verarbeitung abschließen

→ Abb. 40 - 42

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. 43

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. 44

Störungen beheben

Verarbeitete Lebensmittel fallen nicht in die Schüssel.

Auslassöffnung oder Gehäuse ist verstopft.

1. Beenden Sie die Verarbeitung und stecken den Netzstecker aus.
2. Nehmen Sie das Zubehör ab.
3. Nehmen Sie das Zubehör auseinander und entfernen Sie die Verstopfung.

Zerkleinerungsscheibe dreht sich nicht, obwohl das Grundgerät läuft.

Deckel ist nicht korrekt aufgesetzt und eingearastet.

- ▶ Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt montiert wurde.

Zubehör wurde überlastet und Achse des Scheibenträgers ist an der Sollbruchstelle gebrochen. Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

- ▶ Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 10000314 beim Kundendienst erhältlich.

ToGo-Trinkflasche mit Messerhalter

Sicherheit

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- zum Mixen von Obst und Gemüse, um Smoothies zuzubereiten.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in den Standmixer vorsichtig sein, da heißer Dampf austreten kann.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ Keine heißen Lebensmittel über 50 °C im To-Go-Mixbecher verarbeiten.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Fremdgegenstände im To-Go-Mixbecher mit Messereinsatz lagern.
- ▶ Nie den To-Go-Mixbecher mit Messereinsatz in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Den Messereinsatz nie mit den Klingen nach unten ablegen.

Kennenlernen

Übersicht

→ Abb. **45**


- | | |
|----------|---------------------|
| 1 | To-Go-Messereinsatz |
| 2 | To-Go-Mixbecher |

3	Dichtung
----------	----------

4	Deckel mit verschließbarer Trinköffnung
----------	---

Symbole

Symbol	Beschreibung
--------	--------------

	Positionsmarkierungen
---	-----------------------

Bedienung

Lebensmittel mit dem To-Go-Mixbecher verarbeiten

→ Abb. **46** - **54**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **55**

Reinigung vorbereiten

Die zusammengebauten Teile vor der Reinigung trennen.

→ Abb. **56** - **57**

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **58**

Hinweis

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keinen Pfannkuchenteig und keine Mayonnaise herstellen.
- Keine Lebensmittel wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.

- Die Lebensmittel in folgender Reihenfolge einfüllen: Flüssigkeiten, Trockenprodukte, frisches Obst und Gemüse, Blattgemüse, gefrorenes Obst und Gemüse, Eis.
- Die Lebensmittel vor dem Mixen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
- Für optimale Ergebnisse mindestens 200 g Lebensmittel verarbeiten.

Störungen beheben

Zusammengebauter To-Go-Mixbecher lässt sich nicht auf das Grundgerät aufsetzen.

To-Go-Messereinsatz ist nicht korrekt verschraubt und der Sicherheitsverschluss verhindert das Aufsetzen.

- ▶ Drehen Sie den To-Go-Messereinsatz im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.
→ Abb. **48**
Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

Deckel auf To-Go-Mixbecher ist undicht.

Dichtung im Deckel fehlt.

- ▶ Setzen Sie die Dichtung ein.

Universalzerkleinerer

Sicherheit

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen, z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, Trockenanis oder Safran.
- zum Schneiden von Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie den Behälter des Zerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Den Messereinsatz nie mit den Klingen nach unten ablegen.

Kennenlernen

Übersicht

→ Abb. **59**

- 1 Messereinsatz mit Zerkleinerer- und Mahlmesser
- 2 Behälter für Universalzerkleinerer

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Positionsmarkierungen

Bedienung

Lebensmittel mit dem Universalzerkleinerer verarbeiten

→ Abb. **60** - **67**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **68**

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **69**

Hinweis

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Nie Flüssigkeiten oder sehr flüssige Lebensmittel im Universalzerkleinerer verarbeiten.
- Keine sehr trockenen oder festen Lebensmittel mahlen, die größer als Kaffeebohnen sind. Ungeeignete Lebensmittel sind z. B. Muskatnuss und trockener Ingwer.
- Maximal 50 g an festen Lebensmitteln bei maximaler Geschwindigkeit für maximal 1 s oder 1 - 5 Impulse zerkleinern, sofern in der Rezepttabelle nichts anderes angegeben ist.
- Keinen Zucker, Kaffeebohnen oder Weizen mahlen.
- Keine Eiswürfel zerkleinern.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet, um Nussmus herzustellen.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum feinen Zerkleinern von Fleisch, z. B. für Bolognese.

Störungen beheben

Zusammengebauter Universalzerkleinerer lässt sich nicht auf das Grundgerät aufsetzen.

Messereinsatz ist nicht korrekt verschraubt und der Sicherheitsverschluss verhindert das Aufsetzen.

- ▶ Drehen Sie den Messereinsatz im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.

→ Abb. **62**

Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

Table of contents

Universal kitchen machine	34	ToGo Bottle with blade holder	46
Continuous shredder	44	Chopper	47

Universal kitchen machine

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Please note the additional instructions when using supplied or optionally available accessories.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for mixing, kneading and beating food.
- for additional applications described in the instructions for accessories that are optional or come with the appliance.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever it is left unattended, prior to assembly, disassembly or cleaning, when approaching rotating parts and in the event of an error.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cord.

- ▶ Never operate a damaged appliance.

- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer service. → *Page 42*
- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.
- ▶ Before changing tools or cleaning the appliance, switch off and disconnect it from the mains.
- ▶ Only use the tools when the bowl is inserted and the drive covers are in place.
- ▶ Never open the swivel arm during processing.
- ▶ Never assemble the accessories on the main unit.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.

- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.
- ▶ Do not reach into the bowl or housing when lowering the swivel arm.
- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.
- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Never use different drives at the same time.
- ▶ Observe the colour coding marked on the accessories and drive.
- ▶ Never operate the appliance longer than necessary.
- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- ▶ Do not exceed maximum processing quantities.
- ▶ Before use, check the bowl for foreign objects and remove.
- ▶ Do not place the appliance on moving or vibrating surfaces.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

→ Fig. 1

1	Control panel
2	Large mixing bowl, 6.0 l
3	Lid with integrated filling shaft
4	Protective cover for drive 2
5	Protective cover for drive 3
6	Illuminated ring
7	Rotary switch

8	Swivel arm
9	Release button for swivel arm
10	Drive 2, yellow
11	Drive 3, red
12	Main drive, black
13	Recesses for bowl
14	Cord storage
15	Small mixing bowl, 5.3 l ¹
16	Professional kneading hook
17	Professional beating whisk
18	Professional flexible stirrer

Rotary switch

Symbol	Description
○	Stop processing.
⌂▶	Depending on the application: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fold in food at the lowest speed. ▪ Start automatic programme.
1	Low speed
7	Maximum speed
M	Non-locking switch: highest speed as long as the rotary switch is held in this position

Tip: You can change the speed at any time during processing or interrupt processing.

¹ Depending on the model

Illuminated ring

The illuminated ring on the rotary switch informs you about the operating status of your appliance.

Display	Status
The illuminated ring lights up and processing is underway.	The appliance is functioning perfectly.
The illuminated ring flashes and processing cannot start or continue.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A safety system has been activated. ▪ There is a fault with the appliance.

Tip: You can find further information here:

→ "Safety systems", Page 38





→ "Troubleshooting", Page 43

Control panel

→ Fig. 2

1	Scales
2	Timer
3	Back button
4	Display
5	On/off button
6	OK button
7	Navigation ring

Function buttons

Symbol	Function
	Use scales or set scales to 0 (tare).
	Use timer.
	Navigate back in the menu.
	Switch the display on or off.
OK	Confirm a selection or entry.

Note: Press the buttons with your fingers without wearing rubber/oven gloves. Do not operate buttons with objects, e.g. a wooden spoon.

Navigation ring

The navigation ring is a round, touch-sensitive surface on the control panel.

To navigate in the menus or adjust values, place your finger in the recessed ring and move it slowly, following the shape.

Move clockwise:

- Scroll down in menus.
- Increase values.

Move anticlockwise:

- Scroll up in menus.
- Reduce values.

Display

The display shows selection options, settings and values, as well as messages about the operation status.

Note: The display will switch off automatically if the appliance is not operated for a given period of time. To reactivate the display, press the on/off button, turn the rotary switch or move the swivel arm.

Swivel arm and drives

If the release button is pressed, the swivel arm can be moved to the required position.

→ Fig. 3

Preparation:

- A**
 - Insert or remove bowl
 - Attach or remove lid
 - Insert or remove tool
 - Add greater quantities to the bowl

Main drive:

- B** Processing food with the tools

Weighing area:

Using the scales

Drive 2:

- C** Use accessories, e.g. Continuous feed shredder.

Drive 3:

- D** Use accessories, e.g. To-Go blender jug.

E Main drive with universal adapter:



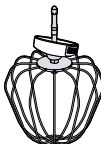
Use accessories, e.g. Meat mincer.

F Main drive:

Using Ice cream maker

Note: The swivel arm features the EasyArm Lift function. This function supports upwards movement of the swivel arm.

Tools

Tools	Use
	<p>Professional kneading hook</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Knead dough, e.g. yeast dough, bread dough, pizza dough, pasta dough, pastry dough. ▪ Fold food into the dough, e.g. seeds.
	<p>Professional flexible stirrer</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mix dough, e.g. cake mixture, fruit flan. ▪ Fold food into the dough, e.g. raisins, chocolate chips.
	<p>Professional beating whisk</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat). ▪ Mix light dough, e.g. sponge mixture.

Fine adjustment of the professional whisk

Use the fine adjustment system to correct the distance between the bowl and the professional beating whisk.

Note: The professional beating whisk has been factory-set so that the food is mixed together perfectly.

Correcting tool adjustment

- ▶ Never operate a tool that touches the bowl.

Requirements

- The mains plug is not inserted.
- The swivel arm is open.
- The professional beating whisk is inserted.
- The bowl has been inserted.

1. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and release the lock nut clockwise using a spanner wrench.
→ Fig. 4
2. To change the setting, turn the tool in the desired direction.
→ Fig. 5

Optimum setting	Distance to the bowl approx. 2.5 mm
-----------------	-------------------------------------

Turn clockwise	Lift tool
Turn anticlockwise	Lower tool

3. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
4. Check the setting.
5. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
6. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and tighten the lock nut anticlockwise using a spanner wrench.

Mixing bowls

2 different mixing bowls are included in the scope of supply depending on the model. To save space when storing the bowls, place the small bowl in the large one. Always use the large bowl with the lid fitted. The lid is not suitable for the small bowl.

Settings

Setting	Description
Language	Select the display language.
Accessory	Activate or deactivate access to automatic programmes for accessory. If an accessory has been deactivated, it will not appear in the main menu.
Sound	Set the volume of the audible signals and button tones.
Unit	Set the units for the scales.
Brightness	Select the brightness of the display.
Idle mode	Set the time after which the display is dimmed.
Standby time	Set the time after which the appliance switches to standby mode.
Factory setting	Reset appliance to the factory settings.
Appliance information	Information about the appliance software.

Safety systems

Start lock-out

Start lock-out prevents your appliance from being switched on accidentally.

The appliance can only be switched on and operated if the swivel arm is engaged in the horizontal position and one of the following conditions is satisfied.

- The bowl or the ice cream maker has been inserted.
- The universal adapter has been attached to the main drive.

If the swivel arm is opened during processing, the appliance switches off automatically.

Restart lock-out

Restart lock-out prevents your appliance from automatically restarting processing after a power failure.

The appliance is switched on again after a power failure. Processing cannot start again until the rotary switch has been set to **O**.

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.

Swivel arm protection device

The swivel arm protection device prevents the swivel arm from being opened if an accessory is attached to the rear drive.

Signal tone

In case of a malfunction or if a safety system switches off the appliance, a signal tone is output.

Possible malfunctions included the pivot arm not being correctly engaged or the appliance overheating.

Before using for the first time

Setting up appliance

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Adjust the power cable to the required length.
 - To shorten the cord, push it into the cord storage compartment.
 - To lengthen the cord again, pull it out of the cord storage compartment.
3. Insert mains plug.

Performing initial start-up


When switching on the appliance for the first time or after resetting to the factory settings, the language and display units selec-

ted will appear. This is followed by a brief tutorial.

- ▶ Follow the instructions on the display and go through the tutorial with the help of the navigation ring.

Operation

Preparing the appliance

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ **Fig. 6**
2. Place the bowl in the main unit.
→ **Fig. 7**
Use the recesses on the main unit.
3. Turn the bowl anticlockwise until it engages.
→ **Fig. 8**
4. Fit the lid onto the main drive until it engages.
→ **Fig. 9**
The filling shaft must face towards the front.
5. Press the tool into the main drive until it engages.
→ **Fig. 10**
The protective cap  must cover the main drive completely.
6. Add the food to the bowl.
→ **Fig. 11**
7. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
→ **Fig. 12**

Processing food with the tools

1. Set the rotary switch to the required speed.
→ **Fig. 13**
2. To process the food at maximum speed for a short time, set the rotary switch to **M** and hold for the desired processing time.
→ **Fig. 14**
3. If desired, add further food during processing using the filling shaft.
→ **Fig. 15**
To add greater quantities, switch off the appliance, open the swivel arm and transfer the food to the bowl.

en Timer

4. Process the food until you achieve the required result.
5. Set the rotary switch to O.
→ Fig. 16
Wait until the appliance stops.

Finishing processing

1. Unplug the mains plug.
→ Fig. 17
2. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ Fig. 18
3. Press the two ejector buttons together and pull the tool completely out of the drive.
→ Fig. 19
4. Take the cover off the main drive.
→ Fig. 20
5. Turn the bowl clockwise and remove.
→ Fig. 21

Using accessory drives

Notes


- Remove the cover to use accessories on drive 2 or 3.
- Always close unused drives with the protective covers.
- Please follow the instructions for the accessory.

→ Fig. 22 - 23

Timer

You can process food with the timer for a preset time. You can also start the timer without processing food, e.g. to monitor resting times for dough or cooking times.

Using the timer

1. To start the timer, press .
 2. Use the navigation ring to set the minutes and confirm with OK.
 3. Use the navigation ring to set the seconds and confirm with OK.
 4. To process food with the timer, select "Timer with setting" and set the rotary switch to the required speed.
- ✓ The display shows the speed selected and the remaining processing time.
 - ✓ Once this time has elapsed, the appliance stops processing.

5. Set the rotary switch to O.
 6. To use the timer without processing food, select "Egg timer" and press OK.
- ✓ The display shows the remaining time.
 - ✓ Once this time has elapsed, a signal tone sounds and the display shows "Finished".

Scales



Your appliance is equipped with built-in scales.


The main unit has 4 weight sensors in its feet.

The following factors can falsify the measuring result:

- Feet not standing on the work surface properly
- Work surface vibrating
- Objects underneath the main unit
- Weight too low
- Main unit slipped
- Main unit touched

Weighing food

1. To start the scales, press .
- ✓ The scales will be calibrated.
- ✓ The display shows "0" and the preset unit.
2. If desired, touch the navigation ring, select a different display unit and confirm with OK.
- ✓ The scales will be calibrated again.
3. Add the food to the bowl you inserted or a fitted accessory.
- ✓ The display shows the quantity that was filled in the display unit selected.
4. To set the scales back to "0" and weigh further food separately, press  and wait for calibration.

Tip: When the swivel arm is engaged in a horizontal position, containers or packagings can be placed on the weighing area  and weighed.

Automatic programmes

The automatic programmes help you to process food with the tools and to use accessories.

Sensors monitor the processing of the food and end it automatically once the preprogrammed consistency is reached.

For optimal results please note the following:

- The beating whisk must be correctly adjusted to ensure optimal mixing of the food and proper functioning of the automatic programmes.
→ *"Correcting tool adjustment", Page 38*
- Before using one of the automatic programmes for the first time, operate your new appliance for at least 10 minutes without an automatic programme.
- Do not add any more food once an automatic programme has started.
- If food has already been processed, do not process it again with an automatic programme. If the processing result produced by the automatic programme does not meet your wishes, continue processing the food manually until you get the desired result. Observe the recommended speeds.
→ *"Application examples", Page 42*
- The age, temperature and constituents of the food used will affect the time required and the result.
- Only use fresh eggs. The automatic programme is not suitable for alternatives, e.g. aquafaba or protein powders.
- It is only possible to make beaten egg white if the tool and bowl are clean and free of grease or residues from dishwasher detergent.
- Only process cream that has been cooled to approx. 6 °C and has a fat content of 30-36%.
- Cream that was previously frozen cannot be whipped.
- For optimal results after selecting the programme "Whipped cream", set the type of cream you are using: "Fresh cream", "Plant based cream" or "Lactose free cream".
- Do not use bowls that are warm when whipping cream, e.g. directly out of the dishwasher.
- Do not add sugar, flavourings or other additives for cream or beaten egg white until the automatic programme has ended.
- Take note of the ingredients and quantities suggested.
- The automatic programmes for dough will not function if it is too dry. Dough re-

cipes need a sufficient quantity of liquid or moist ingredients.

- The programme "Yeast dough and sourdough" interrupts kneading for approx. 15 minutes so the dough can prove. Another kneading process then starts automatically. Do not take the dough out until the end of the programme.
- For the programmes "Cake mixture" and "Shortcrust pastry", use butter or margarine in 2-cm cubes at room temperature. Cold or frozen butter or margarine will not deliver the desired results. Leave shortcrust pastry to rest in the refrigerator before baking.
- The programme "Cake mixture" is not suitable for very liquid consistencies, e.g. pancake batter.
- The programme "Ice-cream maker" is only suitable for the recipes Vanilla Ice Cream and Chocolate Ice Cream, as described in the accessory instructions for the ice cream maker MUZ9EB1.

Using automatic programmes

1. In the main menu, use the navigation ring to select "Intelligent Sensing Programmes" or an activated accessory and confirm with OK.
2. Use the navigation ring to select the required automatic programme, confirm with OK and follow the instructions on the display.

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- ▶ Only clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.

Tip: When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.

en Application examples

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 24

Application examples

Notes

- To ensure that the ingredients of yeast dough or sourdough with a high water content mix best, pour the liquid into the bowl first.
- If you select the appropriate automatic programme for the recipe, the appliance will set the right speed and monitor the processing time.

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 25

→ Fig. 26

Sample recipe

Heavy fruit cake

Ingredients

- 3 eggs
- 135 g sugar
- 135 g margarine
- 255 g flour
- 10 g baking powder
- 150 g currants
- 150 g mixed dried fruit

Note: Process max. 2 times the quantity at the same time.

Preparation

- Insert stirring whisk.
- Add all ingredients except the dried fruit.
- Process for 30 seconds at setting ②.
- Then process for 3-5 minutes at setting 7.
- Select setting ②.
- Add the dried fruit within the next 30-60 seconds.

To process the ingredients automatically, select the "Cake mixture" programme.

If you are using the automatic programme, don't add the dried fruit until the programme has finished and fold in at setting ②.

Accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use genuine accessories as

these have been specifically designed for your appliance.

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.

You can find out which accessories are available for your appliance in our catalogue, in the online shop or from our after-sales service.

www.bosch-home.com

Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner. Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service


You can obtain function-relevant and storable genuine spare parts from our Customer Service for up to 10 years from the date on which your appliance was placed on the market.

For more information, please contact our Customer Service team.

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at www.bosch-home.com on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	Appliance has no power supply. ▶ Check whether your appliance is supplied with power.
Appliance does not start processing.	Rotary switch is set incorrectly. ▶ Set the rotary switch to O before processing.
Appliance does not start processing or switches off during processing.	Processing quantity is too big or processing time was too long. ▶ Set the rotary switch to O. ▶ Reduce the quantity of ingredients. ▶ Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.
	Appliance or accessory is blocked. ▶ Set the rotary switch to O. ▶ Remove the blockage.
	A safety system has been activated. ▶ Eliminate the problem that caused the appliance to stop. → "Safety systems", Page 38
Release button cannot be pressed.	An accessory is fitted to red drive 3. ▶ Remove the accessory from drive 3.
The professional beating whisk is touching the bowl or the food is not mixed properly.	The distance to the bowl is not set correctly. ▶ Correct the fine adjustment of the professional beating whisk. → "Fine adjustment of the professional whisk", Page 38
An error code appears on the display, e.g. "E9025".	The electronics have detected a fault. 1. Set the rotary switch to O and pull out the mains plug. 2. Re-insert the mains plug in the socket. 3. If the fault persists, call Customer Service. → "Customer Service", Page 42
"Insert bowl" appears on the display.	Bowl is not inserted or not engaged correctly. ▶ Insert the bowl and turn it anticlockwise as far as possible.
"Check arm position" appears on the display.	Swivel arm is not engaged properly or has become detached. 1. Set the rotary switch to O. 2. Move the swivel arm until it engages correctly.
"Motor stopped automatically" appears on the display.	Different causes are possible. 1. Set the rotary switch to O. 2. If the fault persists, call Customer Service. → "Customer Service", Page 42
"Reset scale" appears on the display.	Calibration of scales has failed. 1. Set up the appliance on a flat, clean work surface free of vibrations. 2. Check there are no objects under the appliance. 3. Press  to start calibration again, taking care not to touch the appliance during calibration.
"Max. weight reached" appears on the display.	Weight above measuring range of scales. 1. When using the scales, observe the maximum weight of 5000 g or 11.00 lb. 2. Reduce the total weight to be weighed.

Fault	Cause and troubleshooting
"Min. weight reached" appears on the display.	<p>Weight below measuring range of scales.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. When using the scales, observe the minimum weight of 5 g or 0.01 lb. 2. Increase the total weight to be weighed.
	<p>Appliance is not set up correctly.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Set up the appliance on a flat, clean work surface free of vibrations. 2. Check there are no objects under the appliance.

Continuous shredder

Safety

Only use the accessories:

- for cutting up, shredding and grating food.
- ▶ Only take hold of the cutting discs by the plastic in the middle.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down food.

Avoiding material damage

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the filling shaft and housing for foreign objects.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.

Familiarising yourself with your appliance





Overview

→ Fig. 27

1	Housing
2	Disc holder
3	Lid with integrated filling shaft
4	Pusher and measuring cup
5	Reversible cutting disc, thick/thin
6	Reversible shredding disc, coarse/fine
7	Fine grating disc

8	Coarse grating disc ¹
9	Asia vegetables disc ¹
10	French fries disc ¹
11	SuperCut reversible disc ¹








Symbols

Symbol	Description
	Follow the instructions in the operating instructions.
	Do not reach into the filling shaft.
	Attach the lid
	Position marking housing

Cutting discs

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin	Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.

¹ Depending on the model

Designation	Use
	<p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = thick slices ■ 3 = thin slices <p>Note: Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate.</p> <p>Tip: Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.</p>
Reversible shredding disc, coarse/fine	<p>Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = coarse side ■ 4 = fine side <p>Note: Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan.</p> <p>Tip: Shred soft cheese with the coarse side only.</p>
	
Fine grating disc	<p>Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan.</p> <p>Note: Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.</p>
	
Coarse grating disc	<p>Grating food coarsely, e.g. raw potatoes for dumplings or potato pancakes.</p>
	
Asia vegetables disc	<p>For cutting food into thin strips, e.g. fruit and vegetables.</p>
	
French fries disc	<p>Slicing raw potatoes for French fries.</p>
	
SuperCut reversible disc	<p>Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.</p> <p>Tip: Particularly suitable for very soft and very fibrous food, e.g. overripe tomatoes or celery.</p>
	

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.
→ "Troubleshooting", Page 45

Operation

Prepare continuous feed shredder

→ Fig. 28 - 35

Processing food with the continuous feed shredder

Note: The accessory can only be used if the bowl is fitted properly.

Tips

- For optimum results, process thin ingredients in bunches.
- You can remove and empty the bowl without taking off the accessory.

→ Fig. 36 - 39

Finishing processing

→ Fig. 40 - 42

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 43

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 44

Troubleshooting

Processed food does not fall into the bowl.

Outlet opening or housing is blocked.

1. Finish processing and unplug from the mains.
2. Remove the accessory.
3. Take the accessory apart and remove the blockage.

Cutting disc does not rotate although the main unit is running.

Lid is not fitted and engaged properly.

- ▶ Check whether the lid is fitted properly.

Accessory has been overloaded and the disc holder shaft has broken at the predetermined breaking point. Spare parts with a

predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations.

- ▶ A new disc holder is available from customer service under order number 10000314.

ToGo Bottle with blade holder

Safety

Only use the accessories:

- for blending fruit and vegetables to make smoothies.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Do not process food that is hotter than 50 °C in the To-Go blender jug.

Avoiding material damage

- ▶ Do not use the To-Go blender jug with blade insert to store objects which do not belong to it.
- ▶ Never use the To-Go blender jug with blade insert in a microwave or oven.
- ▶ Never set the blade insert down with the blade facing downwards.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

→ Fig. 45

1	To-Go blade insert
2	To-Go blender jug
3	Seal
4	Lid with closable mouthpiece

Symbols

Symbol	Description
	Position markings

Operation

Processing food using the To-Go blender jug

→ Fig. 46 - 54

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 55

Preparing for cleaning

Separate the assembled parts before cleaning.

→ Fig. 56 - 57

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 58

Note

Restrictions on processing:

- Do not make pancake batter or mayonnaise.
- Do not chop food such as almonds, onions, parsley and meat.

- Use sufficient liquid when mixing solid food.
- Add the food in the following order: liquids, dry products, fresh fruit and vegetables, leaf vegetables, frozen fruit and vegetables, ice.
- Before mixing, cut the food into cubes approx. 1 cm in size.
- For best results, process at least 200 g of food.

Troubleshooting

The assembled To-Go blender jug cannot be placed on the main unit.

To-Go blade insert is not screwed on correctly and the safety catch prevents it from being put on.

- ▶ Turn the To-Go blade insert clockwise as far as possible.
→ Fig. 48
The ▼ and ▲ markings must match up.

Lid on To-Go blender jug is leaking.

Seal is missing from the lid.

- ▶ Insert the seal.

Chopper

Safety

Only use the accessories:

- for grinding and chopping fairly small quantities of spices, e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise or saffron.
- for cutting hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.

Avoiding material damage

- ▶ Never use the chopper container in the microwave or oven.
- ▶ Never set the blade insert down with the blade facing downwards.


Familiarising yourself with your appliance

Overview

→ Fig. 59

- | | |
|----------|---|
| 1 | Blade insert with chopping and grinding blade |
| 2 | Container for chopper |

Symbols

Symbol	Description
	Position markings

Operation

Processing food with the chopper

→ Fig. 60 - 67

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 68

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 69

Note

Restrictions on processing:

- Never process liquids or very liquid food in the chopper.

en Troubleshooting

- Do not grind very dry or solid food larger than coffee beans. Unsuitable food includes e.g. nutmeg and dry ginger.
- Chop a maximum of 50 g of solid food at maximum speed for a maximum of 1 s or 1 - 5 pulses unless otherwise indicated in the recipe table.
- Do not grind sugar, coffee beans or wheat.
- Do not chop ice cubes.
- The chopper is not suitable for making nut puree.
- The chopper is not suitable for fine chopping meat, e.g. for Bolognese.

Troubleshooting

The assembled chopper cannot be placed on the main unit.

Blade insert is not screwed on correctly and the safety catch prevents it from being put on.

- ▶ Turn the blade insert clockwise as far as possible.
→ Fig. **62**
The ▼ and ▲ markings must match up.

Table des matières

Robots pâtissiers	49	Gourde ToGo avec porte-lame	62
Accessoire râpe/éminceur	60	Hachoir	64

Robots pâtissiers

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Respectez les notices supplémentaires lors de l'utilisation des accessoires optionnels ou fournis.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour remuer, pétrir et battre les aliments.
- pour les utilisations décrites dans les instructions des accessoires fournis ou disponibles en option.
- sous surveillance.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer, lorsque vous êtes à proximité de pièces rotatives et en cas de panne.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 58*
- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.

- ▶ Mettre en place et retirer les ustensiles et les accessoires uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Avant le changement d'ustensile ou le nettoyage, mettre l'appareil hors tension et le débrancher du secteur.
- ▶ Utiliser les accessoires uniquement lorsque le bol est en place et muni de son couvercle.
- ▶ Ne jamais ouvrir le bras pivotant lors de la préparation.
- ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.
- ▶ Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Ne pas mettre les doigts dans le boîtier ou le bol lors de l'abaissement du bras pivotant.
- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais utiliser simultanément des entraînements différents.
- ▶ Respecter le code couleur caractérisant les accessoires et les entraînements.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire.
- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser les pièces et accessoires d'origine appartenant à d'autres appareils.
- ▶ Ne pas dépasser les quantités maximales indiquées.

- ▶ Avant d'utiliser le bol, vérifier qu'il ne contient aucun corps étranger, et les retirer le cas échéant.
- ▶ Ne pas poser l'appareil sur des surfaces mobiles ou vibrantes.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Description de l'appareil

Aperçu

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

→ Fig. 1

1	Bandeau de commande
2	Gros bol mélangeur, 6 litres
3	Couvercle avec ouverture pour ajout
4	Couvercle de protection de l'entraînement 2
5	Couvercle de protection de l'entraînement 3
6	Anneau lumineux
7	Interrupteur rotatif
8	Bras pivotant
9	Touche de déverrouillage du bras pivotant
10	Entraînement 2, jaune
11	Entraînement 3, rouge
12	Entraînement principal, noir
13	Évidements pour le bol
14	Rangement du cordon
15	Petit bol mélangeur, 5,3 litres ¹
16	Crochet pétrisseur professionnel
17	Fouet batteur pro
18	Fouet mixeur « Pro Flexi »

Interrupteur rotatif

Symbole Description

○	Arrêter le traitement.
⌂▶	En fonction de l'application : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Incorporer les aliments à la vitesse la plus faible. ▪ Démarrer le programme automatique.
1	Vitesse réduite
7	Vitesse la plus haute
M	Fonctionnement momentané : vitesse maximale tant que l'inter-

Symbole Description

rupteur rotatif est dans cette position

Conseil : Il est possible de modifier, à tout moment, la vitesse pendant le traitement ou d'interrompre le traitement.

Anneau lumineux

L'anneau lumineux de l'interrupteur rotatif donne des informations sur l'état de fonctionnement de votre appareil.

Affichage

L'anneau lumineux est allumé et le traitement est en cours.

État

L'appareil fonctionne correctement.

L'anneau lumineux clignote. Le traitement ne peut pas être démarré ou poursuivi.

- Le système de sécurité s'est déclenché.
- L'appareil présente un défaut.

Conseil : Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici :

→ "Systèmes de sécurité", Page 54

→ "Dépannage", Page 59





Bandeau de commande

→ Fig. 2

1	Balance
2	Minuterie
3	Touche Retour
4	Écran
5	Touche « on/off »
6	Touche OK
7	Anneau de navigation

Touches de fonction

Symbole Fonction

	Utiliser la balance ou régler la balance à 0 (tare).
	Utiliser la minuterie.
	Reculer dans le menu.
	Allumer ou éteindre l'écran.

¹ Selon le modèle

Symbole Fonction

OK Confirmer une sélection ou une entrée.

Remarque : Actionner les touches avec les doigts, sans gants de cuisine. Il n'est pas possible d'actionner les touches à l'aide d'objets, p. ex. d'une cuillère en bois.

Anneau de navigation

L'anneau de navigation est une surface ronde et tactile sur le bandeau de commande.

Pour naviguer dans les menus ou régler des valeurs, placer le doigt dans l'anneau concave et le déplacer lentement en suivant la forme.

Mouvement dans le sens horaire :

- Feuilleté vers le bas dans les menus.
- Augmenter les valeurs.

Mouvement dans le sens antihoraire :

- Feuilleté vers le haut dans les menus.
- Réduire les valeurs.

Affichage

L'écran permet d'afficher des possibilités de sélection, des réglages et des valeurs ainsi que des messages indiquant l'état de fonctionnement de l'appareil.

Remarque : L'écran s'éteint automatiquement si aucune manipulation n'a lieu pendant un certain temps. Pour réactiver l'écran, appuyer sur la touche « on/off », tourner l'interrupteur rotatif ou déplacer le bras pivotant.

Bras pivotant et entraînements

Pour déplacer le bras pivotant dans la position souhaitée, enfoncer la la touche de déverrouillage.

→ Fig. 3

Préparatifs :

- Mettre le bol en place ou le retirer
 - Fixer ou retirer le couvercle
- A**
- Mettre en place l'ustensile ou le retirer
 - Verser de plus grandes quantités dans le bol

Entraînement principal :

Traiter les ingrédients avec les ustensiles

B

Surface de pesée :

Utiliser la balance

C **Entraînement 2 :**
Utiliser un accessoire, p. ex. Râpeur



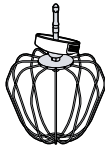
D **Entraînement 3 :**
Utiliser un accessoire, p. ex. Bol mixeur à emporter

E **Entraînement principal avec adaptateur universel :**
Utiliser un accessoire, p. ex. Hachoir à viande

F **Entraînement principal :**
Utiliser Sorbetière

Remarque : Le bras pivotant est doté de la fonction EasyArm Lift. Cette fonction supporte le mouvement du bras pivotant vers le haut.

Outils

Outils	Utilisation
	<p>Crochet pétrisseur professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pétrir une pâte, par exemple la pâte levée, la pâte à pain, la pâte à pizza, la pâte à nouilles, de la pâte à pâtisserie. ■ Incorporer des aliments dans la pâte, par ex. des graines.
	<p>Fouet mixeur « Pro Flexi »</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mélanger une pâte, p. ex. à gâteau, gâteau aux fruits. ■ Incorporer des aliments dans la pâte, par exemple des raisins secs, des pépites de chocolat.
	<p>Fouet batteur pro</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Battre les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse). ■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.

Réglage précis du fouet batteur professionnel

Corrigez l'interstice entre le bol mélangeur et le fouet batteur pro.

Remarque : D'usine, le fouet batteur pro est réglé de manière à mélanger les aliments de manière optimale.

Corriger le réglage des ustensiles

- ▶ Ne jamais utiliser un ustensile ayant contact avec le bol.

Conditions

- La fiche secteur n'est pas branchée.
 - Le bras pivotant est ouvert.
 - Le fouet batteur pro est inséré.
 - Le bol mélangeur a été mis en place.
1. Tenir la partie inférieure du fouet batteur d'une main et desserrer le contre-écrou avec la clé à fourche en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

→ Fig. 4

2. Pour modifier le réglage, tourner l'outil dans la direction souhaitée.

→ Fig. 5

Réglage optimal	Distance du bol env. 2,5 mm
-----------------	-----------------------------

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre	Lever l'outil
---	---------------

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre	Abaisser l'outil
---	------------------

3. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Vérifier le réglage.
5. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Tenir la partie inférieure du fouet batteur d'une main et serrer le contre-écrou avec une clé à fourche en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Bol mélangeur

Selon le modèle, l'appareil est livré d'origine avec 2 bols mélangeurs différents. Pour ranger les bols de façon pratique, empiler le petit bol dans le grand bol. Toujours utiliser le grand bol avec le couvercle attaché. Le couvercle ne convient pas au petit bol.

Réglages

Réglage	Description
Langue	Régler la langue de l'écran.

Réglage	Description
Accessoires	Activer ou désactiver l'accès aux programmes automatiques pour les accessoires. Si un accessoire a été désactivé, il n'apparaît pas dans le menu principal.
Son	Régler le volume des signaux sonores et la tonalité des touches.
Unité	Régler les unités de la balance.
Luminosité	Régler la luminosité de l'écran.
Mode veille	Régler la durée après laquelle l'écran est assombri.
Temps de veille	Régler la durée après laquelle l'appareil se met en mode veille.
Réglages d'usine	Restaurer les réglages usine de l'appareil.
Informations sur l'appareil	Informations sur le logiciel de l'appareil.

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

La sécurité anti-enclenchement empêche que votre appareil se mette en marche de façon intempestive.

L'appareil ne peut être allumé et utilisé que si le bras pivotant est en position horizontale et l'une des conditions suivantes est remplie.

- Le bol ou la sorbetière est placé.
- L'adaptateur universel est posé sur l'entraînement principal.

Si le bras pivotant est ouvert pendant le traitement, l'appareil s'éteint automatiquement.

Sécurité anti-réenclenchement

La sécurité anti-réenclenchement empêche que votre appareil ne reprenne le traitement de manière automatique après une coupure de courant.

L'appareil est remis en marche après une panne de courant. Le traitement peut être redémarré uniquement après que l'interrupteur rotatif a été amené en position O.

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

Sécurité du bras pivotant

La sécurité du bras pivotant empêche que le bras pivotant puisse être ouvert, lorsqu'un accessoire est fixé sur l'entraînement arrière.

Signal sonore

Un signal sonore retentit en cas de dysfonctionnement ou lorsqu'un système de sécurité arrête l'appareil.

Un bras pivotant mal enclenché ou la surchauffe de l'appareil sont des dysfonctionnements possibles.

Avant la première utilisation

Installer l'appareil

1. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
2. Dérouler le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
 - Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon.
 - Pour réduire la longueur du cordon, le repousser dans le compartiment de rangement du cordon.
3. Brancher la fiche dans la prise de courant.

Première mise en service


La sélection de la langue et des unités d'affichage apparaît à la première mise en service ou après la réinitialisation des réglages d'usine. Elle est suivie d'un bref tutoriel.

- ▶ Suivre les instructions affichées et naviguer dans le tutoriel à l'aide de l'anneau de navigation.

Utilisation

Préparer l'appareil

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - Fig. 6

2. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base.
 - Fig. 7
 - Respecter ce faisant les évidements de l'appareil de base.
3. Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - Fig. 8
4. Presser le capuchon sur l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - Fig. 9
 - L'orifice d'ajout doit être orienté vers l'avant.
5. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - Fig. 10
 - Le capuchon de protection  doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.
6. Verser les aliments dans le bol mélangeur.
 - Fig. 11
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - Fig. 12

Traiter les ingrédients avec les ustensiles

1. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
 - Fig. 13
2. Pour traiter brièvement les aliments à haute vitesse, placer l'interrupteur rotatif sur M et le maintenir en position pendant la durée désirée.
 - Fig. 14
3. Il est possible d'ajouter des aliments supplémentaires par l'orifice d'ajout pendant le traitement.
 - Fig. 15
 - Pour rajouter des quantités importantes, arrêter l'appareil, ouvrir le bras pivotant et verser les aliments dans le bol.
4. Traiter les aliments jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.
5. Amener l'interrupteur rotatif sur O.
 - Fig. 16
 - Attendre que l'appareil se soit immobilisé.

Terminer le traitement

- Débrancher la fiche secteur.
→ Fig. 17
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 18
- Presser les deux touches d'éjection et retirer l'accessoire entièrement de l'entraînement.
→ Fig. 19
- Retirer le capuchon de l'entraînement principal.
→ Fig. 20
- Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ Fig. 21

Utiliser les entraînements pour accessoires

Remarques


- Retirez le couvercle de protection pour utiliser l'accessoire sur l'entraînement 2 ou 3.
- Fermer toujours les entraînements inutilisés avec des couvercles de protection.
- Respectez la notice d'utilisation de l'accessoire.


→ Fig. 22 - 23

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour traiter les aliments pendant une durée prédéfinie. Vous pouvez également lancer la minuterie sans traiter d'aliments, par exemple pour surveiller le temps de repos des pâtes ou le temps de cuisson.

Utiliser la minuterie

- Appuyer sur  pour utiliser la minuterie.
 - Régler les minutes à l'aide de l'anneau de navigation et confirmer avec OK.
 - Régler les secondes à l'aide de l'anneau de navigation et confirmer avec OK.
 - Pour traiter les aliments avec la minuterie, sélectionner "Minuteur" et régler le commutateur rotatif sur la vitesse souhaitée.
- L'écran indique la vitesse réglée et la durée de traitement restante.
 - Lorsque la durée est écoulée, l'appareil arrête le traitement.

- Amener l'interrupteur rotatif sur .
 - Pour utiliser la minuterie sans traiter d'aliments, sélectionner "Minuteur (sans marche)" et appuyer sur OK.
- L'écran indique la durée restante.
 - Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et l'afficheur indique "Terminé".

Balance



Votre appareil est équipé d'une balance intégrée.


L'appareil de base dispose de 4 sondes de poids placées dans les pieds.

Les facteurs suivants peuvent fausser le résultat de la mesure :

- Les pieds ne reposent pas correctement sur le plan de travail.
- Le plan de travail est sujet à des vibrations
- Des objets se trouvent sous l'appareil de base
- Poids trop faible
- L'appareil de base a été déplacé
- L'appareil de base a été touché

Peser les aliments

- Pour démarrer la balance, appuyer sur .
- La balance se calibre.
- L'écran indique « 0 » et l'unité prédéfinie.
- Si souhaité, toucher l'anneau de navigation, sélectionner une autre unité d'affichage et confirmez avec OK.
- La balance se calibre de nouveau.
- Verser les aliments dans le bol ou un accessoire mis en place.
- L'écran indique la quantité pesée dans l'unité sélectionnée.
- Pour remettre la balance à « 0 » et peser séparément d'autres aliments, appuyer sur  et attendre le calibrage.

Conseil : Lorsque le bras pivotant est enclenché en position horizontale, il est possible de placer des récipients ou des emballages sur la surface de pesée  et de les peser.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous aident à traiter les aliments avec les outils et à utiliser les accessoires.

Les sondes surveillent le traitement des aliments et arrêtent le traitement de manière automatique dès que la consistance pré-programmée est obtenue.

Pour obtenir des résultats optimaux, observer les conseils suivants :

- Le fouet batteur doit être installé correctement pour mixer de manière optimale les aliments et pour le bon fonctionnement des programmes automatiques. → *"Corriger le réglage des ustensiles", Page 54*
- Avant la première utilisation d'un programme automatique, faire fonctionner l'appareil neuf à vide pendant au moins 10 minutes sans programme automatique.
- Ne plus ajouter d'aliments une fois qu'un programme automatique a été démarré.
- Ne pas traiter une seconde fois avec un programme automatique des aliments déjà traités. Si le résultat obtenu avec le programme automatique ne correspond pas à votre attente, continuez de traiter les aliments manuellement jusqu'à l'obtention du résultat voulu. Suivre les recommandations concernant la vitesse. → *"Exemples d'utilisations", Page 58*
- La fraîcheur, la température et le contenu des aliments utilisés influent sur le temps nécessaire et le résultat.
- N'utiliser que des œufs frais. Le programme automatique n'est pas prévu pour des succédanés comme p. ex. l'aquafaba ou la poudre de protéines.
- Pour réussir les blancs en neige, l'outil et le bol doivent être propres, non gras et exempts de résidus de détergent.
- Utiliser uniquement de la crème refroidie à env. 6 °C et d'une teneur en matière grasse de 30 à 36 %.
- De la crème auparavant congelée ne peut pas être battue.
- Pour obtenir un résultat optimal, régler le type de crème utilisé après avoir sélectionné le programme "Crème" : "Crème fraîche", "Crème végétale" ou "Crème sans lactose".
- Ne pas utiliser le bol chaud, p. ex. sortant directement du lave-vaisselle, pour battre la crème.
- Incorporer le sucre, les arômes et autres additifs pour la crème ou les blancs en

neige seulement après la fin du programme automatique.

- Tenir compter des ingrédients et quantités proposés.
- Les programmes automatiques pour pâtes ne fonctionnent pas avec des pâtes trop sèches. Les recettes de pâtes nécessitent une quantité suffisante d'ingrédients liquides ou humides.
- Le programme "Pâte levée et au levain" interrompt le pétrissage pendant env. 15 minutes pour que la pâte puisse lever. Un nouveau pétrissage redémarre ensuite. Ne retirer la pâte qu'à la fin du programme.
- Pour les programmes "Pâte à gâteau" et "Pâte brisée", chauffer le beurre ou la margarine à la température ambiante et les utiliser en cubes de 2 cm. Le beurre et la margarine froids ou congelés ne donnent pas les résultats escomptés. Laisser les pâtes brisées reposer au réfrigérateur avant la cuisson.
- Le programme "Pâte à gâteau" ne convient pas pour les pâtes très liquides, p. ex. la pâte à crêpes.
- Le programme "Sorbetière" convient uniquement aux recettes de glace à la vanille et de glace au chocolat, comme décrit dans le mode d'emploi des accessoires de la sorbetière MUZ9EB1.

Utiliser les programmes automatiques

1. Dans le menu principal, sélectionner "Programmes automatiques intelligents" ou un accessoire activé avec l'anneau de navigation et confirmer avec OK.
2. Sélectionner le programme automatique souhaité à l'aide de l'anneau de navigation, confirmer avec OK et suivre les instructions à l'écran.

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.

fr Exemples d'utilisations

- ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyer le panneau de commande et l'écran uniquement avec un chiffon en microfibres humide.

Conseil : Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **24**

Exemples d'utilisations

Remarques

- Pour que les ingrédients des levains et des pâtes levées à forte teneur en eau se mélangent au mieux, verser d'abord le liquide dans le bol.
- Lorsque vous sélectionnez le programme automatique correspondant à la recette, l'appareil règle la bonne vitesse et surveille la durée de traitement.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **25**

→ Fig. **26**

Exemple de recette



Gâteau aux fruits secs

Ingrédients


- 3 œufs
- 135 g de sucre
- 135 g de margarine
- 255 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 150 g de raisins secs
- 150 g de mélange de fruits secs

Remarque : Travailler simultanément au maximum 2 fois la quantité.

Préparation

- Mettre en place le fouet mélangeur.
- Verser tous les ingrédients à l'exception des fruits secs.
- Travailler pendant 30 secondes au niveau .
- Travailler ensuite pendant 3-5 minutes au niveau 7.
- Régler sur le niveau .
- En l'espace de 30-60 secondes, ajouter les fruits secs.

Pour traiter les ingrédients automatiquement, sélectionner le programme "Pâte à gâteau".

En cas d'utilisation du programme automatique, n'incorporer les fruits secs qu'après la fin du programme et sur le niveau .

Accessoires

Vous pouvez acheter les accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.

www.bosch-home.com

Mettre au rebut un appareil usagé

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Service après-vente

Vous pouvez obtenir auprès de notre service client des pièces détachées d'origine fonctionnelles et pouvant être stockées jusqu'à 10 ans après la mise sur le marché de votre appareil.

Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.


Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre

service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous www.bosch-home.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

Dépannage

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas sous tension. ▶ Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.
L'appareil ne démarre pas le traitement.	Interrupteur rotatif est mal réglé. ▶ Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position O.
L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.	La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue. ▶ Amenez l'interrupteur sur O. ▶ Réduisez la quantité d'ingrédients. ▶ Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.
	L'appareil ou l'accessoire est bloqué. ▶ Amenez l'interrupteur sur O. ▶ Supprimez le blocage.
	Le système de sécurité s'est déclenché. ▶ Supprimez la cause qui a entraîné l'arrêt de l'appareil. → "Systèmes de sécurité", Page 54
Il est impossible d'appuyer sur la touche de déverrouillage.	Un accessoire est monté sur l'entraînement rouge 3. ▶ Retirez l'accessoire de l'entraînement 3.
Le fouet batteur professionnel touche le bol ou les aliments ne sont pas bien mélangés.	La distance avec le bol n'est pas réglée correctement. ▶ Rectifiez le réglage fin du fouet batteur professionnel. → "Réglage précis du fouet batteur professionnel", Page 53
Un code d'erreur apparaît sur l'écran, p. ex. « E9025 ».	L'électronique a détecté un défaut. 1. Placez l'interrupteur rotatif sur O et débranchez la fiche secteur. 2. Rebranchez la fiche secteur. 3. Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente. → "Service après-vente", Page 58
"Insérer bol" est affiché.	Le bol n'est pas en place ou pas enclenché correctement. ▶ Mettez le bol en place et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
"Vérifier position du bras" est affiché.	Le bras pivotant n'est pas correctement enclenché ou s'est détaché. 1. Amenez l'interrupteur sur O.

Défaut	Cause et dépannage
"Vérifier position du bras" est affiché.	2. Déplacez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.
"Moteur arrêté automatiquement" est affiché.	Différentes causes sont possibles. 1. Amenez l'interrupteur sur O. 2. Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente. → "Service après-vente", Page 58
"Relancer la tare" est affiché.	Le calibrage de la balance a échoué. 1. Placez l'appareil sur une surface plane, propre et exempte de vibrations. 2. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets sous l'appareil. 3. Appuyez sur  pour relancer le calibrage et ne touchez pas l'appareil durant le calibrage.
"Poids max. atteint" est affiché.	Le poids est supérieur à la plage de mesure de la balance. 1. Lors de l'utilisation de la balance, observez le poids maximal de 5000 g ou de 11,00 lb. 2. Réduisez le poids total à peser.
"Poids min. atteint" est affiché.	Le poids est inférieur à la plage de mesure de la balance. 1. Lors de l'utilisation de la balance, observez le poids minimal de 5 g ou de 0,01 lb. 2. Augmentez le poids total à peser.
	L'appareil n'est pas installé correctement. 1. Placez l'appareil sur une surface plane, propre et exempte de vibrations. 2. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets sous l'appareil.

Accessoire râpe/éminceur

Sécurité

Utilisez uniquement l'accessoire :

- pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.
- ▶ Ne saisir les disques à réduire que par l'élément de plastique au milieu.
- ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des aliments.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ Ne jamais introduire d'objet dans l'orifice d'ajout ou le boîtier, par ex. une cuillère en bois.
- ▶ S'assurer de l'absence de corps étranger dans l'orifice d'ajout et le boîtier avant l'utilisation.

- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

Description de l'appareil





Aperçu

→ Fig. 27

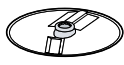
1	Boîtier
2	Porte-disque
3	Couvercle avec ouverture pour ajout
4	Pilon poussoir et gobelet gradué
5	Disque réversible à émincer épais / fin
6	Disque réversible à râper grossier / fin
7	Disque à râper fin
8	Disque à râper grossier ¹
9	Disque pour julienne de légumes ¹
10	Disque à pommes frites ¹
11	Disque réversible SuperCut ¹



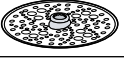


Symboles

Symbole Description

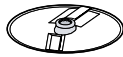
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Mettre le couvercle en place
	Repère de positionnement sur le boîtier

Disques à réduire

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = tranches épaisses ■ 3 = tranches fines Remarque : Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat.

Désignation	Utilisation
	Conseil : Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.
Disque réversible à râper grossier / fin 	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = côté grossier ■ 4 = côté fin Remarque : Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan.
Disque à râper fin 	Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan). Remarque : Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.
Disque à râper grossier 	Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).
Disque pour julienne de légumes 	Émincer les aliments en fines lanières, p. ex. fruits et légumes.
Disque à pommes frites 	Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.

¹ Selon le modèle

Désignation	Utilisation
Disque réversible SuperCut 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Conseil : Convient particulièrement à des aliments très mous et très fibreux (p. ex. tomates très mûres ou céleri).

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

→ "Dépannage", Page 62

Utilisation

Préparer l'accessoire râpe/éminceur

→ Fig. 28 - 35

Traiter les aliments avec l'accessoire râpeur / éminceur

Remarque : L'accessoire peut être utilisé uniquement lorsque le bol correspondant est mis en place.

Conseils

- Pour obtenir des résultats optimaux, travaillez les aliments fins par bouquets.
- Vous pouvez retirer et vider le bol sans enlever l'accessoire.

→ Fig. 36 - 39

Terminer le traitement

→ Fig. 40 - 42

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 43

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 44

Dépannage

Les produits alimentaires ne tombent pas dans le bol.

L'orifice de sortie ou le boîtier est obstrué.

1. Terminez le traitement et brancher la fiche secteur.
2. Retirez l'accessoire.
3. Démontez l'accessoire et éliminer le bourrage.

Le disque à réduire ne tourne pas alors que l'appareil de base est en marche.

Le couvercle n'est pas correctement placé et enclenché.

- ▶ Vérifiez si le couvercle est correctement monté.

L'accessoire a subi une surcharge et l'axe du porte-disque est cassé au niveau de la zone de rupture programmée. Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie.

- ▶ Un nouveau porte-disque est disponible auprès du service après-vente sous la référence 10000314.

Gourde ToGo avec porte-lame

Sécurité

Utilisez uniquement l'accessoire :

- pour mixer les fruits et légumes et préparer des smoothies.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.

- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Prudence au moment de verser des liquides très chauds dans le blender car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.
- ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 50 °C dans la gourde.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne pas conserver d'objets dans le bol mixeur à emporter quand la lame est montée.
- ▶ Ne jamais utiliser le bol mixeur à emporter avec sa lame dans un four micro-ondes ou traditionnel.
- ▶ Ne jamais poser le porte-lame avec les lames orientées vers le bas.


Description de l'appareil

Aperçu

→ Fig. 45

1	Porte-lame à emporter
2	Bol mixeur à emporter
3	Joint
4	Couvercle avec clapet de consommation

Symboles

Symbole	Description
	Repères de positionnement

Utilisation

Transformer les aliments avec le bol mixeur à emporter

→ Fig. 46 - 54

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 55

Préparer le nettoyage

Séparer les parties assemblées avant le nettoyage.

→ Fig. 56 - 57

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 58

Remarque

Restrictions d'utilisation :

- Ne pas préparer de la pâte à crêpes et de mayonnaise.
- Ne pas broyer d'aliments tels que les amandes, les oignons, le persil et la viande.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.
- Verser les aliments dans l'ordre suivant : liquides, produits secs, fruits et légumes frais, légumes à feuilles, fruits et légumes congelés, glace.
- Avant de les mixer, couper les aliments en cubes d'env. 1 cm.
- Pour un résultat optimal, traitez au minimum 200 g d'aliments.

Dépannage

Le bol mixeur à emporter assemblé ne peut pas être installé sur l'appareil de base.

L'insert de lame pour gourde n'est pas correctement vissé et le verrouillage de sécurité empêche sa mise en place.

- ▶ Tourner l'insert de lame pour gourde dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

→ Fig. 48

Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.

Le couvercle du bol mixeur à emporter n'est pas étanche.

Il manque le joint dans le couvercle.

- ▶ Posez le joint.

Hachoir

Sécurité

Utilisez uniquement l'accessoire :

- pour moulin et broyer de petites quantités d'épices, p. ex. poivre, cumin, genévrier, cannelle, anis sec ou safran.
- pour couper le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes aromatiques, l'ail, les fruits, les légumes.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais mettre le hachoir au micro-ondes ou au four.
- ▶ Ne jamais poser le porte-lame avec les lames orientées vers le bas.

Description de l'appareil


Aperçu

→ Fig. **59**

- 1** Porte-lame avec lame de broyage et de mouture
- 2** Récipient avec broyeur universel

Symboles

Symbole Description

-  Repères de positionnement

Utilisation

Traiter les aliments avec le broyeur universel

→ Fig. **60** - **67**

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent. Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **68**

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **69**

Remarque

Restrictions d'utilisation :

- Ne jamais traiter de liquides ou d'aliments très liquides dans le mini-hachoir.
- Ne broyez pas les aliments très secs ou solides dont la taille est supérieure à celle des grains de café. La noix de muscade et le gingembre sec sont par exemple des aliments inadaptés.
- Hacher au maximum 50 g d'aliments solides à la vitesse maximum pendant une 1 s ou 1 - 5 impulsions maximum, sauf indication contraire dans le tableau de recettes.
- Ne pas moulin de sucre, de grains de café ou de blé.
- Ne hachez pas de glaçons.
- Le broyeur universel ne convient pas à la préparation de pâte à tartiner à base de noix.
- Le broyeur universel ne convient pas pour hacher finement de la viande, p. ex. pour une sauce bolognaise.

Dépannage

Le broyeur universel assemblé ne peut pas être installé sur l'appareil de base.

Le porte-lame n'est pas correctement vissé et le verrouillage de sécurité empêche sa mise en place.

- ▶ Tournez le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
→ Fig. **62**
Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.

Indice

Macchina da cucina universale	65	Borraccia ToGo con portalamo	78
Sminuzzatore	76	Tritatutto	79

Macchina da cucina universale

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni aggiuntive durante l'utilizzo degli accessori forniti in dotazione oppure opzionali.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- per miscelare, impastare e montare alimenti.
- per ulteriori applicazioni descritte nelle istruzioni di accessori forniti in dotazione oppure opzionali.
- sotto sorveglianza;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia, quando ci si avvicina alle parti rotanti e in caso di guasti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.

- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 74*
- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Applicare e rimuovere gli utensili e gli accessori solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Spegnerlo l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima di sostituire gli utensili o della pulizia.
- ▶ Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita e i coperchi di sicurezza applicati.
- ▶ Non aprire mai il braccio oscillante durante la lavorazione.

- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
- ▶ Sostituire i componenti che presentano incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede con ricambi originali.
- ▶ Durante l'abbassamento del braccio oscillante, non afferrare la ciotola o il corpo.
- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non utilizzare diversi funzionamenti contemporaneamente.
- ▶ Osservare le marcature colorate presenti sugli accessori e sull'ingranaggio.
- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio per un tempo superiore a quello necessario.
- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai le parti e gli accessori originali con altri apparecchi.
- ▶ Non superare le quantità massime di lavorazione.
- ▶ Prima di utilizzare la ciotola, individuare e rimuovere eventuali corpi estranei.
- ▶ Non disporre l'apparecchio sopra superfici mobili o vibranti.

2	Ciotola grande, 6,0 litri
3	Coperchio con bocca di carico integrata
4	Coperchio per ingranaggio 2
5	Coperchio per ingranaggio 3
6	Anello luminoso
7	Manopola
8	Braccio oscillante
9	Pulsante di sblocco per braccio oscillante
10	Ingranaggio 2, giallo
11	Ingranaggio 3, rosso
12	Ingranaggio principale, nero

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

→ Fig. **1**

1 Pannello di comando

13	Incavi per la ciotola
14	Portacavo
15	Ciotola piccola, 5,3 litri ¹
16	Ganci impastatori Profi
17	Frusta per montare professionale
18	Frusta «Profi Flexi»

Manopola

Simbolo	Descrizione
○	Arrestare la lavorazione.
@ ▶	In base all'utilizzo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Incorporare gli alimenti alla velocità minima. ▪ Avviare il programma automatico.
1	Bassa velocità
7	Velocità massima
M	Funzionamento «pulse»: massima velocità finché la manopola è tenuta in questa posizione

Consiglio: È possibile modificare la velocità in qualsiasi momento durante la lavorazione o interrompere la lavorazione stessa.

Anello luminoso

L'anello luminoso sulla manopola fornisce informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio.

Indicatore	Stato
L'anello luminoso si accende e la lavorazione è in corso.	L'apparecchio funziona senza anomalie.
L'anello luminoso lampeggia e la lavorazione non può essere avviata o proseguita.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un sistema di sicurezza è attivato. ▪ L'apparecchio presenta un guasto.

Consiglio: Ulteriori informazioni sono disponibili qui:

→ "Sistemi di sicurezza", Pagina 70

→ "Sistemazione guasti", Pagina 74

Pannello di comando

→ Fig. 2

1	Bilancia
---	----------

2	Timer
3	Tasto Indietro
4	Display
5	Tasto on/off
6	Tasto OK
7	Anello di navigazione

Tasti funzione

Simbolo	Funzione
	Utilizzare la bilancia o portare la bilancia su 0 (tara).
	Utilizzare il timer.
	Navigare indietro nel menu.
	Accendere o spegnere il display.
OK	Confermare una selezione o un inserimento.

Nota: Azionare i tasti con le dita e senza guanti da cucina. Non azionare i tasti con oggetti, ad es. mestoli.

Anello di navigazione

L'anello di navigazione è una superficie sul pannello di comando tonda, sensibile al contatto.

Per navigare nei menu o impostare valori, posizionare il dito sull'anello ribassato e muoverlo lentamente seguendo la forma.

Movimento in senso orario:

- Sfolgiare i menu verso il basso.
- Aumentare i valori.

Movimento in senso antiorario:

- Sfolgiare i menu verso l'alto.
- Diminuire i valori.

Display

Sul display vengono visualizzate le possibilità di selezione, le impostazioni e i valori e i messaggi relativi allo stato di funzionamento.

Nota: L'apparecchio si spegne automaticamente se resta inattivo per un determinato periodo di tempo. Per riattivare il display, premere il tasto on/off, ruotare la manopola o muovere il braccio oscillante.

¹ A seconda del modello

Braccio oscillante e ingranaggi

Premendo il pulsante di sblocco è possibile spostare il braccio oscillante nella posizione desiderata.

→ Fig. 3

Preparazione:

- Inserire la ciotola o rimuoverla
- A** ■ Fissare il coperchio o rimuoverlo
- Inserire l'utensile o rimuoverlo
- Versare quantità maggiori nella ciotola

Ingranaggio principale:

Lavorazione degli alimenti con gli utensili

B

Superficie di pesatura:

Utilizzare la bilancia

Ingranaggio 2:

C

Utilizzare l'accessorio, ad es. Sminuz-zatore continuo

Ingranaggio 3:

D

Utilizzare l'accessorio, ad es. Bicchiere frullatore To-Go

Ingranaggio principale con adattatore universale:

E

Utilizzare l'accessorio, ad es. Tritacarne



Ingranaggio principale:

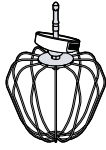
F

Utilizzo di Produttore di ghiaccio

Nota: Il braccio oscillante è dotato della funzione EasyArm Lift. Tale funzione supporta il movimento del braccio oscillante verso l'alto.

Utensili

Utensili	Utilizzo
	Ganci impastatori Profi <ul style="list-style-type: none"> ■ Impastare, ad es. pasta lievitata, pasta per il pane, impasto per la pizza, pasta, impasti per dolci. ■ Incorporare alimenti nell'impasto, ad es. semi.
	Frusta «Profi Flexi» <ul style="list-style-type: none"> ■ Miscelare impasti, ad es. impasto per torte, torta alla frutta. ■ Incorporare alimenti nell'impasto, ad es. uvetta, cioccolato in pezzi.

Utensili	Utilizzo
	Frusta per montare professionale <ul style="list-style-type: none"> ■ Montare gli albumi e la panna (almeno il 30% di grassi). ■ Miscelare impasti molli, ad es. paste biscotto.

Regolazione fine della frusta per montare professionale

Correggere la distanza tra la ciotola e la frusta per montare professionale con la regolazione di precisione.

Nota: La frusta per montare Profi è regolata di fabbrica per mescolare al meglio gli alimenti.

Correzione della regolazione degli utensili

- ▶ Non azionare mai un utensile che tocca la ciotola.

Requisiti

- La spina di alimentazione non è inserita.
- Il braccio oscillante è aperto.
- La frusta per montare professionale è inserita.
- La ciotola è inserita.

1. Tenendo ferma la frusta per montare con una mano dalla parte inferiore, svitare il controdado in senso orario con una chiave a forchetta.

→ Fig. 4

2. Per cambiare l'impostazione ruotare l'utensile nella direzione desiderata.

→ Fig. 5

Regolazione ottimale	Distanza dalla ciotola circa 2,5 mm
ruotare in senso orario	Sollevare l'utensile
ruotare in senso antiorario	Abbassare l'utensile

3. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
4. Controllare la regolazione.
5. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
6. Tenendo ferma la frusta per montare con una mano dalla parte inferiore, avvitare il controdado in senso antiorario con una chiave a forchetta.

Ciotole

A seconda del modello, la fornitura comprende 2 ciotole diverse.

Per conservare le ciotole riducendo l'ingombro, inserire la ciotola piccola in quella grande.

Usare la ciotola grande sempre con il coperchio applicato. Il coperchio non è adatto per la ciotola piccola.

Impostazioni

Impostazione	Descrizione
Lingua	Impostare la lingua del display.
Accessori	Attivare o disattivare l'accesso ai programmi automatici per gli accessori. Se un accessorio è stato disattivato, non compare nel menu principale.
Suono	Impostare il volume dei segnali acustici e dei toni dei tasti.
Unità di misura	Impostare le unità della bilancia.
Luminosità	Impostare la luminosità del display.
Modalità riposo	Impostare la durata dopo la quale il display viene attenuato.
Tempo di standby	Impostare la durata dopo la quale l'apparecchio passa al modo stand-by.
Impostazioni di fabbrica	Ripristinare le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio.
Informazioni apparecchio	Informazioni sul software dell'apparecchio.

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Il blocco di accensione previene che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente.

L'apparecchio può essere acceso e azionato solo se il braccio oscillante è inserito in posizione orizzontale e uno dei requisiti seguenti è soddisfatto.

- La ciotola o la gelatiera sono inserite.
- L'adattatore universale è applicato all'ingranaggio principale.

Se il braccio oscillante viene aperto durante la lavorazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Blocco di riaccensione

Il blocco di riaccensione previene che l'apparecchio avvii autonomamente la lavorazione dopo un'interruzione dell'alimentazione.

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio viene reinserito. La lavorazione può essere riavviata solo dopo aver impostato la manopola su O.

Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.

Sicurezza del braccio oscillante

La sicurezza del braccio oscillante previene che quest'ultimo possa essere aperto se un accessorio è fissato all'ingranaggio posteriore.

Segnale acustico

Se è presente un guasto o se un sistema di sicurezza disattiva l'apparecchio, viene emesso un segnale acustico.

Possibili guasti sono, ad esempio, un braccio oscillante non correttamente inserito o un surriscaldamento dell'apparecchio.

Prima del primo utilizzo

Installazione dell'apparecchio

1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
2. Regolare il cavo di alimentazione alla lunghezza necessaria.
 - Per accorciare la lunghezza del cavo, inserirlo nell'apposito vano.
 - Per aumentare nuovamente la lunghezza del cavo, estrarre il cavo dal vano portacavo.
3. Inserire la spina di alimentazione.


Procedura per la prima messa in funzione

Alla prima messa in funzione o dopo aver ripristinato le impostazioni di fabbrica è visualizzata la selezione della lingua e delle unità di visualizzazione. Segue un breve tutorial.

- ▶ Attenersi alle istruzioni sul display e seguire il tutorial con l'aiuto dell'anello di navigazione.

Utilizzo

Preparazione dell'apparecchio

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. **6**
2. Inserire la ciotola nell'apparecchio base.
→ Fig. **7**
Prestare attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
3. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.
→ Fig. **8**
4. Inserire il coperchio sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. **9**
La bocchetta di riempimento deve essere rivolta in avanti.
5. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. **10**
Il cappuccio di protezione  deve coprire completamente l'ingranaggio principale.
6. Versare gli alimenti nella ciotola.
→ Fig. **11**
7. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
→ Fig. **12**

Lavorazione degli alimenti con gli utensili

1. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
→ Fig. **13**
2. Per lavorare brevemente gli alimenti alla massima velocità, ruotare la manopola su M e tenerla ferma per la durata della lavorazione desiderata.
→ Fig. **14**
3. Se si desidera, durante la lavorazione aggiungere altri alimenti attraverso il pozzetto di riempimento.
→ Fig. **15**
Per aggiungere quantità maggiori spegnere l'apparecchio, aprire il braccio oscillante e versare gli alimenti nella ciotola.

4. Lavorare gli alimenti fino a ottenere il risultato desiderato.
5. Portare la manopola su O.
→ Fig. **16**
Attendere che l'apparecchio sia fermo.

Fine della lavorazione

1. Staccare la spina di alimentazione.
→ Fig. **17**
2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. **18**
3. Premere entrambi i tasti di espulsione ed estrarre completamente l'utensile dall'ingranaggio.
→ Fig. **19**
4. Togliere il coperchio dall'ingranaggio principale.
→ Fig. **20**
5. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
→ Fig. **21**

Utilizzo degli ingranaggi accessori


Note

- Rimuovere il coperchio di sicurezza per utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio 2 o 3.
 - Chiudere sempre gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di protezione.
 - Osservare le istruzioni per l'uso dell'accessorio.
- Fig. **22** - **23**

Timer

Con il timer è possibile lavorare alimenti per un tempo preimpostato. È possibile avviare il timer anche senza lavorare alimenti, ad es. per controllare i tempi di riposo degli impasti o i tempi di cottura.

Utilizzo del timer

1. Per avviare il timer premere .
2. Con l'anello di navigazione impostare i minuti e confermare con OK.
3. Con l'anello di navigazione impostare i secondi e confermare con OK.

4. Per lavorare alimenti con il timer selezionare "Timer a velocità fissa" e posizionare la manopola sulla velocità desiderata.
- ✓ Il display mostra la velocità impostata e la durata di lavorazione restante.
- ✓ Allo scadere del tempo, l'apparecchio interrompe la lavorazione.
5. Portare la manopola su O.
6. Per usare il timer senza lavorare alimenti selezionare "Contaminuti" e premere OK.
- ✓ Il display indica la durata mancante.
- ✓ Quando il tempo sarà scaduto, verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà "Pronto".

Bilancia



L'apparecchio è dotato di una bilancia integrata.


L'apparecchio base ha 4 sensori di peso nei piedini di appoggio.

I seguenti fattori possono alterare il risultato di misurazione:

- I piedini di appoggio non poggiano correttamente sul piano di lavoro.
- Vibrazioni del piano di lavoro
- Oggetti sotto l'apparecchio base
- Peso troppo basso
- Spostamento dell'apparecchio base
- Contatto dell'apparecchio base

Pesare gli alimenti

1. Per avviare la bilancia, premere .
- ✓ La bilancia si tara.
- ✓ Il display indica "0" e l'unità preimpostata.
2. Se si desidera, toccare l'anello di navigazione, selezionare un'altra unità di visualizzazione e confermare con OK.
- ✓ La bilancia si tara di nuovo.
3. Versare gli alimenti nella ciotola inserita o in una ciotola agganciata.
- ✓ Il display mostra la quantità inserita nell'unità di visualizzazione selezionata.
4. Per riportare la bilancia su "0" e pesare ulteriori alimenti separatamente, premere  e attendere la calibrazione.

Consiglio: Quando il braccio oscillante è fissato in posizione orizzontale è possibile poggiare contenitori o confezioni sulla superficie di pesatura  e pesarli.

Programmi automatici

I programmi automatici sono di supporto durante la lavorazione degli alimenti con gli utensili e l'utilizzo degli accessori.

I sensori controllano la lavorazione degli alimenti e, una volta raggiunta la consistenza prevista, terminano automaticamente la lavorazione.

Attenersi alle seguenti avvertenze per ottenere risultati ottimali:

- La frusta per montare deve essere regolata correttamente per mescolare gli alimenti in modo ottimale e far funzionare correttamente i programmi automatici.
→ *"Correzione della regolazione degli utensili", Pagina 69*
- Prima di utilizzare i programmi automatici per la prima volta azionare l'apparecchio nuovo per almeno 10 minuti senza programma automatico.
- Non versare altri alimenti dopo aver avviato un programma automatico.
- Non lavorare nuovamente gli alimenti già lavorati con un programma automatico. Se il risultato della lavorazione del programma automatico non corrisponde a quanto desiderato, continuare a lavorare gli alimenti fino a ottenere il risultato desiderato. Rispettare le velocità raccomandate.
→ *"Esempi d'impiego", Pagina 73*
- La freschezza, la temperatura e le sostanze degli alimenti utilizzati influenzano il tempo necessario e il risultato.
- Lavorare solo uova fresche. Il programma automatico non è adatto per gli alimenti alternativi, ad es. aquafaba o proteine in polvere.
- Gli albumi si montano a neve solo se l'utensile e la ciotola sono puliti, privi di grasso e di residui di detersivo.
- Lavorare solo panna raffreddata a ca. 6 °C e con un contenuto di grasso del 30-36%.
- La panna che è stata congelata non può essere montata.
- Per risultati ottimali, dopo la scelta del programma "Panna montata" impostare il tipo di panna utilizzato: "Panna fresca", "Panna vegetale" oppure "Panna senza lattosio".

- Non usare ciotole calde per sbattere la panna, ad es. alla temperatura del frigorifero.
- Incorporare zucchero, aromi e altri additivi per panna o albumi montati a neve solo dopo il termine del programma automatico.
- Rispettare gli ingredienti e le quantità indicate.
- I programmi automatici per gli impasti non funzionano con gli impasti secchi. Le ricette di impasti necessitano di una parte sufficiente di ingredienti liquidi o umidi.
- Il programma "Impasti lievitati e lievito madre" interrompe la lavorazione dell'impasto per ca. 15 minuti per permetterne la lievitazione. Dopodiché inizia automaticamente un'ulteriore fase di impasto. Prelevare l'impasto solo al termine del programma.
- Per i programmi "Impasti per torte" e "Pasta frolla" usare burro o margarina a temperatura ambiente tagliati a cubetti di 2 cm. Il burro o la margarina freddi o surgelati non consentono di ottenere i risultati desiderati. Lasciar riposare la pasta frolla in frigorifero prima di cuocerla.
- Il programma "Impasti per torte" non è adatto per impasti molto liquidi, ad es. per pancake.
- Il programma "Gelateria" è adatto solo per le ricette gelato alla vaniglia e gelato al cioccolato, come descritto nelle istruzioni degli accessori della gelateria MUZ9EB1.

Utilizzo dei programmi automatici

1. Nel menu principale con l'anello di navigazione selezionare "Programmi con sensori intelligenti" o un accessorio attivato e confermare con OK.
2. Con l'anello di navigazione selezionare il programma automatico desiderato, confermare con OK e seguire le istruzioni sul display.

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

- ▶ Non impiegare detergenti a base di alcol.

- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.
- ▶ Pulire il pannello dei comandi e il display solo con un panno in microfibra umido.

Consiglio: Durante la lavorazione, per es. di carote, sulle parti di plastica si possono formare macchie colorate. Rimuovere le macchie con un panno morbido e alcune gocce di olio da cucina.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **24**

Esempi d'impiego

Note

- Per mescolare al meglio gli ingredienti di impasti con lievito o con lievito madre con un elevato contenuto di acqua, versare prima il liquido nella ciotola.
- Se si seleziona il programma automatico adatto per la ricetta, l'apparecchio imposta la velocità corretta e monitora la durata della lavorazione.

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **25**

→ Fig. **26**

Esempio di ricetta



Torta alla frutta secca

Ingredienti

- 3 uova
- 135 g di zucchero
- 135 g di margarina
- 255 g di farina
- 10 g di lievito in polvere
- 150 g di uva passa
- 150 g di frutta secca mista

Nota: Lavorare contemporaneamente max 2 volte la quantità.

Preparazione

- Inserire la frutta.
- Versare tutti gli ingredienti tranne la frutta secca.
- Lavorare 30 secondi alla velocità .
- Quindi lavorare 3-5 minuti alla velocità 7.
- Portare alla velocità .
- Entro 30-60 secondi aggiungere la frutta secca.

Per lavorare automaticamente gli ingredienti, selezionare il programma "Impasti per torte".

Se si usa il programma automatico, aggiungere la frutta secca solo al termine del programma e incorporarla alla velocità @.

Accessori

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Utilizzare solo gli accessori originali, i quali sono stati progettati appositamente per l'apparecchio.

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (E-Nr.) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il catalogo, il punto vendita online o il servizio clienti.

www.bosch-home.com

Rottamazione di un apparecchio dismesso

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza clienti

Presso il nostro servizio di assistenza clienti è possibile reperire ricambi originalmente rilevanti e disponibili a magazzino fino a 10 anni dalla messa in circolazione dell'apparecchio.


Per ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.bosch-home.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

Sistemazione guasti

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	All'apparecchio non arriva elettricità. ▶ Controllare che l'apparecchio riceva corrente elettrica.
L'apparecchio non avvia la lavorazione.	Manopola non impostata correttamente. ▶ Prima della lavorazione portare la manopola su O.
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva. ▶ Portare la manopola su O. ▶ Ridurre la quantità di ingredienti. ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.
	L'apparecchio o l'accessorio è bloccato. ▶ Portare la manopola su O. ▶ Rimuovere il blocco.

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	Un sistema di sicurezza è attivato. ▶ Correggere la causa che ha comportato l'arresto dell'apparecchio. → <i>"Sistemi di sicurezza", Pagina 70</i>
Non è possibile premere il tasto di sblocco.	Sull'ingranaggio rosso 3 è applicato un accessorio. ▶ Togliere gli accessori dall'ingranaggio 3.
La frusta per montare Profi tocca la ciotola o gli alimenti non vengono miscelati correttamente.	La distanza dalla ciotola non è impostata correttamente. ▶ Correggere la regolazione fine della frusta per montare professionale. → <i>"Regolazione fine della frusta per montare professionale", Pagina 69</i>
Appare un codice di errore sul display, ad°es. "E9025".	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. 1. Posizionare la manopola su O e staccare la spina di alimentazione. 2. Reinserire la spina di alimentazione. 3. Se l'anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 74</i>
Sul display compare "Inserire ciotola".	La ciotola non è inserita o non è fissata correttamente. ▶ Inserire la ciotola e ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.
Sul display compare "Controllare posizione braccio".	Il braccio oscillante non è inserito correttamente o si è sganciato. 1. Portare la manopola su O . 2. Muovere il braccio oscillante finché non è inserito correttamente.
Sul display compare "Blocco automatico del motore".	Sono possibili diverse cause scatenanti. 1. Portare la manopola su O . 2. Se l'anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 74</i>
Sul display compare "Riavviare tara".	La calibrazione della bilancia è fallita. 1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro piano, pulito e privo di vibrazioni. 2. Assicurarsi che non vi siano oggetti sotto l'apparecchio. 3. Premere  per riavviare la calibrazione e non toccare l'apparecchio durante la calibrazione.
Sul display compare "Peso max. raggiunto".	Il peso è al di sopra dell'intervallo di misurazione della bilancia. 1. Durante l'utilizzo della bilancia rispettare il peso massimo di 5000 g o 11,00 lb. 2. Ridurre il peso totale da pesare.
Sul display compare "Peso min. raggiunto".	Il peso è al di sotto dell'intervallo di misurazione della bilancia. 1. Durante l'utilizzo della bilancia rispettare il peso minimo di 5 g o 0,01 lb. 2. Aumentare il peso totale da pesare.

Guasto	Causa e ricerca guasti
Sul display compare "Peso min. raggiunto".	L'apparecchio non è posizionato correttamente. <ol style="list-style-type: none"> 1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro piano, pulito e privo di vibrazioni. 2. Assicurarsi che non vi siano oggetti sotto l'apparecchio.

Sminuzzatore

Sicurezza

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti.
- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori soltanto dalla parte di plastica al centro.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli alimenti utilizzare solo il pestello.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiaini) nel pozzetto di riempimento o nel corpo dell'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il pozzetto di riempimento e il corpo dell'apparecchio non presentino corpi estranei.
- ▶ Non esercitare una forte pressione con il pestello.

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

→ Fig. **27**





1	Corpo dell'apparecchio
2	Portadisco
3	Coperchio con bocca di carico integrata
4	Pestello e misurino
5	Disco taglierina spesso/fine
6	Disco grattugia fine/grossa
7	Disco a fori fini per grattugiare
8	Disco a fori grossi per grattugiare ¹

9 Disco per verdure asiatiche¹

10 Disco per patatine fritte¹

11 Disco SuperCut¹

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicazione del coperchio
	Marcatura di posizione del corpo

Dischi sminuzzatori

Denominazione	Utilizzo
Disco taglierina spesso/fine	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura. Identificazione: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = fette spesse ■ 3 = fette sottili



¹ A seconda del modello

Denominazione	Utilizzo
	<p>Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato.</p> <p>Consiglio: Tagliare le patate bollite solo a freddo.</p>

Disco grattugia fine/grossa	Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer.
-----------------------------	--



Identificazione:

- 2 = lato grosso
- 4 = lato fine

Nota: Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano.

Consiglio: Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.

Disco a fori fini per grattugiare	Grattugiare gli alimenti medio-finemente, ad es. patate crude o formaggio duro, come Parmigiano.
-----------------------------------	--



Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio tenero e formaggio da taglio.

Disco a fori grossi per grattugiare	Grattugiare gli alimenti grossolanamente, ad es. patate crude per canederli, polpette o frittelle di patate.
-------------------------------------	--



Disco per verdure asiatiche	Tagliare gli alimenti in strisce sottili, ad es. frutta e verdura.
-----------------------------	--



Disco per patatine fritte	Tagliare patate crude per fare patatine fritte.
---------------------------	---



Disco Su-perCut	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura.
-----------------	--



Denominazione	Utilizzo
	<p>Consiglio: Particolarmente adatto per gli alimenti molto morbidi (ad es. pomodori troppo maturi) e molto fibrosi (ad es. sedano da costa).</p>

Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.

→ "Sistemazione guasti", Pagina 77

Utilizzo

Preparazione dello sminuzzatore continuo

→ Fig. 28 - 35

Lavorazione degli alimenti con lo sminuzzatore continuo

Nota: L'accessorio può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita.

Consigli

- Per ottenere risultati ottimali, lavorare gli alimenti sottili legati in mazzetto.
- È possibile togliere e svuotare la ciotola senza rimuovere l'accessorio.

→ Fig. 36 - 39

Fine della lavorazione

→ Fig. 40 - 42

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 43

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 44

Sistemazione guasti

Gli alimenti lavorati non cadono nella ciotola.

Apertura di uscita o corpo ostruito.

1. Terminare la lavorazione e scollegare la spina di alimentazione.

it Sicurezza

2. Togliere gli accessori.
3. Rimuovere gli accessori ed eliminare l'ostruzione.

Il disco sminuzzatore non ruota sebbene l'apparecchio base sia in funzione.

Coperchio non inserito né agganciato correttamente.

- ▶ Verificare che il coperchio sia stato correttamente montato.

Gli accessori sono stati sovraccaricati e l'asse del portadisco si è spezzato nel punto di rottura prestabilito. I ricambi con punto di rottura prestabilito non rientrano nei nostri impegni di garanzia.

- ▶ È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 10000314.

Borraccia ToGo con portalame

⚠ Sicurezza

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- per frullare frutta e verdura per preparare smoothie.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel frullatore, in quanto può fuoriuscire vapore bollente.
- ▶ Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 50 °C nel bicchiere frullatore To-Go.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non conservare alcun oggetto esterno nel bicchiere frullatore To-Go con l'inserito lama.
- ▶ Non mettere mai il bicchiere frullatore To-Go con l'inserito lama nel microonde o in forno.
- ▶ Non disporre mai il gruppo lame con le lame rivolte verso il basso.


Conoscere l'apparecchio

Panoramica

→ Fig. **45**

- | | |
|----------|--|
| 1 | Gruppo lame To-Go |
| 2 | Bicchiere frullatore To-Go |
| 3 | Guarnizione |
| 4 | Coperchio con apertura per bere chiudibile |

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Tacche di posizionamento

Utilizzo

Lavorazione degli alimenti con il bicchiere frullatore To-Go

→ Fig. **46** - **54**

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui. Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **55**

Preparazione per la pulizia

Prima della pulizia separare i componenti assemblati.

→ Fig. **56** - **57**

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **58**

Nota

Limitazioni per la lavorazione:

- Non preparare impasto per crespelle e maionese.
- Non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Versare gli alimenti nell'ordine seguente: liquidi, prodotti secchi, frutta e verdura fresca, verdura a foglia, frutta e verdura surgelata, ghiaccio.
- Prima di frullare gli alimenti tagliarli a cubetti di ca. 1 cm.

- Per risultati ottimali, preparare almeno 200 g di alimenti.

Sistemazione guasti

Il bicchiere frullatore To-Go assemblato non può essere applicato sull'apparecchio base.

Il gruppo lame To-Go non è avvitato correttamente e la chiusura di sicurezza impedisce l'applicazione.

- ▶ Ruotare il gruppo lame To-Go in senso orario fino all'arresto.

→ Fig. **48**

Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.

Il coperchio sul bicchiere frullatore To-Go non è ermetico.

Non c'è la guarnizione del coperchio.

- ▶ Inserire la guarnizione.

Tritatutto

Sicurezza

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie, ad es. pepe, cumino, ginepro, cannella, anice secco o zafferano.
- per tagliare formaggi duri, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Mai usare il contenitore del tritatutto nel forno a microonde o nel forno.
- ▶ Non disporre mai il gruppo lame con le lame rivolte verso il basso.

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

→ Fig. **59**

1 Gruppo lama con lama di triturazione e macinazione

2 Contenitore per il mini tritatutto

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Tacche di posizionamento

Utilizzo

Lavorazione degli alimenti con il mini tritatutto

→ Fig. **60** - **67**

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

it Esempi d'impiego

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 68

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 69

Nota

Limitazioni per la lavorazione:

- Mai lavorare liquidi o alimenti molto liquidi nel mini tritatutto.
- Non macinare alimenti molto secchi o solidi che sono più grandi di un chicco di caffè. Gli alimenti non adatti includono, per esempio, la noce moscata e lo zenzero essiccato.
- Tritare max. 50 g di alimenti solidi alla massima velocità per massimo 1 s o 1 - 5 impulsi, se non diversamente indicato nella tabella delle ricette.
- Non macinare zucchero, chicchi di caffè o farine.
- Non tritare cubetti di ghiaccio.
- Il mini tritatutto non è idoneo per preparare crema spalmlabile alle noci.
- Il mini tritatutto non è adatto a sminuzzare finemente la carne, ad esempio per il ragù.

Sistemazione guasti

Il mini tritatutto assemblato non può essere applicato sull'apparecchio base.

Il gruppo lame non è avvitato correttamente e la chiusura di sicurezza impedisce l'applicazione.

- ▶ Ruotare il gruppo lame in senso orario fino all'arresto.

→ Fig. 62

Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.

Inhoudsopgave

Keukenmachine	81	ToGo-fles met meshouder	94
Doorloopsnijder	92	Universele hakker	95

Keukenmachine

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de extra gebruiksaanwijzingen van meegeleverd of optioneel toebehoren in acht als u dit gebruikt.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het roeren, kneden en kloppen van levensmiddelen.
- voor extra toepassingen die in de gebruiksaanwijzingen van meegeleverde of optionele accessoires zijn beschreven.
- onder toezicht.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat moet na elk gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voorafgaand aan montage, demontage of reiniging, als u in de buurt van roterende delen komt en bij storingen altijd worden losgehaald van het stroomnet.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.

- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice. → *Pagina 90*
- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.
- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ De hulpstukken en toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Voor het verwisselen van hulpstukken of het reinigen het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- ▶ De hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst en de aandrijvingsbeschermdeksels erop zijn gezet.

- ▶ De draaiarm nooit tijdens de verwerking openen.
- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.
- ▶ Onderdelen die herkenbare barsten of andere beschadigingen vertonen of niet goed zitten, door originele reserveonderdelen vervangen.
- ▶ Tijdens het omlaagbewegen van de draaiarm niet in de behuizing of de kom grijpen.
- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Gebruik nooit verschillende aandrijvingen tegelijkertijd.
- ▶ De kleurmarkering op het toebehoren en de aandrijving in acht nemen.
- ▶ Het apparaat nooit langer dan noodzakelijk laten werken.
- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ Originele onderdelen en toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
- ▶ Overschrijd de maximale verwerkingshoeveelheden niet.
- ▶ Voorafgaand aan het gebruik de schaal op vreemde voorwerpen controleren en eventueel aanwezige vreemde voorwerpen verwijderen.
- ▶ Het apparaat niet neerzetten op beweegbare of trillende oppervlakken.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

→ Fig. 1

1	Bedieningspaneel
2	Grote mengkom, 6,0 liter
3	Deksel met geïntegreerde vulschacht
4	Beschermdeksel voor aandrijving 2
5	Beschermdeksel voor aandrijving 3
6	Lichtring
7	Draaischakelaar
8	Draaiarm
9	Ontgrendelknop voor zwenkarm
10	Aandrijving 2, geel
11	Aandrijving 3, rood
12	Hoofdaandrijving, zwart
13	Uitsparingen voor de kom

14	Kabelvak
15	Kleine mengkom, 5,3 liter ¹
16	Professionele kneedhaak
17	Professionele garde
18	Roergarde 'Profi Flexi'

Draaischakelaar

Symbol Beschrijving

○	Verwerking stoppen.
@ ▶	Afhankelijk van de toepassing: <ul style="list-style-type: none"> Levensmiddelen op de laagste snelheid mengen. Automatisch programma starten.
1	Lage snelheid
7	hoogste snelheid
M	Momentschakeling: hoogste snelheid, zolang de draaischakelaar in deze positie wordt gehouden

Tip: U kunt de snelheid tijdens de verwerking op elk moment wijzigen of de verwerking onderbreken.

Lichtring

De lichtring van de draaischakelaar informeert u over de bedrijfstoestand van uw apparaat.

Indicatie	Status
De lichtring brandt en de verwerking is bezig.	Het apparaat werkt goed.
De lichtring knippert en de verwerking kan niet worden gestart of voortgezet.	<ul style="list-style-type: none"> Er is een veiligheidssysteem is geactiveerd. Er is een fout in het apparaat aanwezig.

Tip: Meer informatie vindt u hier:

→ "Veiligheidssystemen", Pagina 86

→ "Storingen verhelpen", Pagina 90





Bedieningspaneel

→ Fig. 2

1	Weegschaal
---	------------

2	Timer
3	Terug-knop
4	Display
5	Aan/uit-knop
6	OK-knop
7	Navigatiering

Functietoetsen

Symbol	Functie
	Weegschaal gebruiken of weegschaal op 0 zetten (tarra).
	Timer gebruiken.
	In het menu terugnavigeren.
	Het display inschakelen of uitschakelen.
OK	Een keuze of invoer bevestigen.

Opmerking: De toetsen met de vingers en zonder keukenhandschoenen bedienen. U kunt de toetsen niet bedienen met voorwerpen zoals pollepels.

Navigatiering

De navigatiering is een rond, aanraakgevoelig oppervlak op het bedieningspaneel. Om in de menu's te navigeren of waarden in te stellen legt u uw vinger in de verzonden ring en beweegt u deze langzaam langs de vorm.

Beweging naar rechts:

- In menu's naar beneden bladeren.
- Waarden verhogen.

Beweging naar links:

- In menu's naar boven bladeren.
- Waarden verlagen.

Display

Op het display worden keuzemogelijkheden, instellingen, waarden en meldingen over de bedrijfstoestand weergegeven.

Opmerking: Als er binnen een bepaalde tijd geen bediening plaatsvindt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om het display weer te activeren kunt u de aan/uit-knop indrukken, de draaischakelaar draaien of de draaiarm bewegen.

¹ Afhankelijk van het model

Draaiarm en aandrijvingen

Wanneer de ontgrendelknop wordt ingedrukt, kan de draaiarm in de gewenste stand worden gezet.

→ Fig. 3

Vorbereiding:

- Kom plaatsen of verwijderen
- A** ▪ Deksel bevestigen of verwijderen
- Hulpstuk aanbrengen of verwijderen
- Grotere hoeveelheden in de kom doen

Hoofdaandrijving:

Levensmiddelen met de hulpstukken verwerken

B

Weegvlak:

Weegschaal gebruiken

Aandrijving 2:

- C** Toebehoren gebruiken, bijv. Continue rasp- en snijapparaat

Aandrijving 3:

- D** Toebehoren gebruiken, bijv. To-Go-mengbeker

Hoofdaandrijving met universele adapter:

Toebehoren gebruiken, bijv. Vleeswolf

E



Hoofdaandrijving:

Ijsbereider gebruiken

F

Opmerking: De draaiarm beschikt over de functie EasyArm Lift. Deze functie helpt bij de beweging van de draaiarm naar boven.

Gereedschappen

Gereedschappen	Gebruik
	<p>Professionele kneedhaak</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deeg kneden, bijv. gistdeeg, brooddeeg, pizzadeeg, pastadeeg, gebakdeeg. ▪ Door het deeg roeren van levensmiddelen, bijv. zaden.
	<p>Roerger 'Profi Flexi'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deeg roeren, bijv. taartdeeg, fruittaart. ▪ Door het deeg roeren van levensmiddelen, bijv. rozijnen, stukjes chocolade.

Gereedschappen	Gebruik
	<p>Professionele garde</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eiwit en room (minstens 30 % vetgehalte) kloppen. ▪ Lichte deegsoorten mengen, bijv. biscuitdeeg.

Fijnafstelling van professionele garde

Corrigeer met de fijnafstelling de afstand tussen de kom en professionele garde.

Opmerking: De professionele kloggarde is in de fabriek zo ingesteld dat de levensmiddelen optimaal met elkaar worden vermengd.

Afstelling van hulpstuk corrigeren

- ▶ Nooit een hulpstuk gebruiken dat de kom aanraakt.

Vereisten

- De stekker is niet op het stopcontact aangesloten.
- De draaiarm is geopend.
- De professionele garde is aangebracht.
- De kom is aangebracht.

1. De garde met één hand aan het onderstuk vasthouden en de contraoer met een steeksleutel met de klok mee losdraaien.

→ Fig. 4

2. Om de instelling te veranderen, het hulpstuk in de gewenste richting draaien.

→ Fig. 5

Optimale instelling	Afstand tot de schotel ca. 2,5 mm
rechtsom draaien	Hulpstuk optillen
linksom draaien	Hulpstuk laten zakken

3. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
4. De instelling controleren.
5. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
6. De garde met één hand aan het onderstuk vasthouden en de contraoer met

nl Voor het eerste gebruik

een steeksleutel tegen de klok in vastdraaien.

Mengkommen

Afhankelijk van het model zijn 2 verschillende mengkommen meegeleverd.

Om bij het opbergen van de kommen ruimte te besparen kunt u de kleine kom in de grote kom stapelen.

De grote kom altijd met erop aangebracht deksel gebruiken. Voor de kleine kom is het deksel niet geschikt.

Instellingen

Instelling	Beschrijving
Taal	Taal van display instellen.
Accessoire	De toegang tot automatische programma's voor accessoires activeren of deactiveren. Wanneer een accessoire is gedeactiveerd, verschijnt het niet in het hoofdmenu.
Toon	Volume van de geluidsignalen en toetssignalen instellen.
Eenheid	Eenheden van de weegschaal instellen.
Helderheid	Helderheid van display instellen.
Ruststand	Tijdsduur instellen waarna het display wordt gedimd.
Standbytijd	Tijdsduur instellen waarna het apparaat overschakelt naar de standbystand.
Fabrieksinstelling	Toestel resetten naar de fabrieksinstellingen.
Apparaat informatie	Informatie over de toestelsoftware.

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

De inschakelbeveiliging voorkomt dat uw apparaat ongewild wordt ingeschakeld.

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld en bediend wanneer de draaiarm in horizontale stand is vastgeklikt en wanneer

aan één van de volgende voorwaarden is voldaan.

- De kom of de ijsbereider is geplaatst.
- De universele adapter is aangebracht op de hoofdaandrijving.

Als de draaiarm tijdens de verwerking wordt geopend, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

De beveiliging tegen opnieuw inschakelen voorkomt dat het apparaat de verwerking na een stroomuitval automatisch start. Het apparaat wordt na een stroomuitval weer ingeschakeld. De verwerking kan pas weer worden gestart nadat de draaischakelaar op **O** is gezet.

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd.

Draaiarmbeveiliging

De draaiarmbeveiliging voorkomt dat de draaiarm kan worden geopend wanneer er hulpstuk op de achterste aandrijving is aangebracht.

Geluidssignaal

Bij een storing is of als een veiligheidssysteem het apparaat uitschakelt, klinkt er een geluidssignaal.

Mogelijke storingen zijn bijv. een niet correct vastgeklikte draaiarm of een oververhit apparaat.

Voor het eerste gebruik

Apparaat installeren

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het netsnoer op de benodigde lengte instellen.
 - Het snoer in het snoeropbergvak schuiven om de snoerlengte te verkorten.
 - Om het snoer weer te verlengen, het snoer uit het snoeropbergvak trekken.
3. De stekker in het stopcontact steken.

Eerste ingebruikneming uitvoeren

Bij de eerste inbedrijfstelling of na het resetten naar de fabrieksinstellingen verschijnt de selectie van de taal en van de weergave-eenheden. Daarna volgt een korte tutorial.

- ▶ Neem de instructies op het display in acht en doorloop met behulp van de navigatiering de tutorial.

Bediening

Toestel voorbereiden

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ Fig. **6**
2. De kom op het basisapparaat plaatsen.
→ Fig. **7**
Op de uitsparingen op het basisapparaat letten.
3. De kom tegen de klok in draaien tot deze vastklikt.
→ Fig. **8**
4. Het deksel op de hoofdaandrijving aanbrengen tot het vastklikt.
→ Fig. **9**
De vulopening moet naar voren wijzen.
5. Het hulpstuk in de hoofdaandrijving drukken tot het vastklikt.
→ Fig. **10**
De beschermkap  moet de hoofdaandrijving volledig afdekken.
6. De levensmiddelen in de kom doen.
→ Fig. **11**
7. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
→ Fig. **12**

Levensmiddelen met de hulpstukken verwerken

1. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
→ Fig. **13**
2. Om de levensmiddelen kortstondig op de hoogste snelheid te verwerken zet u de draaischakelaar op M en houdt u deze tijdens de gewenste verwerkingsduur vast.
→ Fig. **14**
3. Indien gewenst kunt u er via de vulopening tijdens de verwerking meer levensmiddelen in doen.
→ Fig. **15**
Om grotere hoeveelheden bij te vullen schakelt u het apparaat uit, opent u de draaiarm en doet u de levensmiddelen in de kom.

4. De levensmiddelen net zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
5. De draaischakelaar op O zetten.
→ Fig. **16**
Wachten tot het apparaat stilstaat.

Verwerking afsluiten

1. De stekker uit het stopcontact halen.
→ Fig. **17**
2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ Fig. **18**
3. De beide uitwerptuizen samendrukken en het hulpstuk volledig uit de aandrijving trekken.
→ Fig. **19**
4. Het deksel van de hoofdaandrijving trekken.
→ Fig. **20**
5. De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ Fig. **21**

Aandrijvingen toebehoren gebruiken


Opmerkingen

- Verwijder het veiligheidsdeksel om toebehoren op de aandrijving 2 of 3 te gebruiken.
 - Sluit niet gebruikte aandrijvingen altijd met de beschermdeksels.
 - Neem de gebruiksaanwijzing van het toebehoren in acht.
- Fig. **22** - **23**

Timer

U kunt met de timer levensmiddelen gedurende een vooraf ingestelde tijd verwerken. U kunt de timer ook starten zonder levensmiddelen te verwerken, bijv. om rusttijden van deeg of baktijden te bewaken.

Timer gebruiken

1. Druk op  om de timer te starten.
2. Stel met de navigatiering de minuten in en bevestig met OK.
3. Stel met de navigatiering de seconden in en bevestig met OK.
4. Om de levensmiddelen met de timer te verwerken kiest u "Timer met stand" en

nl Weegschaal

zet u de draaischakelaar op de gewenste snelheid.

- ✓ Op het display worden de ingestelde snelheid en de resterende verwerkingsduur weergegeven.
- ✓ Als de tijd is verstreken, stopt het apparaat de verwerking.
- 5. Zet de draaischakelaar op O.
- 6. Om de timer te gebruiken zonder levensmiddelen te verwerken kiest u "Eierwekker" en drukt u op OK.
- ✓ Het display geeft de resterende duur aan.
- ✓ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt op het display "Klaar" weergegeven.

Weegschaal


Uw toestel is met een geïntegreerde weegschaal uitgerust.

Het basisapparaat heeft 4 gewichtssensoren in de standvoeten.


De volgende factoren kunnen het meetresultaat vervalsen:

- Standvoeten staan niet goed op het werkblad.
- Trillingen van het werkblad
- Voorwerpen onder het basistoestel
- Te laag gewicht
- Verschuiving van het basistoestel
- Aanraking van het basistoestel

Levensmiddelen wegen

1. Druk op  om de weegschaal te starten.
- ✓ De weegschaal wordt gekalibreerd.
- ✓ Het display toont "0" en de vooringestelde eenheid.
2. Indien gewenst kunt u de navigatiering aanraken, een andere weergave-eenheid kiezen en met OK bevestigen.
- ✓ De weegschaal wordt opnieuw gekalibreerd.
3. Doe de levensmiddelen in de geplaatste kom of een erop gezet accessoire.
- ✓ Het display geeft de erin gedane hoeveelheid weer in de gekozen weergave-eenheid.
4. Om de weegschaal weer op "0" te zetten en andere levensmiddelen afzonderlijk te wegen drukt u op  en wacht u tot de kalibratie is uitgevoerd.

Tip: Als de draaiarm in horizontale positie is vastgeklikt, kunnen houder of verpakkingen

op het weegvlak  worden geplaatst en gewogen.

Automatische programma's

De automatische programma's ondersteunen u bij de verwerking van de levensmiddelen met de hulpstukken en het gebruik van toebehoren.

Sensoren bewaken de verwerking van de levensmiddelen en beëindigen de verwerking automatisch wanneer de voorgeprogrammeerde consistentie is bereikt.

Houd u voor optimale resultaten aan de volgende aanwijzingen:

- De klopgarde moet correct zijn ingesteld om de levensmiddelen optimaal te mengen en om de automatische programma's correct te laten werken.
→ "*Afstelling van hulpstuk corrigeren*", Pagina 85
- Gebruik het nieuwe apparaat minstens 10 minuten zonder automatisch programma voordat een van de automatische programma's voor het eerst wordt gebruikt.
- Geen verdere levensmiddelen meer toevoegen nadat er een auto programma is gestart.
- Al verwerkte levensmiddelen niet opnieuw met een automatisch programma verwerken. Als het verwerkingsresultaat van het automatische programma niet aan uw wensen voldoet, verwerk de levensmiddelen dan verder handmatig tot het gewenste resultaat is bereikt. Neem de snelheidsadviezen in acht.
→ "*Toepassingsvoorbeelden*", Pagina 89
- De versheid, temperatuur en bestanddelen van de gebruikte levensmiddelen zijn van invloed op de benodigde tijd en het resultaat.
- Alleen verse eieren verwerken. Het automatische programma is niet voor alternatieven geschikt, bijv. Aquafaba of proteïnepoeder.
- Eiwit lukt alleen als het hulpstuk en de kom schoon, vetvrij en zonder resten van afwasmiddel zijn.
- Alleen room verwerken die tot ca. 6 °C is afgekoeld en een vetgehalte van 30-36% heeft.

- Voordien bevroren room kan niet geklopt worden.
- Voor optimale resultaten stelt u na het kiezen van het programma "Slagroom" het gebruikte type room in: "Verse room", "Plantaardige room" of "Lactose-vrije room".
- Geen warme kom gebruiken voor het opkloppen van room, bijv. direct uit de vaatwasser.
- Suiker, aroma's en andere additieven voor room of geklopt eiwit pas na beëindiging van het auto programma door de massa mengen.
- De voorgestelde ingrediënten en hoeveelheden in acht nemen.
- De automatische programma's voor deeg functioneren niet met te droog deeg. De deegrecepten hebben een voldoende groot aandeel aan vloeibare of vochtige ingrediënten nodig.
- Het programma "Gistdeeg en zuurdesem" onderbreekt het kneden gedurende ca. 15 minuten zodat het deeg kan rijzen. Daarna start automatisch een bijkomende kneedbewerking. Het deeg pas na afloop van het programma verwijderen.
- Gebruik voor de programma's "Beslag" en "Korstdeeg" boter of margarine in 2 cm grote blokjes op kamertemperatuur. Koude of bevroren boter of margarine leveren niet de gewenste resultaten. Zanddeeg vóór het bakken in de koelkast laten rusten.
- Het programma "Beslag" is niet geschikt voor erg vloeibaar deeg, bijv. pannenkoekendeeg.
- Het programma "Ijsmaker" is alleen geschikt voor de recepten vanille-ijs en chocolade-ijs, zoals is beschreven in de handleiding van het accessoire ijsbereider MUZ9EB1.

Automatische programma's gebruiken

1. Kies in het hoofdmenu met de navigatiering "Intelligente sensorgestuurde programma's" of een geactiveerd accessoire en bevestig met OK.
2. Kies met de navigatiering het gewenste automatische programma, bevestig met OK en volg de instructies op het display.

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Het bedieningspaneel en het display alleen reinigen met een vochtig microvezeldoekje.

Tip: Aan de kunststof onderdelen kunnen verkleuringen optreden, bijvoorbeeld bij de verwerking van wortel. Verwijder de verkleuringen met een zachte doek en een paar druppels spijsolie.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **24**

Toepassingsvoorbeelden

Opmerkingen

- Om de ingrediënten van gistdeeg of zuurdeeg met hoog watergehalte het best te mengen, de vloeistof eerst in de kom doen.
- Als u het automatische programma kiest dat bij het recept past, stelt het apparaat de juiste snelheid in en bewaakt het apparaat de verwerkingsduur.

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. **25**

→ Fig. **26**

Voorbeeldrecept

Zware vruchtencake

Ingrediënten



- 3 eieren
- 135 g suiker
- 135 g margarine
- 255 g bloem
- 10 g bakpoeder
- 150 g krenten
- 150 g gemengde gedroogde vruchten

Opmerking: Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.


Bereiding

- Roergarde plaatsen.

nl Accessoires

- Alle ingrediënten behalve de gedroogde vruchten erin doen.
- 30 seconden op stand  verwerken.
- Vervolgens 3-5 minuten op stand 7 verwerken.
- Op stand  zetten.
- Binnen 30-60 seconden de gedroogde vruchten erbij doen.

Kies het programma "Beslag" om de ingrediënten automatisch te verwerken.

Als het automatische programma wordt gebruikt, de gedroogde vruchten pas na afloop van het programma toevoegen en op stand  eronder roeren.

Accessoires

Accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet. Gebruik alleen originele accessoires, omdat deze precies op uw apparaat zijn afgestemd.

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-Nr.) van uw apparaat op.



Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u in onze catalogus, in de online-shop of bij de servicedienst te weten komen.

www.bosch-home.com

Afvoeren van uw oude apparaat

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

Stringen verhelpen

Storing	Oorzaak en probleemplossing
Apparaat werkt niet.	Het apparaat heeft geen stroom. ▶ Controleer of het apparaat van stroom wordt voorzien.
Apparaat start de verwerking niet.	Draaischakelaar is onjuist ingesteld. ▶ Zet de draaischakelaar voor de verwerking op  .
Apparaat start de verwerking niet of gaat tijdens de verwerking uit.	Verwerkingshoeveelheid is te groot of verwerkingsduur was te lang. ▶ Zet de draaischakelaar op  ▶ Verminder de hoeveelheid ingrediënten. ▶ Laat het toestel afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.




Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemings- en verwerkingsprocedures van oude apparaten.

Servicedienst

U kunt bij onze klantenservice functierelevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 10 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat. Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.bosch-home.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

Storing	Oorzaak en probleeroplossing
Apparaat start de verwerking niet of gaat tijdens de verwerking uit.	<p>Apparaat of toebehoren is geblokkeerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zet de draaischakelaar op O. ▶ Verwijder de blokkering. <hr/> <p>Er is een veiligheidssysteem is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem de oorzaak weg die ertoe heeft geleid dat het apparaat is gestopt. <p>→ <i>"Veiligheidssystemen", Pagina 86</i></p>
Ontgrendelknop kan niet worden ingedrukt.	<p>Op de rode aandrijving 3 is een toebehoren aangebracht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het toebehoren van de aandrijving 3.
De professionele klop-garde raakt de kom niet of de levensmiddelen worden niet goed gemengd.	<p>De afstand tot de kom is niet correct ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Corrigeer de fijnafstelling van de professionele klopgarde. <p>→ <i>"Fijnafstelling van professionele garde", Pagina 85</i></p>
Er verschijnt een foutcode op het display, bijv. "E9025".	<p>De elektronica heeft een fout geconstateerd.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op O en trek de stekker uit het stopcontact. 2. Steek de stekker weer in het stopcontact. 3. Wanneer de storing aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice. <p>→ <i>"Servicedienst", Pagina 90</i></p>
"Kom plaatsen" verschijnt op het display.	<p>Kom is niet geplaatst of niet correct vastgeklikt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Plaats de kom niet en draai de kom tot aan de aanslag linksom.
"Armpositie controleren" verschijnt op het display.	<p>Draaiarm is niet correct vastgeklikt of is losgeraakt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op O. 2. Beweeg de draaiarm tot deze correct vastklikt.
"Motor automatisch gestopt" verschijnt op het display.	<p>Verschillende oorzaken zijn mogelijk.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op O. 2. Wanneer de storing aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice. <p>→ <i>"Servicedienst", Pagina 90</i></p>
"Opnieuw tarreren" verschijnt op het display.	<p>Kalibratie van de weegschaal is mislukt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats het toestel op een effen, schoon en trillingsvrij werkvlak. 2. Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen onder het toestel bevinden. 3. Druk op  om de kalibratie opnieuw te starten en raak het toestel tijdens de kalibratie niet aan.
"Max. gewicht bereikt" verschijnt op het display.	<p>Gewicht ligt boven het meetbereik van de weegschaal.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Neem bij het gebruik van de weegschaal het maximumgewicht van 5000 g of 11,00 lb in acht. 2. Verlaag het te wegen totale gewicht.
"Min. gewicht bereikt" verschijnt op het display.	<p>Gewicht ligt onder het meetbereik van de weegschaal.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Neem bij het gebruik van de weegschaal het minimumgewicht van 5 g of 0,01 lb in acht. 2. Verhoog het te wegen totale gewicht.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
"Min. gewicht bereikt" verschijnt op het display.	Toestel is niet correct opgesteld. <ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats het toestel op een effen, schoon en trillingsvrij werkvlak. 2. Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen onder het toestel bevinden.

Doorloopsnijder

Veiligheid

Gebruik het toebehoren alleen:

- om te snijden, raspen en malen van levensmiddelen.
- ▶ De fijnmaakschijven alleen aan de kunststof in het midden vastnemen.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiken om levensmiddelen toe te voegen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- ▶ Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- ▶ Vóór het gebruik de vulschacht en de behuizing op vreemde voorwerpen controleren.
- ▶ Geen grote druk met de stopper uitoefenen.

Uw apparaat leren kennen





Overzicht

→ Fig. 27

1	Behuizing
2	Schijfhouder
3	Deksel met geïntegreerde vulschacht
4	Stopper en maatbeker
5	Snijschijf dik/dun
6	Raspschijf grof/fijn
7	Maalschijf fijn

8	Maalschijf grof ¹
9	Schijf voor Aziatische groenten ¹
10	Patates-fritesschijf ¹
11	Snijschijf 'SuperCut' ¹

Symbolen

Symbool	Beschrijving
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Deksel plaatsen
	Positiemarkering behuizing

Fijnmaakschijven

Aanduiding	Gebruik
Snijschijf dik/dun	Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit.





¹ Afhankelijk van het model


Aanduiding	Gebruik
	<p>Aanduiding:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = dikke plakjes ■ 3 = dunne plakjes <p>Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van harde kaas, brood, broodjes of chocolade.</p> <p>Tip: Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.</p>


<p>Raspschijf grof/fijn</p> 	<p>Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspen, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas.</p> <p>Aanduiding:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grove zijde ■ 4 = fijne zijde <p>Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse kaas.</p> <p>Tip: Rasp zachte kaas met de grove zijde.</p>
--	---

<p>Maalschijf fijn</p> 	<p>Levensmiddelen middelfijn raspen, bijvoorbeeld ongekookte aardappelen of harde kaas, zoals Parmezaanse kaas.</p> <p>Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van zachte kaas en snijdbare kaas.</p>
---	--

<p>Maalschijf grof</p> 	<p>Levensmiddelen grof raspen, bijvoorbeeld ongekookte aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes of rösti.</p>
---	---

<p>Schijf voor Aziatische groenten</p> 	<p>Levensmiddelen in fijne reepjes snijden, bijv. fruit en groente.</p>
---	---

<p>Patates-fritesschijf</p> 	<p>Ongekookte aardappels voor het snijden van patates-frites.</p>
--	---

Aanduiding	Gebruik
<p>Snijschijf 'SuperCut'</p> 	<p>Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit.</p> <p>Tip: Bijzonder geschikt voor zeer zachte levensmiddelen en zeer vezelrijke levensmiddelen, bijv. overrijpe tomaten en bleekselderij.</p>

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd. → "Storingen verhelpen", Pagina 94

Bediening

Doorloopsnijder voorbereiden

→ Fig. 28 - 35

Levensmiddelen verwerken met de doorloopsnijder

Opmerking: Het accessoire kan alleen met correct geplaatste kom worden gebruikt.

Tips

- Om optimale resultaten te verkrijgen verwerkt u dun snijgoed in bundels.
- U kunt de kom verwijderen en leegmaken zonder het accessoire eraf te halen.

→ Fig. 36 - 39

Verwerking beëindigen

→ Fig. 40 - 42

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 43

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. 44

Storingen verhelpen

Verwerkte levensmiddelen vallen niet in de kom.

Uitlaat-opening of behuizing is verstopt.

1. Stop de verwerking en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Haal het accessoire eraf.
3. Haal het accessoire uit elkaar en verwijder de verstopping.

Fijnmaakschijf draait niet, hoewel het basisapparaat werkt.

Deksel is niet correct geplaatst en vastgeklit.

- ▶ Controleer of het deksel correct is gemonteerd.

Het accessoire is overbelast geraakt en de as van de schijfhouder is op het breekpunt gebroken. Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder onze garantieverplichtingen.

- ▶ Een nieuwe schijfhouder is onder bestelnummer 10000314 verkrijgbaar bij de servicedienst.

ToGo-fles met meshouder

Veiligheid

Gebruik het toebehoren alleen:

- voor het mixen van fruit en groente om smoothies te bereiden.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in de de mixer giet, omdat er hete stoom uit kan komen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Geen hete levensmiddelen heter dan 50 °C in de To-Go-mengbeker verwerken.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen vreemde voorwerpen in de To-Go-mixkom met mesinzetstuk bewaren.
- ▶ Nooit de To-Go-mixkom met mesinzetstuk in de magnetron of in de oven gebruiken.
- ▶ Het mesinzetstuk nooit met de bladen naar onderen neerleggen.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

→ Fig. **45**


-
- 1 To-Go-mesinzetstuk
 - 2 To-Go-mengbeker
-

3 Afdichting

4 Deksel met afsluitbare drinkopening

Symbolen

Symbool Beschrijving

 Positiemarkeringen

Bediening

Levensmiddelen met To-Go-mengbeker verwerken

→ Fig. **46** - **54**

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **55**

Reiniging voorbereiden

De gemonteerde delen vóór de reiniging losmaken.

→ Fig. **56** - **57**

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. **58**

Opmerking

Beperkingen voor de verwerking:

- Geen pannenkoekenbeslag of mayonaise maken.
- Geen levensmiddelen zoals amandelen, uien, peterselie of vlees fijnmaken.
- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Doe de levensmiddelen er in de volgorde in: vloeistoffen, droge pro-

ducten, vers fruit en verse groente, bladgroente, bevroren fruit en groente, ijs.

- De levensmiddelen vóór het mixen in ca. 1 cm grote blokjes snijden.
- Voor optimale resultaten minstens 200 g aan levensmiddelen verwerken.

Storingen verhelpen

De in elkaar gezette to-go-mengbeker kan niet op het basisapparaat worden geplaatst.

Het to-go-mesinzetstuk is niet correct vastgedraaid en de veiligheidssluiting voorkomt dat de beker kan worden geplaatst.

- ▶ Draai het to-go-mesinzetstuk rechtsonder tot aan de aanslag vast.

→ Fig. **48**

De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

Het deksel op de to-go-mengbeker lekt.

Afdichting in het deksel ontbreekt.

- ▶ Plaats de afdichting.

Universele hakker

Veiligheid

Gebruik het toebehoren alleen:

- voor het malen en fijnmaken van kleine hoeveelheden kruiden, bijv. peper, komijn, jeneverbessen, kaneel, droge anijs of safraan.
- voor het snijden van harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Nooit het reservoir van de fijnmaker in de magnetron of bakoven gebruiken.
- ▶ Het mesinzetstuk nooit met de bladen naar onderen neerleggen.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht


→ Fig. **59**

1 Mesinzetstuk met fijnsnij- en maalmes

2 Houder voor universele fijnsnijder

Symbolen

Symbool Beschrijving

 Positiemarkeringen

Bediening

Levensmiddelen met de universele fijnsnijder verwerken

→ Fig. 60 - 67

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 68

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. 69

Opmerking

Beperkingen voor de verwerking:

- Verwerk nooit vloeistoffen of vloeibare levensmiddelen in de universele fijnsnijder.
- Maal geen zeer droge of vaste levensmiddelen die groter zijn dan koffiebonen. Ongeschikte levensmiddelen zijn bijv. muskaatnoot en droge gember.
- Maximaal 50 g aan vaste levensmiddelen bij maximale snelheid gedurende maximaal 1 s of 1 - 5 impulsen fijnmaken, voor zover in de recepttabel niet anders is vermeld.
- Geen suiker, koffiebonen of tarwe malen.
- Geen ijsblokjes fijn maken.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt om notenpasta te maken.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van vlees, bijv. voor bolognese.

Storingen verhelpen

De in elkaar gezette universele fijnsnijder kan niet op het basisapparaat worden geplaatst.

Mesinzetstuk is niet correct vastgedraaid en de veiligheidssluiting voorkomt dat de beker kan worden geplaatst.

- ▶ Draai het mesinzetstuk rechtsom tot aan de aanslag vast.

→ Fig. 62

De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

Indholdsfortegnelse

Køkkenmaskine	97	ToGo-flaske med knivholder	109
Foodprocessor	107	Minihakker	110

Køkkenmaskine

Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Overhold de andre vejledninger, når der anvendes medfølgende eller valgfrit tilbehør.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- til røring, æltning og piskning af fødevarer.
- til andre anvendelser, der er beskrevet i vejledningerne til medfølgende eller valgfrit tilbehør.
- under opsyn
- til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet skal altid afbrydes efter hver brug, når det ikke er under opsyn, før det samles, adskilles eller rengøres, når du nærmer dig roterende dele samt i tilfælde af fejl.

Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.

- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 105*
- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Anvend kun apparatet i lukkede rum.
- ▶ Udsæt aldrig apparatet for ekstrem varme og fugt.
- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Redskaberne og tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømnettet, før redskabs-skift eller rengøring.
- ▶ Redskaberne må kun benyttes, når skålen er sat i, og drevbeskyttelseslågene er sat på.
- ▶ Åbn aldrig svingarmen under forarbejdningen.
- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.

- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- ▶ Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.
- ▶ Stik ikke fingre og hænder ind i huset eller ned i skålen, når svingarmen sænkes ned.
- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig de forskellige drev samtidigt.
- ▶ Vær opmærksom på farvemarkeringen på tilbehøret og drevet.
- ▶ Brug aldrig apparatet i længere tid end nødvendigt.
- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Anvend aldrig originale dele eller originalt tilbehør til andre apparater.
- ▶ Overskrid ikke de maksimale forarbejdningmængder.
- ▶ Kontrollér skålen for fremmedlegemer, og fjern dem, inden brug.
- ▶ Stil ikke apparatet på bevægelige eller vibrerende overflader.

Lær apparatet at kende

Oversigt

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. 1

1	Betjeningsfelt
2	Stor røreskål, 6,0 liter
3	Låg med integreret påfyldningsskakt

4	Beskyttelseslåg til drev 2
5	Beskyttelseslåg til drev 3
6	Lysring
7	Drejekontakt
8	Svingarm
9	Oplåsningsknap til svingarm
10	Drev 2, gult
11	Drev 3, rødt
12	Hoveddrev, sort
13	Udsparinger til skål
14	Kabelopbevaring
15	Lille røreskål, 5,3 liter ¹
16	Æltekrog "Profi"
17	Piskeris "Profi"
18	Røreris "Profi Flexi"

Drejekontakt

Symbol	Beskrivelse
○	Stop forarbejdningen.
Ⓜ▶	Afhængigt af anvendelsen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Iblanding af fødevarer med laveste hastighed. ▪ Start automatikprogrammet.

¹ Afhængigt af model

Symbol	Beskrivelse
1	Lav hastighed
7	Højeste hastighed
M	Momentstilling: maks. hastighed, så længe drejekontakten holdes i denne position

Tip: Du kan når som helst ændre hastigheden under forarbejdningen eller afbryde forarbejdningen.

Lysring

Lysringen på drejekontakten informerer om apparatets driftstilstand.

Visning	Status
Lysringen lyser, og forarbejdningen er i gang.	Apparatet fungerer fejlfrit.
Lysringen blinker, og forarbejdningen kan ikke startes eller fortsættes.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Et sikkerhedssystem er aktiveret. ▪ Der er en apparatfejl.

Tip: Der findes yderligere oplysninger her:
 → "Sikkerhedssystemer", Side 102
 → "Afhjælpning af fejl", Side 106

Betjeningsfelt

→ Fig. 2

1	Vægt
2	Timer
3	Tilbagetast
4	Display
5	Tænd-/sluk-tast
6	OK-tast
7	Navigationsring

Funktionsknapper

Symbol	Funktion
	Anvendelse af vægt eller indstilling af vægt til 0 (tara).
	Anvendelse af timeren.
	Navigering tilbage i menuen.
	Tænding eller slukning af displayet.
OK	Bekræftelse af et valg eller en indtastning.

Bemærk: Betjen tasterne med fingrene og uden køkkenhandsker. Tasterne kan ikke betjenes med genstande, f.eks. grydeskeer.

Navigationsring

Navigationsringen er en rund berøringsflade på betjeningsfeltet.

Sæt fingeren i den udsparede ring og bevæg den langsomt ved at følge formen for at navigere i menuerne eller indstille værdier.

Bevægelse i retning med uret:

- Bladring nedad i menuer.
- Forøgelse af værdier.

Bevægelse i retning mod uret:

- Bladring opad i menuer.
- Reducering af værdier.

Display

Displayet viser valgmuligheder, indstillinger og værdier samt meldinger angående driftstilstanden.

Bemærk: Hvis der ikke finder betjening sted inden for et bestemt tidsrum, slukker displayet automatisk. Tryk på tænd-/sluk-tasten, drej drejekontakten, eller bevæg svingarmen for at aktivere displayet igen.

Svingarm og drev

Når der trykkes på oplåsningsknappen, kan svingarmen bevæges i den ønskede position.

→ Fig. 3

Forberedelse:

- Isætning eller udtagning af skålen
- A** ▪ Fastgørelse eller fjernelse af låget
- Isætning eller udtagning af redskabet
- Fyldning af større mængder i skålen

Hoveddrev:

B Forarbejdning af fødevarer med redskaberne

Vejeflade:

Anvendelse af vægt

Drev 2:

C Anvendelse af tilbehør, f.eks. Foodprocessor

Drev 3:

D Anvendelse af tilbehør, f.eks. To-Go-blenderbæger

E Hoveddrev med universaladapter:

Anvendelse af tilbehør, f.eks. Kødhakker

F Hoveddrev:

Anvendelse af Ismaskine

Bemærk: Svingarmen er udstyret med funktionen EasyArm Lift. Denne funktion gør det nemmere at bevæge svingarmen opad.

Værktøj

Værktøj

Anvendelse



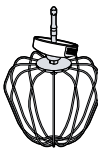
Æltekrog "Profi"

- Ælt dej, f.eks. gærdej, brøddej, pizzadej, pastadej, småkagedej.
- Iblanding af fødevarer i dejen, f.eks. frø.



Røreris "Profi Flexi"

- Rør dej, f.eks. kagedej, frugtkage.
- Iblanding af fødevarer i dejen, f.eks. rosiner, chokoladestykker.



Piskeris "Profi"

- Pisk æggehvider og fløde (mindst 30 % fedtindhold) til piskede æggehvider.
- Bland lette deje, f.eks. lagkagedeje.

Finindstilling af piskeris "Profi"

Korriger afstanden mellem skålen og piskeriset "Profi" med finindstillingen.

Bemærk: Piskeriset "Profi" er fra fabrikken indstillet sådan, at fødevarerne blandes optimalt med hinanden.

Korrigerig af redskabsindstilling

- ▶ Brug aldrig et redskab, der berører skålen.

Krav

- Netstikket er ikke sat i stikkontakten.
 - Svingarmen er åbnet.
 - Piskeriset "Profi" er sat i.
 - Skålen er sat i.
1. Hold fast i piskeriset med en hånd på den nederste del, og løsn kontramøtrikken med gaffelnøglen i retning med uret. → Fig. 4
 2. Drej redskabet i den ønskede retning for at ændre indstillingen. → Fig. 5

Lær apparatet at kende da	
Optimal indstilling	Afstand til skålen ca. 2,5 mm
Drejning i retning med uret	Hævning af redskab
Drejning i retning mod uret	Sænkning af redskab

3. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
4. Kontrollér indstillingen.
5. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
6. Hold fast i piskeriset med en hånd på den nederste del, og spænd kontramøtrikken fast med en gaffelnøgle i retning mod uret.

Røreskåle

Der er inkluderet 2 forskellige røreskåle i leveringsomfanget afhængigt af modellen. Stab den lille skål i den store skål for at opbevare skålene på en pladsbesparende måde.

Brug altid den store skål med anbragt låg. Låget er ikke egnet til den lille skål.

Indstillinger

Indstilling	Beskrivelse
Sprog	Indstilling af displaysproget.
Tilbehør	Aktivering eller deaktivering af adgang til automatprogrammer for tilbehør. Hvis et tilbehør er deaktiveret, vises det ikke i hovedmenuen.
Lyd	Indstilling af lydsignalerne og tastelydenes lydstyrke.
Enhed	Indstilling af vægtens enheder.
Lysstyrke	Indstilling af displaylysstyrken.
Dvaletilstand	Indstilling af varighed, hvorefter displayet dæmpes.
Standbytid	Indstilling af varighed, hvorefter apparatet skifter til standbytilstand.
Fabriksindstilling	Nulstilling af apparatet til fabriksindstillinger.

Indstilling	Beskrivelse
Apparatinformation	Informationer om apparatsoftwaren.

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Indkoblingssikringen forhindrer, at apparatet tændes utilsigtet.

Apparatet kan kun tændes og betjenes, hvis svingarmen er i hak i vandret position, og en af følgende forudsætninger er opfyldt.

- Skålen eller ismaskinen er sat i.
- Universaladapteren er anbragt på hoveddrevet.

Hvis svingarmen åbnes under forarbejdningen, slukker apparatet automatisk.

Genindkoblingssikring

Genindkoblingssikringen forhindrer, at apparatet af sig selv starter forarbejdningen efter en strømafbrydelse.

Apparatet er tændt igen efter en strømafbrydelse. Forarbejdningen kan først startes igen, efter drejekontakten er stillet på O.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

Svingarmssikring

Svingarmssikringen forhindrer, at svingarmen kan åbnes, når der fastgjort et tilbehør på det bageste drev.

Lydsignal

Hvis der er opstået en fejl, eller et sikkerhedssystem afbryder apparatet, høres et lydsignal.

Mulige fejl er f.eks. en svingarm, der ikke er gået rigtigt i indgreb, eller et overophedet apparat.

Inden den første ibrugtagning

Opstilling af apparatet

1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.
2. Indstil netkablet til den nødvendige længde.
 - Skub kablet ind i kabelrummet for at forkorte kabellængden.
 - Træk kablet ud af kabelrummet for at forlænge kabellængden igen.

3. Sæt netstikket i stikkontakten.


Udførelse af første ibrugtagning

Valget af sprog og visningsenheder vises ved den første ibrugtagning eller efter nulstilling til fabriksindstillinger. Derefter følger en kort tutorial.

- ▶ Følg anvisningerne i displayet, og gå gennem tutorialen ved hjælp af navigationsringen.

Betjening

Forberedelse af apparat

1. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ Fig. 6
2. Sæt skålen i på motorenheden.
→ Fig. 7
Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne på motorenheden.
3. Drej skålen i retning mod uret, indtil den falder i hak.
→ Fig. 8
4. Sæt låget på hoveddrevet, og sørg for, at det falder i hak.
→ Fig. 9
Påfyldningsskakten skal pege fremad.
5. Tryk redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
→ Fig. 10
Beskyttelseskappen  skal dække hoveddrevet helt.
6. Fyld fødevarerne i skålen.
→ Fig. 11
7. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
→ Fig. 12

Forarbejdning af fødevarer med redskaberne

1. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
→ Fig. 13
2. Stil drejekontakten på M og hold den fast i den ønskede forarbejdningstid for at forarbejde fødevarerne kortvarigt med højeste hastighed.
→ Fig. 14

3. Fyld flere fødevarer i gennem påfyldningssskakten under forarbejdningen, hvis det ønskes.
→ Fig. 15
Hvis der skal efterfyldes større mængder, så sluk apparatet, åbn svingarmen, og fyld fødevarerne i skålen.
4. Forarbejd fødevarerne, indtil det ønskede resultat er opnået.
5. Stil drejekontakten på O.
→ Fig. 16
Vent, indtil apparatet står stille.

Afslutning af forarbejdning

1. Træk netstikket ud.
→ Fig. 17
2. Tryk på oplåsingsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ Fig. 18
3. Tryk de to udkastningsknapper sammen, og træk redskabet helt ud af drevet.
→ Fig. 19
4. Træk låget af hoveddrevet.
→ Fig. 20
5. Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
→ Fig. 21

Anvendelse af tilbehørsdrev

Bemærkninger


- Fjern beskyttelseslåget for at anvende tilbehør på drev 2 eller 3.
- Luk altid ubenyttede drev til med beskyttelseslågene.
- Læs og følg brugsanvisningen til tilbehøret.

→ Fig. 22 - 23

Timer

Med timeren kan der forarbejdes fødevarer i en forudindstillet tid. Timeren kan også startes, uden der forarbejdes fødevarer, f.eks. for at overvåge hviletider for deje eller tilberedningstider.

Anvendelse af timeren

1. Tryk på  for at starte timeren.
2. Indstil minutterne med navigationsringen, og bekræft med OK.
3. Indstil sekunderne med navigationsringen, og bekræft med OK.

4. Vælg "Timer med trin" og stil drejekontakten på den ønskede hastighed for at forarbejde fødevarer med timeren.
 - ✓ Displayet viser den indstillede hastighed og den resterende forarbejdningsvarighed.
 - ✓ Når tiden er udløbet, stopper apparatet forarbejdningen.
5. Sæt drejeknappen på O.
6. Vælg "Æggeur" og tryk på OK for at anvende timeren uden at forarbejde fødevarer.
 - ✓ Displayet viser den resterende varighed.
 - ✓ Når tiden er udløbet, lyder der et lydssignal, og displayet viser "Færdig".

Vægt



Apparatet er udstyret med en integreret vægt.


Motorenheden har 4 vægtsensorer i ståfødterne.

Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet:

- Ståfødterne sidder ikke korrekt på arbejdsfladen.
- Vibrationer på arbejdsfladen.
- Genstande under motorenheden.
- For lav vægt
- Forskubning af motorenheden.
- Berøring af motorenheden.

Vejning af fødevarer

1. Tryk på  for at starte vægten.
 - ✓ Vægten kalibreres.
 - ✓ Displayet viser "0" og den forudindstillede enhed.
2. Hvis det ønskes, så berør navigationsringen, vælg en anden visningsenhed, og bekræft med OK.
 - ✓ Vægten kalibreres igen.
3. Fyld fødevarerne i den isatte skål eller et påsat tilbehør.
 - ✓ Displayet viser den ifyldte mængde i den valgte visningsenhed.
4. Tryk på  og afvent kalibreringen for at "0"-stille vægten igen og veje flere fødevarer separat.

Tip: Der kan sættes og vejes beholdere eller emballager på vejefladen , når svingarmen er faldet i hak i vandret position.

Automatikprogrammer

Automatikprogrammerne hjælper i forbindelse med forarbejdningen af fødevarerne med redskaberne og anvendelsen af tilbehør.

Sensorer overvåger forarbejdningen af fødevarerne og afslutter forarbejdningen automatisk, når den forprogrammerede konsistens er opnået.

Vær opmærksom på følgende henvisninger for at opnå optimale resultater:

- Piskeriset skal være indstillet korrekt for at blande fødevarerne optimalt, og for at automatikprogrammerne fungerer korrekt.
→ *"Korrigerig af redskabsindstilling", Side 101*
- Inden den første anvendelse af et af automatikprogrammerne, skal det nye apparat anvendes i mindst 10 minutter uden automatikprogram.
- Hæld ikke flere fødevarer i, når et automatikprogram er startet.
- Forarbejd ikke fødevarer igen med et automatikprogram, hvis de allerede er forarbejdet. Hvis automatikprogrammets forarbejdningsresultat ikke lever op til det ønskede resultat, så fortsæt forarbejdningen af fødevarerne manuelt indtil det ønskede resultat. Overhold hastighedsanbefalingerne.
→ *"Eksempler på brug", Side 105*
- De anvendte fødevarer friskhed, temperatur og indholdsstoffer påvirker den nødvendige tid og resultatet.
- Forarbejd kun friske æg. Automatikprogrammet er ikke egnet til alternativer, f.eks. aquafaba eller proteinpulver.
- Piskede æggeghvider lykkes kun, hvis redskabet og skålen er rene, fedtfri og uden rester af opvaskemiddel.
- Forarbejd kun fløde, der er kølet ned til ca 6 °C og har et fedtindhold på 30-36 %.
- Fløde, som tidligere har været frosset ned, kan ikke piskes.
- Indstil den anvendte flødetype efter valg af programmet "Fløde" for at opnå optimale resultater: "Kremfløde", "Vegetabilisk kremfløde" eller "Laktosefri kremfløde".

- Brug ikke en varm skål til at piske fløde, f.eks. direkte fra opvaskemaskinen.
- Tilsæt først sukker, aromaer og andre tilsætningsstoffer til fløde eller piskede æggeghvider, når automatikprogrammet er afsluttet.
- Vær opmærksom på de foreslåede ingredienser og mængder.
- Automatikprogrammerne til deje fungerer ikke med for tørre deje. Dejobskrifter kræver en tilstrækkelig andel af flydende eller fugtige ingredienser.
- Programmet "Gærdeje og surdeje" afbryder æltningen i ca. 15 minutter, for at dejen kan hæve. Derefter startes endnu en æltning automatisk. Tag først dejen ud efter programslut.
- Til programmerne "Røredeiger" og "Mørdeiger" skal smørret eller margarinen anvendes i 2 cm store tern ved stuetemperatur. Kold eller frossen smør eller margarine giver ikke de ønskede resultater. Lad mørdeje hvile i køleskabet inden bagning.
- Programmet "Røredeiger" er ikke egnet til meget flydende deje, f.eks. pandekagedej.
- Programmet "Ismaskine" er kun egnet til opskrifterne på vaniljeis og chokoladeis som beskrevet i tilbehørsvejledningen til ismaskinen MUZ9EB1.

Anvendelse af automatikprogrammer

1. Vælg "Intelligente sensorikprogrammer" eller et aktiveret tilbehør i hovedmenuen med navigationsringen, og bekræft med OK.
2. Vælg det ønskede automatikprogram med navigationsringen, bekræft med OK, og følg anvisningerne i displayet.

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så rester ikke tørrer fast.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- ▶ Rengør kun betjeningsfeltet og displayet med en fugtig mikrofiberklud.

Tip: Der kan opstå misfarvninger på plastikdelene, f.eks. når der forarbejdes gulerødder. Fjern misfarvningerne med en blød klud og nogle dråber madolie.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **24**

Eksempler på brug

Bemærkninger

- Fyld væsken først i skålen, så ingredienserne til gærdeje og surdeje med højt vandindhold blandes bedst muligt.
- Når der vælges det passende automatikprogram til opskriften, indstiller apparatet den korrekte hastighed og overvåger forarbejdningsvarigheden.

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. **25**

→ Fig. **26**

Opskriftseksempel

Rig frugtkage

Ingredienser

- 3 æg
- 135 g sukker
- 135 g margarine
- 255 g mel
- 10 g bagepulver
- 150 g korender
- 150 g blandede tørrede frugter

Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.

Tilberedning

- Sæt røriset i.
- Fyld alle ingredienserne i, bortset fra de tørrede frugter.
- Forarbejd i 30 sekunder på trin ①.
- Forarbejd derefter i 3-5 minutter på trin 7.
- Indstil på trin ①.
- Tilsæt de tørrede frugter inden for 30-60 sekunder.

Vælg programmet "Røredeiger" for at forarbejde ingredienserne automatisk.

Når automatikprogrammet anvendes, så tilsæt først de tørrede frugter efter afslutning af programmet, og bland dem i på trin ①.

Tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Anvend kun originalt tilbehør, fordi det er fuldstændig tilpasset til det aktuelle apparat.

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-Nr.) for apparatet ved køb af ekstra tilbehør.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i vores katalog, i onlineshoppen eller hos kundeservice.

www.bosch-home.com

Bortskaffelse af udtjent apparat

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Kundeservice

Funktionsrelevante og originale reservedele, der kan oplagres, kan fås hos vores kundeservice i en periode på op til 10 år fra apparatets markedsføring.

Kontakt vores kundeservice for yderligere oplysninger.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Apparatet får ikke strøm. ▶ Kontrollér, om der er strømforsyning til apparatet.
Apparatet starter ikke forarbejdningen.	Drejekontakten er indstillet forkert. ▶ Stil drejekontakten på O før forarbejdningen.
Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.	Forarbejdningsmængden er for høj, eller forarbejdningens varighed var for lang. ▶ Stil drejekontakten på O. ▶ Reducér mængden af ingredienser. ▶ Lad apparatet afkøle for at deaktivere overbelastningssikringen. Apparatet eller tilbehøret er blokeret. ▶ Stil drejekontakten på O. ▶ Fjern blokeringen. Et sikkerhedssystem er aktiveret. ▶ Afhjælp årsagen, som har ført til, at apparatet er stoppet. → "Sikkerhedssystemer", Side 102
Oplåsningsknappen kan ikke trykkes ind.	Der er anbragt et tilbehør på det røde drev 3. ▶ Tag tilbehøret af drev 3.
Piskeriset "Profi" berører skålen, eller fødevarerne blandes ikke ordentligt.	Afstanden til skålen er ikke indstillet korrekt. ▶ Korrigér finindstillingen af piskeriset "Profi". → "Finindstilling af piskeris "Profi"", Side 101
En fejlkode vises i displayet, f.eks. "E9025".	Elektronikken har registreret en fejl. 1. Stil drejekontakten på O, og træk netstikket ud. 2. Sæt netstikket i igen. 3. Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter. → "Kundeservice", Side 105
"Isæt skål" vises i displayet.	Skålen er ikke sat i eller er ikke faldet korrekt i hak. ▶ Sæt skålen i, og drej skålen i retning mod uret indtil stop.
"Kontrollér armstilling" vises i displayet.	Svingarmen er ikke faldet korrekt i hak eller har løsnet sig. 1. Stil drejekontakten på O. 2. Bevæg svingarmen, indtil den falder korrekt i hak.
"Motor stoppet automatisk" vises i displayet.	Forskellige årsager er mulige. 1. Stil drejekontakten på O. 2. Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter. → "Kundeservice", Side 105
"Genstart tara" vises i displayet.	Kalibrering af vægten er mislykket. 1. Stil apparatet på en lige, ren og vibrationsfri arbejdsflade. 2. Sørg for, at der ikke befinder sig genstande under apparatet. 3. Tryk på  for at genstarte kalibreringen, og berør ikke apparatet under kalibreringen.
"Maks. vægt nået" vises i displayet.	Vægten ligger over vægtens måleområde. 1. Vær opmærksom på maksimalvægten på 5000 g eller 11,00 lb i forbindelse med anvendelse af vægten. 2. Reducér totalvægten, der skal vejes.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
"Min. vægt nået" vises i displayet.	<p>Vægten ligger under vægtens måleområde.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vær opmærksom på mindstevægten på 5 g eller 0,01 lb i forbindelse med anvendelse af vægten. 2. Forøg totalvægten, der skal vejes.
	<p>Apparatet er ikke opstillet korrekt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stil apparatet på en lige, ren og vibrationsfri arbejdsflade. 2. Sørg for, at der ikke befinder sig genstande under apparatet.

Foodprocessor

Sikkerhed

Brug kun tilbehøret:

- Til at skære, raspe og rive fødevarer.
- ▶ Tag kun fat i midten på finhakningsskivernes kunststof.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe fødevarer i.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.
- ▶ Stik ikke genstande i påfyldningsskakten eller huset, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér påfyldningsskakten og huset for fremmedlegemer før anvendelse.
- ▶ Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.

Lær apparatet at kende





Oversigt

→ Fig. 27

1	Hus
2	Skiveholder
3	Låg med integreret påfyldningsskakt
4	Stopper og målebæger
5	Vendbar skæreskive tynd/tyk
6	Vendbar raspeskive grov/fin
7	Riveskive fin

8	Riveskive grov ¹
9	Asia-grøntske ¹
10	Pomfritskive ¹
11	"SuperCut"-vendskive ¹






Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Sæt låget på
	Positionsmarkering for hus

Finhakningsskiver

Beteg-nelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager.

¹ Afhængigt af model

Beteg-nelse	Anvendelse
	<p>Mærkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = tykke skiver ■ 3 = tynde skiver <p>Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade.</p> <p>Tip: Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.</p>
Vendbar raspeskive grov/fin 	<p>Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer.</p> <p>Mærkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side <p>Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan.</p> <p>Tip: Rasp blød ost med den grove side.</p>
Riveskive fin 	<p>Middelfin raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler eller hård ost såsom parmesan.</p> <p>Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde blød ost og skæreost.</p>
Riveskive grov 	<p>Grov raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler til knödel, kartoffelboller eller søsterkage.</p>
Asia-grøntskive 	<p>Skæring af fødevarer i fine strimler, f.eks. frugt og grøntsager.</p>
Pomfritskive 	<p>Skæring af kartofler til pomfritter.</p>
"SuperCut"-vendeskive 	<p>Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager.</p> <p>Tip: Især egnet til meget bløde og meget fiberholdige fødevarer, f.eks. overmodne tomater eller bladselleri.</p>

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

→ "Afhjælpning af fejl", Side 108

Betjening

Forberedelse af hurtigsnitte

→ Fig. 23 - 35

Forarbejdning af fødevarer med hurtigsnitte

Bemærk: Tilbehør kan kun anvendes med korrekt isat skål.

Tips

- Forarbejd tynde fødevarer i bundter for at opnå optimale resultater.
- Skålen kan tages ud og tømmes uden at tage tilbehøret af.

→ Fig. 36 - 39

Afslutning af forarbejdning

→ Fig. 40 - 42

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 43

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 44

Afhjælpning af fejl

Forarbejdede fødevarer falder ikke ned i skålen.

Udgangsåbningen eller huset er stoppet til.

1. Afslut forarbejdningen, og træk netstikket ud.
2. Tag tilbehøret af.
3. Skil tilbehøret ad, og fjern tilstopningen.

Finhakningsskiven drejer ikke, selvom motorenheden kører.

Låget er ikke sat korrekt på og faldet i hak.

- Kontrollér, om låget er monteret korrekt.

Tilbehør blev overbelastet, og skiveholderens aksel er brækket på det faste brud-

sted. Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser.

- ▶ En ny skiveholder kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 10000314.

ToGo-flaske med knivholder

Sikkerhed

Brug kun tilbehøret:

- til blanding af frugt og grønt for at tilberede smoothies.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Vær forsigtig, når der fyldes varme væsker i blenderen, da der kan komme varm damp ud.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- ▶ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 50 °C, i ToGo-blenderglasset.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Der må ikke opbevares fremmede genstande i ToGo-blenderbægeret med knivindsats.
- ▶ ToGo-blenderbægeret med knivindsats må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.
- ▶ Knivindsatsen må aldrig lægges med klingerne vendende nedad.


Lær apparatet at kende

Oversigt

→ Fig. **45**

- 1 ToGo-knivindsats
- 2 ToGo-blenderbæger
- 3 Tætning
- 4 Låg med lukbar drikkeåbning

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Positionsmarkeringer

Betjening

Forarbejdning af fødevarer med ToGo-blenderbægeret

→ Fig. **46** - **54**

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast. Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **55**

Forberedelse af rengøring

Skil de samlede dele ad inden rengøring.

→ Fig. **56** - **57**

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. **58**

Bemærk

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Lav ikke pandekagedej og mayonnaise.
- Hak ikke fødevarer såsom mandler, løg, persille eller kød.
- Blend faste madvarer med tilstrækkelig meget væske.
- Ifyld fødevarerne i følgende rækkefølge: Væsker, tørre produkter, frisk frugt og

da Afhjælpning af fejl

- grønt, bladgrønt, frossen frugt og grønt, is.
- Skær fødevarerne i ca. 1 cm store tern, før de blendes.
 - Forarbejd mindst 200 g fødevarer for at få optimale resultater.

Afhjælpning af fejl

Det samlede To-Go-blenderbæger kan ikke sættes på motorenheden.

To-Go-knivindsatsen er ikke korrekt skruet på, og sikkerhedslåsen forhindrer, at den sættes på.

- ▶ Drej To-Go-knivindsatsen med uret indtil stop.
→ Fig. 48
Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.

Låget på To-Go-blenderbægeret er utæt.

Tætningen ved låget mangler.

- ▶ Sæt tætningen på.

Minihakker

Sikkerhed

Brug kun tilbehøret:

- til maling og finhakning af små mængder krydderier, f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tør anis eller safran.
- til skæring af hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt og grønt
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Anvend aldrig hakkerens beholder i mikrobølgeovnen eller i ovnen.
- ▶ Knivindsatsen må aldrig lægges med klingerne vendende nedad.

Lær apparatet at kende

Oversigt

→ Fig. 59

1 Knivindsats med hakkerkniv og malekniv

2 Beholder til minihakker

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Positionsmarkeringer

Betjening

Forarbejdning af fødevarer med minihakkeren

→ Fig. 60 - 67

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så rester ikke tørrer fast.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 68

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 69

Bemærk

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Forarbejd aldrig væsker eller meget flydende fødevarer i minihakkeren.
- Der må ikke males tørre eller meget hårde madvarer, der er større end kaffebønner. Uegnede madvarer er f.eks. muskatnødder og tørret ingefær.
- Hak maksimalt 50 g faste madvarer ved maksimal hastighed i maksimalt 1 s eller 1 - 5 impulser, såfremt der ikke er angivet andet i opskriftstabellen.
- Mal ikke sukker, kaffebønner eller hvede.
- Hak ikke isterninger.
- Minihakkeren er ikke egnet til at fremstille nøddecreme.
- Minihakkeren er ikke egnet til finhakning af kød, f.eks. til bolognese.

Afhjælpning af fejl**Den samlede minihakker kan ikke sættes på motorenheden.**

Knivindsatsen er ikke skruet korrekt fast, og sikkerhedslåsen forhindrer, at den sættes på.

- ▶ Drej knivindsatsen fast med uret indtil stop.
→ Fig. **62**
Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.

Innholdsfortegnelse

Kjøkkenmaskin	112	ToGo-flaske med bladholder	124
Foodprosessor	122	Universalmikser	125

Kjøkkenmaskin

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg de andre veiledningene når du bruker tilbehør som fulgte med eller ekstrautstyr.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til røring, elting og pisking av matvarer.
- til andre anvendelser som er beskrevet i veiledningene for inkludert tilbehør eller ekstrautstyr.
- under tilsyn.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres, når du kommer i nærheten av roterende deler, og ved feil. Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.

- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 120*
- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.
- ▶ Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.
- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.
- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Verktøy og tilbehør må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Slå apparatet av og koble det fra nettet før du bytter verktøy eller rengjør.
- ▶ Verktøyet må bare brukes med innsatt bolle og beskyttelsesdeksel satt på drevet.
- ▶ Vingarmen må aldri åpnes under bearbeidningen.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.

no Unngå materielle skader

- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
- ▶ Skift ut deler som har riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, med original-reservedeler.
- ▶ Grip ikke inn i huset eller bollen når svingarmen senkes ned.
- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bruk forskjellige motorer samtidig.
- ▶ Ta hensyn til fargekodingen på tilbehør og drev.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet lenger enn nødvendig.
- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Originaldelene og -tilbehøret må aldri brukes for andre apparater.
- ▶ Ikke gå over maksimal bearbeidingsmengde.
- ▶ Før du bruker bollen, må du se etter og fjerne eventuelle fremmedlegemer i den.
- ▶ Apparatet må ikke plasseres på bevegelige eller vibrerende overflater.

Bli kjent med

Oversikt

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

→ Fig. 1

1	Betjeningsfelt
2	Stor rørebolle, 6,0 liter
3	Lokk med integrert påfyllingssjakt
4	Beskyttelsesdeksel for drev 2
5	Beskyttelsesdeksel for drev 3
6	Lysring
7	Dreiebryter
8	Svingarm

9	Utløsningstast for svingarm
10	Drev 2, gult
11	Drev 3, rødt
12	Hoveddrev, svart
13	Utsparinger for bolle
14	Kabeloppbevaring
15	Liten rørebolle, 5,3 liter ¹
16	Profi-eltekrok
17	Profi visp
18	Visp "Profi Flexi"

Dreiebryter

Symbol	Beskrivelse
○	Stopp bearbeidningen.
⏸▶	Avhengig av bruk: <ul style="list-style-type: none">▪ Rør inn matvarene med laveste hastighet.▪ Start det automatiske programmet.
1	Laveste hastighet
7	Høyeste hastighet
M	Momentkobling: høyeste hastighet så lenge dreiebryteren holdes i denne posisjonen

Tips: Du kan til enhver tid endre hastighet under bearbeidningen, eller du kan avbryte bearbeidningen.

¹ Avhengig av modell

Lysring

Lysringen på dreiebryteren informerer deg om apparatets driftsstatus.

Visning	Status
Lysringen lyser og bearbeidningen utføres.	Apparatet fungerer som det skal.
Lysringen blinker, og det er ikke mulig å starte eller fortsette bearbeidningen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Et sikkerhetssystem er aktivert. ▪ Det foreligger en feil på apparatet.

Tips: Her finner du mer informasjon:

→ "Sikkerhetssystemer", Side 116





→ "Utbedring av feil", Side 120

Betjeningsfelt

→ Fig. 2

1	Vekt
2	Tidsur
3	Tilbake-tast
4	Display
5	På/av-tast
6	OK-tast
7	Navigasjonsring

Funksjonstaster

Symbol	Funksjon
	Bruk vekten eller sett vekten på 0 (tara).
	Bruk tidsuret.
	Naviger tilbake i menyen.
	Slå displayet på eller av.
OK	Bekreft et valg eller en innstilling.

Merk: Betjen tastene med fingrene og uten å bruke kjøkkenhansker. Du kan ikke betjene tastene med gjenstander, f.eks. sleiv.

Navigasjonsring

Navigasjonsringen er en rund, berørings-sensitiv knapp på betjeningspanelet. Legg fingeren i den nedsenkede ringen for å navigere i menyene eller stille inn verdier, og beveg den sakte ved å følge formen.

Bevegelse med urviseren:

- Bla nedover i menyene.

- Øk verdiene.

Bevegelse mot urviseren:

- Bla oppover i menyene.
- Reduser verdiene.

Display

Displayet viser valgmuligheter, innstillinger og verdier, samt meldinger om driftsstatus.

Merk: Displayet slås automatisk av etter en viss tid uten betjening. For å aktivere displayet igjen, må du trykke på på/av-tasten, dreie på dreiebryteren eller bevege svingarmen.

Svingarm og drev

Når utløsertasten trykkes, kan svingarmen bevegges til ønsket posisjon.

→ Fig. 3

Forberedelse:

- Sette inn eller ta ut bollen
- A** ▪ Feste eller ta av lokket
- Sette inn eller ta ut verktøy
- Fulle større mengder på bollen

Hoveddrev:

- B** Bearbeiding av mat med verktøyet
- Veieflate:**
Bruke vekten

Drev 2:

Bruke tilbehør, f.eks. Foodprosessor

Drev 3:

Bruke tilbehør, f.eks. To-go-miksebeger

E Hoveddrev med universal-adapter:

Bruke tilbehør, f.eks. Kjøttkvern

F Hoveddrev:

Bruk av Isbereder

Merk: Svingarmen er utstyrt med EasyArm Lift-funksjon. Denne funksjonen støtter svingarmens bevegelse oppover.

Verktøy

Verktøy Bruk



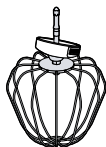
Profi-eltekrok

- Kna deig, f.eks. gjærdeig, brøddeig, pizzadeig, pastadeig, småkakedeig.
- Skjære matvarer inn i deigen, f.eks. frø.

Verktøy Bruk

Visp "Profi Flexi"

- Røre deig, f.eks. kakedeig, fruktkake.
- Skjære matvarer inn i deigen, f.eks. rosiner og sjokoladebiter.



Profi visp

- Piske eggehvite og kremfløte (minst 30 % fett).
- Blande lette deiger, f.eks. biskuitdeig.

Fininnstilling av Profi-visp

Juster avstanden mellom bolle og Profi-visp med fininnstillingen.

Merk: Ved levering fra fabrikken er Profi-vispen innstilt slik at matvarene blandes optimalt med hverandre.

Justere verktøyinnstillingen

- ▶ Ikke bruk et verktøy som kommer i berøring med bollen.

Forutsetninger

- Nettstøpslet er ikke satt i.
 - Svingarmen er åpen.
 - Profi-vispen er satt inn.
 - Bollen er satt inn.
1. Hold den nederste delen av vispen fast med en hånd og løsne kontramutteren med urviseren med fastnøkkelen.
→ Fig. 4
 2. Drei verktøyet i ønsket retning for å endre innstillingen.
→ Fig. 5

Optimal innstilling	Avstand til bollen ca. 2,5 mm
---------------------	-------------------------------

dreies med urviseren	Heve verktøyet
----------------------	----------------

dreies mot urviseren	Senke verktøyet
----------------------	-----------------

3. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.
4. Kontroller innstillingen.
5. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
6. Hold nederste del av vispen fast med en hånd og skru kontramutteren fast mot urviseren med en fastnøkkel.

Røreboller

Det er inkludert 2 ulike røreboller i leveringen, avhengig av modell.

For å oppbevare bollene plasssparende, stables den lille bollen i den store bollen. Den store bollen skal alltid brukes med påsatt lokk. Lokket er ikke egnet for den lille bollen.

Innstillinger

Innstilling	Beskrivelse
Språk	Still inn displayspråk.
Tilbehør	Aktiver eller deaktiver tilgangen til automatikkprogrammet. Hvis et tilbehør er deaktivert, vises det ikke i hovedmenyen.
Lydsignal	Still inn lydstyrke på signaltonene og tastelydene.
Enhet	Still inn vektens enheter.
Lysstyrke	Still inn lysstyrken på displayet.
Hvilemodus	Still inn den tiden som skal gå, før displayet dimmes.
Standby-tid	Still inn den tiden som skal gå, før apparatet slår seg over på standbymodus.
Fabrikkinnstilling	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillingene.
Informasjon om apparat	Informasjon om apparatets programvare.

Sikkerhetssystemer**Innkoblingsikring**

Innkoblingsikringen hindrer at apparatet slås på utilsiktet.

Det er bare mulig å slå på og betjene apparatet når svingarmen er i lås i vannrett posisjon og én av følgende forutsetninger er oppfylt.

- Bollen eller iskremmaskinen er satt inn.
- Universal-adapteren er montert på hoveddrevet.

Dersom svingarmen åpnes under bearbeidingen, kobles apparatet automatisk ut.

Sikring mot gjeninnkobling

Sikringen mot gjeninnkobling hindrer at apparatet starter bearbeidningen automatisk etter et strømbrudd.

Slå apparatet på igjen etter strømbrudd. Bearbeidningen kan ikke startes igjen før dreiebryteren er satt på O.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

Svingarmsikring

Svingarmsikringen hindrer at svingarmen kan åpnes når et tilbehør er festet på det bakre drevet.

Signaltone

Hvis det foreligger en feil eller et sikkerhetssystem slår av apparatet, hører du en varsellyd.

Mulige feil kan f.eks. være en svingarm som ikke er låst riktig, eller et overopphetet apparat.

Før første gangs bruk

Oppstilling av apparatet

1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
2. Juster strømkabelen til nødvendig lengde.
 - Skyv kabelen inn i rommet for oppvikling av kabelen for å forkorte kabellengden.
 - Trekk kabelen ut av rommet for oppvikling av kabelen for å forlenge kabellengden igjen.
3. Sett i støpselet.

Ta apparatet i bruk for første gang

Under første oppstart, eller etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene, vises valg av språk og visningsenhetene. Deretter følger en kort video med veiledning.

- ▶ Følg anvisningene på displayet, og gå gjennom videoen med veiledningen ved hjelp av navigasjonsringen.

Betjening

Forberede apparatet

1. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
 - Fig. 6

2. Sett bollen inn i basisapparatet.
 - Fig. 7
 - Vær oppmerksom på utsparingene i basisapparatet.
3. Drei bollen mot urviseren til den går i inngrep.
 - Fig. 8
4. Sett lokket på hoveddrevet til det går i inngrep.
 - Fig. 9
 - Påfyllingssjakten må vende fram.
5. Press verktøyet inn i hoveddrevet til det går i inngrep.
 - Fig. 10
 - Beskyttelsesdekslet [a] må dekke hoveddrevet fullstendig.
6. Fyll matvarene på bollen.
 - Fig. 11
7. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.
 - Fig. 12

Bearbeidning av mat med verktøyet

1. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.
 - Fig. 13
2. For å bearbeide matvarene kort med maksimal hastighet må du sette dreiebryteren på M og holde den der så lenge du ønsker.
 - Fig. 14
3. Fyll flere matvarer på gjennom påfyllingssjakten under bearbeidningen, om du ønsker det.
 - Fig. 15
 - For å etterfylle større mengder, må du slå apparatet av, åpne svingarmen og fylle matvarene på bollen.
4. Bearbeid matvarene til ønsket resultat er oppnådd.
5. Sett dreiebryteren på O.
 - Fig. 16
 - Vent til apparatet står stille.

Avslutte bearbeidningen

1. Trekk ut støpselet.
 - Fig. 17
2. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
 - Fig. 18
3. Press sammen de to utløserknappene, og trekk verktøyet helt ut av drevet.
 - Fig. 19

4. Trekk lokket av hoveddrevet.
→ Fig. **20**
5. Drei bollen med urviseren og ta den ut.
→ Fig. **21**

Bruke drev for tilbehør

Merknader


- Ta beskyttelseslokket av for å bruke tilbehør på drev 2 eller 3.
- Drev som ikke er i bruk, må alltid lukkes med beskyttelsesdeksel.
- Følg bruksanvisningen for tilbehøret.

→ Fig. **22** - **23**

Tidsur

Med tidsuret kan du bearbeide matvarene i en forhåndsinnstilt tid. Du kan også starte tidsuret uten å bearbeide matvarer, f.eks. for å overvåke hviletider for deig eller koke-tider.

Bruk av tidsur



1. Trykk på  for å starte tidsuret.
2. Still inn minuttene med navigasjonsringen, og bekreft med OK.
3. Still inn sekundene med navigasjonsringen, og bekreft med OK.
4. Velg "Timer med trinn", og sett dreiebryteren på ønsket hastighet for å bearbeide matvarer med tidsuret.
- ✓ Displayet viser innstilt hastighet og gjenværende bearbeidingstid.
- ✓ Når tiden er utløpt, stopper apparatet bearbeidingen.
5. Sett dreiebryteren på O.
6. Velg "Eggeur", og trykk på OK for å bruke tidsuret uten å bearbeide matvarer.
- ✓ Displayet viser resterende varighet.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det en signal-tone, og displayet viser "Ferdig".


Vekt

Apparatet er utstyrt med en integrert vekt. Basisapparatet har 4 vektsensorer i føttene. Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet:

- Føttene sitter ikke korrekt på arbeidsflaten.
- Vibrasjoner på arbeidsflaten
- Gjenstander under grunnapparatet
- For lav vekt
- Forskyvning av grunnapparatet
- Berøring av grunnapparatet

Veie matvarer

1. Trykk på  for å starte vekten.
- ✓ Vekten kalibrerer seg.
- ✓ Displayet viser "0" og forhåndsinnstilt enhet.
2. Om du ønsker det, kan du berøre navigasjonsringen, velge en annen visningsenhet og bekrefte med OK.
- ✓ Vekten kalibrerer seg på nytt.
3. Fyll matvarene på den innsatte bollen eller et påsatt tilbehør.
- ✓ Displayet viser påfylt mengde i valgt visningsenhet.
4. Trykk på  og vent til kalibreringen er ferdig for å sette vekten på "0" igjen og veie flere matvarer separat.

Tips: Når svingarmen er gått i inngrep i vannrett posisjon, kan beholdere eller pakninger settes på veieflaten  og veies.

Automatiske programmer

De automatiske programmene hjelper deg under bearbeiding av matvarer med verktøyet og bruk av tilbehør.

Sensorer overvåker bearbeidingen av matvarene og avslutter bearbeidingen automatisk når forprogrammert konsistens er oppnådd.

Vær oppmerksom på følgende merknader for å oppnå optimale resultater:

- Vispen må være korrekt innstilt for å blande matvarene optimalt, og for at de automatikkprogrammene skal virke korrekt.
→ "*Justere verktøyinnstillingen*", Side 116
- Før første bruk av et automatikkprogram må det nye apparatet brukes i minst 10 minutter uten automatikkprogram.
- Ikke fyll på ytterligere matvarer etter at et automatisk program er startet.
- Ikke bearbeid en gang til matvarer som allerede er bearbeidet med et automatikkprogram. Hvis resultatet av bearbeidingen med automatikkprogrammet ikke oppfyller dine ønsker, kan du bearbeide matvarene manuelt etterpå, helt til du får ønsket resultat. Følg anbefalingene om hastighet.
→ "*Eksempler på bruk*", Side 119

- Alderen, temperaturen og innholdsstoffene i de matvarene som brukes, har innflytelse på nødvendig tid og resultat.
- Bearbeid kun ferske egg. Det automatiske programmet er ikke egnet for alternativer, f.eks. aquafaba eller proteinpulver.
- Pisket eggehvite lykkes kun dersom verktøyet og bollen er rene, fri for fett og uten rester av oppvaskmiddel.
- Bearbeid bare kremfløte som er kjølt ned til ca. 6 °C og har et fettinnhold på 30-36 %.
- Det er ikke mulig å piske tidligere frosset kremfløte.
- For optimale resultater etter å ha valgt programmet "Pisket krem" må benyttet type kremfløte stilles inn: "Fersk kremfløte", "Vegetabilsk kremfløte" eller "Laktosefri kremfløte".
- Ikke bruk varm bolle til å piske krem i, f.eks. en bolle som kommer rett ut av oppvaskmaskinen.
- Vent med å tilføre sukker, aromastoffer og andre tilsetningsstoffer til kremfløte eller stivpisket eggehvite til etter at det automatiske programmet er avsluttet.
- Overhold anbefalte ingredienser og mengder.
- De automatisk programmene for deiger virker ikke med for tørre deiger. Deigoppskriftene trenger tilstrekkelig andel flytende eller fuktige ingredienser.
- Programmet "Gjærdeiger og surdeiger" avbryter eltingen i ca. 15 minutter, slik at deigen får anledning til å heve seg. Deretter startes automatisk en ny elteprosess. Vent med å ta deigen ut til etter programslett.
- For programmene "Røredeiger" og "Mørdeiger" skal det brukes smør eller margarin i 2 cm store terninger ved romtemperatur. Kald eller dypfrost smør eller margarin gir ikke ønskede resultater. Mørdeiger skal hvile i kjøleskapet før baking.
- Programmet "Røredeiger" er ikke egnet for svært flytende deiger, f.eks. pannekakerøre.
- Programmet "Iskremmaskin" er bare egnet for oppskriftene Vaniljeis og Sjokoladeis, slik dette er beskrevet i tilbehørs-

anvisningen for is-kremmaskinen MUZ9EB1.

Bruke automatiske programmer

1. Velg "Intelligente sensorikkprogrammer" eller et aktivert tilbehør med navigasjonsringen i hovedmenyen, og bekreft med OK.
2. Velg ønsket automatikkprogram med navigasjonsringen, og bekreft med OK. Følg så anvisningene på displayet.

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Betjeningsfeltet og displayet skal kun rengjøres med en fuktig mikrofiberklut.

Tips: Det kan oppstå misfarging av plastdelene, f.eks. når det bearbeides gulrøtter. Fjern misfarging med en myk klut og noen dråper matolje.

Rengjør enkeltdeleer som angitt i tabellen.

→ Fig. **24**

Eksempler på bruk

Merknader

- For at ingrediensene i gjærdeig eller surdeig med høyt vanninnhold skal blandes best mulig, må væsken has i bollen først.
- Når du velger automatikkprogram som passer til oppskriften, stiller apparatet inn korrekt hastighet og overvåker bearbeidingstiden.

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **25**

→ Fig. **26**

Eksempel på oppskrift

Tung fruktkake

Ingredienser

- 3 egg
- 135 g sukker
- 135 g margarin
- 255 g mel
- 10 g bakepulver

no Tilbehør

- 150 g korinter
- 150 g blandet tørr frukt

Merk: Bearbeid maks. 2-dobbelte mengde samtidig.

Tilberedning

- Sett inn rørepinnen.
- Fyll på alle ingrediensene, bortsett fra tørr frukt.
- 30 sekunder bearbeides på trinn ②.
- Bearbeid deretter 3-5 minutter på trinn 7.
- Still inn på trinn ②.
- Tilsett tørr frukt innen 30-60 sekunder.

Velg program "Røredeiger" for å bearbeide ingrediensene automatisk.

Når det automatiske programmet brukes, må tørket frukt ikke tilsettes før etter at programmet er slutt, og den må da skjæres inn på trinn ②.

Tilbehør

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Bruk bare originalt tilbehør, ettersom dette er nøyaktig tilpasset apparatet.

Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-Nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. Du kan få mer informasjon om hvilket tilbehør som finnes for apparatet ditt, i katalogen vår, i nettbutikken eller hos kundeservice.

www.bosch-home.com

Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Hos vår kundeservice kan du få funksjonsrelevante og lagregnedede originale reservedeler i inntil 10 år etter at apparatet ditt kom på markedet.

Ta kontakt med kundeservice for nærmere informasjon.

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

Utbedring av feil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Apparatet tilføres ikke strøm. <ul style="list-style-type: none">▶ Kontroller om apparatet forsynes med strøm.
Apparatet starter ikke bearbeidningen.	Dreiebryteren er feil innstilt. <ul style="list-style-type: none">▶ Sett dreiebryteren på O før bearbeidningen.
Apparatet starter ikke bearbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.	Bearbeidningsmengden er for stor, eller arbeidstiden var for lang. <ul style="list-style-type: none">▶ Sett dreiebryteren på O.▶ Reduser mengden av ingredienser.▶ La apparatet avkjøles for å deaktivere overlastvernet.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet starter ikke bearbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.	<p>Apparatet eller tilbehøret er blokkert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sett dreiebryteren på O. ▶ Fjern blokkeringen. <hr/> <p>Et sikkerhetssystem er aktivert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utbedre årsaken til at apparatet har stoppet. <p>→ "Sikkerhetssystemer", Side 116</p>
Ikke mulig å trykke inn utløserknappen.	<p>Det er montert tilbehør på det røde drevet 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta tilbehøret av drevet 3.
Profi-vispen berører ikke bollen, eller matvarene blandes ikke riktig sammen.	<p>Avstanden til bollen er ikke korrekt innstilt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Juster fininnstillingen av Profi-vispen. <p>→ "Fininnstilling av Profi-visp", Side 116</p>
Det vises en feilkode på displayet, f.eks. "E9025".	<p>Elektronikken har registrert en feil.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på O og trekk ut støpselet. 2. Koble støpselet til stikkkontakten igjen. 3. Hvis feilen vedvarer, må du ta kontakt med kundeservice. <p>→ "Kundeservice", Side 120</p>
"Sett inn bollen" vises i displayet.	<p>Bollen er ikke satt inn, eller den er ikke gått korrekt i inngrep.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sett inn bollen og drei bollen til stopp mot urviseren.
"Kontroller armposisjonen" vises i displayet.	<p>Svingarmen er ikke korrekt i inngrep eller har løsnet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på O. 2. Beveg svingarmen til den går korrekt i inngrep.
"Motor stoppet automatisk" vises i displayet.	<p>Ulike årsaker er mulige.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på O. 2. Hvis feilen vedvarer, må du ta kontakt med kundeservice. <p>→ "Kundeservice", Side 120</p>
"Start tara på nytt" vises i displayet.	<p>Kalibrering av vekten feilet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Still opp apparatet på en flat, ren og vibrasjonsfri arbeidsflate. 2. Kontroller at det ikke finnes gjenstander under apparatet. 3. Trykk på  for å starte kalibreringen på nytt, og ikke berør apparatet under kalibreringen.
"Maks. vekt nådd" vises i displayet.	<p>Vekten ligger over vektens måleområde.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Under bruken av vekten må du overholde maksimal vekt på 5000 g eller 11,00 lb. 2. Reduser totalvekten som skal veies.
"Min. vekt nådd" vises i displayet.	<p>Vekten ligger under vektens måleområde.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Under bruken av vekten må du overholde minimal vekt på 5 g eller 0,01 lb. 2. Øk totalvekten som skal veies.
	<p>Apparatet er ikke stilt opp korrekt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Still opp apparatet på en flat, ren og vibrasjonsfri arbeidsflate. 2. Kontroller at det ikke finnes gjenstander under apparatet.

Foodprosessor

Sikkerhet

Bruk kun tilbehøret:

- til kutting, rasping og riving av matvarer.
- ▶ Grip kun tak i kutteskivene på plasten i midten.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakt.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn matvarene.

Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakt eller inn i huset.
- ▶ Kontroller påfyllingssjakt og huset med tanke på uvedkommende gjenstander, før de tas i bruk.
- ▶ Ikke utøv stort press med støteren.


Bli kjent med




Oversikt

→ Fig. **27**

1	Hus
2	Skiveholder
3	Lokk med integrert påfyllingssjakt
4	Støter og målebeger
5	Skjærevendeskive, tykk/tynn
6	Raspevendeskive, grov/fin
7	Riveskive, fin
8	Riveskive, grov ¹
9	Asia-grønnsaksskive ¹
10	Pommes frites skive ¹
11	SuperCut-vendeskive ¹

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.

Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjakt.
	Sett på lokket
	Posisjonsmerke hus

Kutteskiver

Betegnel- se	Bruk
Skjæreven deskive, tykk/tynn	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker. Merking: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 = tykke skiver ▪ 3 = tynne skiver Merk: Ikke egnet til bearbeidning av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade.
	
Raspevendes- skive, grov/ fin	Rasp matvarene i grove eller fine stykker, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost, som gouda eller edamer. Merking: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 = grov side ▪ 4 = fin side Merk: Ikke egnet til bearbeidning av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesanost.
	

¹ Avhengig av modell

Betegnel- se	Bruk
	Tips: Rasp myk ost med den grove siden.
Riveskive, fin 	Rasp matvarene middels fint, f.eks. rå poteter eller har ost som parmesanost. Merk: Ikke egnet til bearbeidning av myk ost og ost i skiver.
Riveskive, grov 	Rasp matvarene grovt, f.eks. rå poteter til komler, potetballer eller potetkaker.
Asia-grønn- saksskive 	Kutte matvarer i fine strimler, f.eks. frukt og grønnsaker.
Pommes frites skive 	Skjær opp rå poteter for pommes frites.
SuperCut- vendskive 	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker. Tips: Spesielt egnet for svært myke og svært fiberholdige matvarer, f.eks. overmodne tomater eller stangselleri.

Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

→ "Utbedring av feil", Side 123

Betjening

Klargjøre foodprosessoren

→ Fig. **28** - **35**

Bearbeide matvarer med gjennomløpskutteren

Merk: Tilbehøret kan kun brukes når bollen er satt korrekt inn.

Tips

- Bearbeid tynt materiale buntet sammen for å få optimale resultater.
- Du kan ta ut og tømme bollen, uten å ta av tilbehøret.

→ Fig. **36** - **39**

Avslutte bearbeidningen

→ Fig. **40** - **42**

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Rengjør enkeltdeleer som angitt i tabellen.

→ Fig. **43**

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **44**

Utbedring av feil

Bearbeidede matvarer faller ikke ned i bollen.

Utløpsåpning eller hus er tilstoppet.

1. Avslutt bearbeidningen og trekk ut støpselet.
2. Ta av tilbehøret.
3. Ta tilbehøret fra hverandre og fjern tilstoppingen.

Kutteskiven roterer ikke, selv om basisapparatet er i gang.

Lokket er ikke satt korrekt på og i inngrep.

- ▶ Kontroller om lokket er montert korrekt.

Tilbehøret ble overbelastet og skiveholderens aksel er brukket av i bruddstedet. Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser.

- ▶ En ny skiveholder fåes hos kundeservice under bestillingsnummer 10000314.

ToGo-flaske med bladholder

Sikkerhet

Bruk kun tilbehøret:

- til miksing av frukt og grønnsaker for å tilberede smoothier.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Vær forsiktig når du fyller varme væsker på blenderen, da det kan slippes ut damp.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- ▶ Varme matvarer på over 50 °C må ikke tilberedes i to-go-miksebegeret.

Unngå materielle skader

- ▶ Ikke oppbevar uvedkommende gjenstander i To-Go-miksebegeret med kniv-innsatsen.
- ▶ To-Go-miksebegeret med kniv-innsatsen må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ Legg aldri kniv-innsatsen med bladene nedover.


Bli kjent med

Oversikt

→ Fig. **45**

1	To-go-kniv-innsats
2	To-go-miksebeger
3	Pakning
4	Lokk med lukkbar drikkeåpning

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Posisjonsmarkeringer

Betjening

Tilberede matvarer med to-go-miksebegeret

→ Fig. **46** - **54**

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Rengjør enkeltdele som angitt i tabellen.

→ Fig. **55**

Klargjøre for rengjøring

Ta fra hverandre monterte deler før rengjøring.

→ Fig. **56** - **57**

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **58**

Merk

Begrensninger for tilberedning:

- Ikke produser pannekakerøre eller majones.
- Matvarer som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Faste matvarer må mikses med tilstrekkelig væske.
- Fyll matvarene på i følgende rekkefølge: Væsker, tørre produkter, fersk frukt og grønnsaker, blad-grønnsaker, frossen frukt og grønnsaker, is krem.
- Kutt matvarene i ca. 1 cm store terninger før miksing.
- Tiltsett minst 200 g matvarer for best mulig resultat.

Utbedring av feil

Det er ikke mulig å sette et montert to-go-miksebeger på grunnapparatet.

To-go-knivinnsatsen er ikke skrudd fast riktig, og sikkerhetslåsen gjør at den ikke kan settes på.

- ▶ Vri to-go-knivinnsatsen med klokka til den sitter fast.
→ Fig. 48
Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.

Lokket på to-go-miksebegeret er ikke tett.

Tetningen i lokket mangler.

- ▶ Sett inn tetningen.

Universalmikser

⚠ Sikkerhet

Bruk kun tilbehøret:

- til maling og kutting av små mengder av krydder, f.eks. pepper, spisskummen, enebær, kanel, tørr anis eller safran.
- for kutting og hakking av hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt og grønnsaker.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.

Unngå materielle skader

- ▶ Bruk aldri kutterens beholder i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ Legg aldri knivinsatsen med bladene nedover.

Bli kjent med

Oversikt

→ Fig. 59

1 Knivinsats med kutte og malekniv

2 Beholder for universalkutter

Symboler

Symbol **Beskrivelse**

▲▼ Posisjonsmarkeringer

Betjening

Bearbeide matvarer med universalkutteren

→ Fig. 60 - 67

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Rengjør enkeltdele som angitt i tabellen.

→ Fig. 68

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 69

Merk

Begrensninger for tilberedning:

- Du må aldri bearbeide væsker eller svært flytende matvarer med universalkutteren.
- Ikke kvern svært tørre eller faste varer som er større enn kaffebønner. Uegnede matvarer er f.eks. muskatnøtt og tørket ingefær.
- Kutt opp maksimalt 50 g av faste råvarer ved maksimal hastighet i maksimalt 1 s sekund eller 1 - 5 impulser, med mindre noe annet er oppgitt i oppskriften.
- Ikke mal sukker, kaffebønner eller hvete.

no Utbedring av feil

- Ikke knus isbiter.
- Universalkutteren er ikke egnet til tilberedning av nøttepålegg.
- Universalkutteren er ikke egnet for finkutting av kjøtt, f.eks. til bolognese.

Utbedring av feil

Det er ikke mulig å sette en montert universalkutter på grunnapparatet.

Knivnnsatsen er ikke skrudd korrekt på, og sikkerhetslåsen gjør at den ikke kan settes på.

- ▶ Vri knivnnsatsen med urviseren til den sitter fast.

→ *Fig. 62*

Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.

Innehållsförteckning

Köksmaskin	127	ToGo-flaska med knivhållare	138
Rivjärn	136	Minihackare	139

Köksmaskin

Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ de extra anvisningarna när du använder tillbehör som medföljer eller som är tillval.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

Använd bara enheten för:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att röra om, knåda och vispa matvaror.
- för ytterligare tillämpningar som beskrivs i bruksanvisningarna för medföljande eller tillvalda tillbehör.
- under tillsyn.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000°möh.

Dra alltid ur nätkontakten efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring, när du närmar dig roterande delar och vid fel.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Slå inte på skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.

- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → *Sid. 135*
- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Använd bara maskinen i slutna utrymmen.
- ▶ Exponera aldrig maskinen för kraftig värme och fukt.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Sätt in och ta bort verktyg och tillbehör bara när apparaten står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Stäng av apparaten och ta ut nätstickkontakten före verktygsbyte eller rengöring.
- ▶ Använd endast verktygen med insatt skål och påsatt skyddslock till drivningen.
- ▶ Öppna aldrig svängarmen under bearbetningen.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

- ▶ Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.
- ▶ Håll inte i höljet eller i skålen när du sänker svängarmen.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- ▶ Använd inte olika drivningar samtidigt.
- ▶ Följ färgmärkingen på tillbehör och drivning.
- ▶ Kör aldrig apparaten längre tid än nödvändigt.
- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig originaldelar och originaltillbehör som är avsedda för andra apparater.
- ▶ Överskrid inte de maximala bearbetningsmängderna.
- ▶ Kontrollera före användningen om det finns främmande föremål i skålarna och ta i så fall bort föremålen.
- ▶ Ställ inte apparaten på rörliga eller vibrerande ytor.

Lär känna

Översikt

Kontrollera efter upppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

→ Fig. 1

1	Kontrollfält
2	Stor blandarskål, 6,0 liter
3	Lock med inbyggt matarrör
4	Skyddslock för drivning 2
5	Skyddslock för drivning 3
6	Lampring
7	Strömvred
8	Svängarm

9	Frigöringsknapp för svängarm
10	Drivning 2, gul
11	Drivning 3, röd
12	Huvuddrivning, svart
13	Urtag för skål
14	Kabelfack
15	Liten blandarskål, 5,3 liter ¹
16	Proffsdegkrok
17	Ballongvisp Profi
18	Grovvisp "Profi Flexi"

Strömvred

Symbol	Beskrivning
○	Stopp av bearbetningen.
⌂▶	Allt efter användningssätt: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vänd ner livsmedel med lägsta hastighet. ▪ Starta det automatiska programmet.
1	Låg hastighet
7	Högsta hastighet
M	Pulsning: maxvarvtal när du håller vredet i läget

Tips! Du kan när som helst under bearbetningen ändra hastigheten eller avbryta bearbetningen.

Ljusring

Lampringen på vridreglaget informerar dig om apparatens drifttillstånd.

¹ Beroende på modell

Visning	Status
Lampringen är tänd och bearbetningen pågår.	Apparaten fungerar felfritt.
Lampringen blinkar och det går inte att starta eller fortsätta bearbetningen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ett säkerhetssystem har aktiverats. ▪ Det finns ett fel hos apparaten.

Tips! Mer information finns här:

→ "Säkerhetssystem", Sid. 131





→ "Avhjälpning av fel", Sid. 135

Kontrollfält

→ Fig. 2

1	Våg
2	Timer
3	Tillbaka-knapp
4	Display
5	On/Off-knapp
6	OK-knapp
7	Navigationsring

Funktionsknappar

Symbol	Funktion
	Använda vågen eller nollställa vågen (tarering).
	Använd tidretet.
	Gå tillbaka i menyn.
	Slå på eller stäng av displayen.
OK	Bekräfta ett val eller inmatning.

Notering: Manövrera knapparna med fingrarna och utan kökshandskar. Det går inte att manövrera knapparna med föremål, t.ex. sevar.

Navigationsring

Navigationsringen är en rund, beröringskänsliga yta på kontrollfältet.

Lägg fingret i den fördjupade ringen och för långsamt fingret längs ringens form för att navigera i menyer eller ställa in värden.

Flytta medurs:

- Bläddra nedåt i menyn.
- Öka värden.

Flytta moturs:

- Bläddra uppåt i menyn.

- Minska värden.

Display

Displayen visar urvalsmöjligheter, inställningar och värden samt meddelanden om drifttillståndet.

Notering: Om inga manövrar har gjorts under en viss tid stängs displayen av automatiskt. Tryck på On/Off-knappen, vrid vridreglaget eller flytta svängarmen för att aktivera displayen på nytt.

Svängarm och drivningar

Om du trycker på frigöringsknappen kan du föra svängarmen till önskat läge.

→ Fig. 3

Förberedelser:

- Sätt i eller ta ur bunken
- A** ▪ Sätta fast eller ta bort locket
- Sätt i eller ta ur redskapet
- Fylla på stora mängder i skålen

Huvuddrivning:

Bearbetning av matvaror med verktygen

B

Vägningsyta:

Använda vågen

C

Drivning 2:

Använd tillbehör, t.ex. Grönsaksskärare

D

Drivning 3:

Använd tillbehör, t.ex. To-Go-mixerbäggare

E

Huvuddrivning med universaladapter:

Använd tillbehör, t.ex. Köttkvarn


F

Huvuddrivning:

Användning avlsmaskin

Notering: Svängarmen är försedd med funktionen EasyArm Lift. Funktionen stöder svängarmens uppåtrörelse.

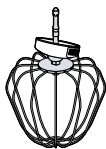
Verktyg

Verktyg	Användning
	<p>Profvsdegkrok</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Knåda degar, t.ex. jäsdeg, bröddeg, pizzadeg, pastadeg, kakdeg. ▪ Vända ner livsmedel i degen, t.ex. frön.

Verktyg	Användning
---------	------------



- Grovvisp "Profi Flexi"
- Röra om smeten, t.ex. kaksmet, fruktkakor.
 - Vända ner livsmedel i degen, t.ex. russin, chokladspån.



- Ballongvisp Profi
- Vispa äggvita och grädde (minst 30 % fetthalt).
 - Blanda lätta degar, t.ex. småkakdegar.

Fininställning av Profi-ballongvispen

Korrigerar med fininställningen avståndet mellan skålen och ballongvisp Profi.

Notering: Proffsballongvispen är inställd från fabrik så att livsmedlen blandas optimalt.

Korrigerar av verktygsinställning

- ▶ Använd aldrig ett verktyg som vidrör skålen.

Krav

- Nätstickkontakten är inte insatt.
 - Svängarmen är öppen.
 - Ballongvispen Profi är insatt.
 - Skålen är insatt.
1. Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och lossa kontramuttern medurs med skiftnyckeln.
→ Fig. 4
 2. Ändra inställningen genom att vrida verktyget i önskad riktning.
→ Fig. 5

Optima inställning	Avstånd till bunken ca 2,5 mm
--------------------	-------------------------------

vrid medurs	Lyft upp verktyget
-------------	--------------------

vrid moturs	Sänk ned verktyget
-------------	--------------------

3. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
4. Kontrollera inställningen.
5. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
6. Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och dra åt kontramuttern moturs med skiftnyckeln.

Blandarskålar

Beroende på modell medföljer 2 olika blandarskålar.

Förvara den lilla skålen i den stora för att spara plats.
Använd alltid den stora skålen tillsammans med locket. Locket passar inte den lilla skålen.

Inställningar

Inställning	Beskrivning
Språk	Ställ in displayspråket.
Tillbehör	Aktivera eller inaktivera åtkomst till programautomatiken för tillbehören. Om ett tillbehör har inaktiverats, visas det inte i huvudmenyn.
Ljud	Ställ in signaltonens och knappljudens volym.
Enhet	Ställ in vågens enheter.
Ljusstyrka	Ställ in displayljusstyrkan.
Viloläge	Ställ in tiden efter vilken displayen ska dimmas.
Standbytid	Ställ in tiden efter vilken enheten ska kopplas om till standbyläge.
Fabriksinställning	Återställ apparaten till fabriksinställningarna.
Enhetsinformation	Information om apparatens programvara.

Säkerhetssystem

Startspärr

Startspärren förhindrar att apparaten startas oavsiktligt.

Enheten kan endast slås på och användas när svängarmen har hakat in i i vågrätt position och en av följande förutsättningar är uppfyllda.

- Skålen eller glassberedaren är insatt.
- Universaladaptorn är fäst vid huvuddrivningen.

Om svängarmen öppnas under bearbetningen, stängs enheten av automatiskt.

Återstartspärr

Återstartspärren förhindrar att apparaten startar bearbetningen automatiskt efter ett strömbortfall.

Apparaten är åter inkopplad efter ett strömbortfall. Bearbetningen kan inte startas om förrän vridreglaget har ställts i läge O.

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

Svängarmsäkring

Svängarmsäkringen förhindrar att svängarmen öppnas när ett tillbehör är fastsatt på den bakre drivningen.

Ljudsignal

Om det uppstår ett fel eller ett säkerhetssystem stänger av enheten hörs en ljudsignal.

Möjliga störningar inkluderar: Till exempel en svängarm som inte är ordentligt inkopplad eller en överhettad enhet.

Före första användningen

Uppställning av apparaten

1. Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
2. Ställ in nätkabeln till den längd som behövs.
 - Om du vill förkorta kabellängden skjuter du in kabeln i kabelfacket.
 - Om du vill förlänga kabellängden igen drar du ut kabeln ur kabelfacket.
3. Sätt in nätstickkontakten.

Genomför första idrifttagning

Vid den första idrifttagningen eller efter återställning till fabriksinställningar visas urvalet av språk och indikeringsenheter. Därefter följer en kort guide.

- ▶ Observera instruktionerna på displayen och gå igenom guiden med hjälp av navigationsringen.

Användning

Förbered apparaten

1. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. 6
2. Sätt in skålen i motordelen.
→ Fig. 7
Observera urtagen i motordelen.
3. Vrid skålen moturs till den snäpper fast.
→ Fig. 8
4. Sätt på locket på huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Fig. 9
Matarröret måste vara vänt framåt.

5. Tryck in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Fig. 10
Skyddshuven [a] måste täcka huvuddrivningen helt.
6. Fyll på livsmedel i skålen.
→ Fig. 11
7. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. 12

Bearbetning av matvaror med verktygen

1. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
→ Fig. 13
2. Ställ vridreglaget på M och håll fast det i det läget för att bearbeta livsmedel kortvarigt med högsta hastighet.
→ Fig. 14
3. Fyll vid behov på ytterligare livsmedel under bearbetningen via påfyllningsröret.
→ Fig. 15
Om stora mängder ska fyllas på ska svängarmen öppnas och livsmedlen fyllas på i skålen.
4. Bearbeta livsmedlen tills önskat resultat nås.
5. Ställ vridreglaget i läge O.
→ Fig. 16
Vänta tills apparaten står stilla.

Slutför bearbetningen

1. Ta ut stickkontakten.
→ Fig. 17
2. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. 18
3. Tryck ihop de båda utkastarknapparna och ta ut verktyget helt ur drivningen.
→ Fig. 19
4. Dra av locket från huvuddrivningen.
→ Fig. 20
5. Vrid skålen medurs och ta ut den.
→ Fig. 21

Användning av tillbehörsdrivningar


Noteringar

- Ta av skyddslocket om du vill använda tillbehör på drivning 2 eller 3.
 - Håll alltid drivningar som inte används stängda med skyddslocken.
 - Följ bruksanvisningen för tillbehören.
- Fig. 22 - 23

Timer

Med hjälp av timern kan livsmedel bearbetas under en förinställd tid. Timern kan även startas utan att livsmedel bearbetas, t.ex. för att kontrollera vilotiderna för degar eller tillagningstider.

Använda timern

1. Tryck på  för att starta timern.
 2. Ställ in minuterna med navigationsringen och bekräfta med OK.
 3. Ställ in sekunderna med navigationsringen och bekräfta med OK.
 4. Välj "Timer med steg" och ställ in vridreglaget på önskad hastighet för att bearbeta livsmedel med timern.
- ✓ Displayen visar den inställda hastigheten och den återstående bearbetningstiden.
 - ✓ När tiden har gått ut, stoppar enheten bearbetningen.
5. Vrid vredet till O.
 6. Välj "Äggklocka" och tryck på OK för att använda timern utan att bearbeta livsmedel.
- ✓ Displayen visar återstående tid.
 - ✓ När tiden har löpt ut hörs en ljudsignal och displayen visar "Klar".

Våg


Din apparat är utrustad med en inbyggd våg.


Motordelen har 4 viktsensorer i stativfötterna.


Följande faktorer kan förvanska mätresultatet:

- Stativfötterna ligger inte an korrekt mot arbetsytan.
- Vibrationer hos arbetsytan
- Föremål under motordelen
- För låg vikt
- Förskjutning av motordelen
- Beröring av motordelen

Väga livsmedel

1. Tryck på  för att starta vågen.
- ✓ Vågen kalibreras.
 - ✓ Displayen visar "0" och den förinställda enheten.
2. Tryck på navigationsringen och välj vid behov en annan indikeringsenhet. Bekräfta med OK.
- ✓ Vågen kalibreras om.

3. Fyll på livsmedel i den insatta skålen eller ett monterat tillbehör.
- ✓ Displayen visar påfylld mängd i den valda indikeringsenheten.
4. Tryck på  och vänta på kalibreringen för att nollställa vågen på nytt och väga ytterligare livsmedel separat.

Tips!: När svängarmen har snäppt fast i vågrätt läge kan du ställa behållare eller förpackningar på vägningsytan  och väga dem.

Automatiska program

De automatiska programmen hjälper dig att bearbeta matvarorna med verktygen och att använda tillbehören.

Sensorer övervakar bearbetningen av livsmedlen och avslutar bearbetningen automatiskt när den förprogrammerade konsistensen har uppnåtts.

Följ de här anvisningarna så får du optimala resultat:

- Ballongvispen måste vara korrekt inställd för att blanda livsmedlen optimalt och för att programautomatiken ska fungera korrekt.
→ "*Korrigerig av verktygsinställning*", Sid. 131
- Använd en ny enhet minst 10 minuter utan programautomatik innan programautomatiken används första gången.
- Fyll inte på fler matvaror efter att ett automatiskt program har startats.
- Bearbeta inte redan bearbetade livsmedel på nytt med programautomatiken. Om programautomatikens bearbetningsresultat inte motsvarar dina önskemål kan du fortsätta bearbeta livsmedlen manuellt tills önskat resultat uppnås. Följ hastighetsrekommendationerna.
→ "*Användningsexempel*", Sid. 134
- De använda livsmedlens ålder, temperatur och beståndsdelar påverkar tidsåtgången och resultatet.
- Bearbeta enbart färska ägg. Det automatiska programmet är inte lämpligt för alternativ, t.ex. aquafaba eller proteinpulver.
- Vispad äggvita lyckas bara om verktyget och skålen är rena, fettfria och utan rester av diskmedel.

sv Rengöringsöversikt

- Bearbeta endast grädde som har kylts till cirka 6 °C och har 30-36 % fetthalt.
- Grädde som har varit fryst går inte att vispa upp.
- Ställ in använd gräddtyp för optimalt resultat efter att programmet "Grädde" har valts: "Färsk grädde", "Vegetarisk grädde" eller "Laktosfri grädde".
- Använd inga varma skålar för att vispa grädde, t.ex. direkt från diskmaskinen.
- Blanda inte i socker, smakämnen och andra tillsatser i grädde eller äggvit-skum förrän det automatiska programmet har avslutats.
- Beakta de föreslagna ingredienserna och mängderna.
- De automatiska programmen för degar fungerar inte om degen är alltför torr. De grecepten kräver en tillräckligt stor andel av flytande eller fuktiga ingredienser.
- Programmet "Vete- och surdeg" avbryter knådningen under cirka 15 minuter så att degen kan jäsa. Sedan startar en ny knådning automatiskt. Ta inte ut degen förrän programmet har slutförts.
- Använd smör eller margarin i 2 cm stora tårningar vid rumstemperatur för programmen "Sockerkaksdeg" och "Mördeg". Kallt eller fryst smör eller margarin ger inte önskade resultat. Låt mördeg vila i kylskåpet innan de bakas ut.
- Programmet "Sockerkaksdeg" är inte lämpligt för mycket flytande smetar, t.ex. pannkaksmet.
- Programmet "Ismaskin" är endast lämpligt för recepten för vaniljglass och chokladglass enligt beskrivningen i tillsbehörsanvisningarna för glassberedaren MUZ9EB1.

Användning av automatiska program

1. Välj ett aktiverat tillbehör med navigationsringen "Smart Sensorprogram" och bekräfta med OK.
2. Välj önskad programautomatik med navigationsringen, bekräfta med OK och följ instruktionerna på displayen.

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.

- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.
- ▶ Rengör kontrollfält och displayen enbart med en fuktig mikrofiberduk.

Tips! Missfärgning kan uppkomma på plastdelarna, t.ex. vid bearbetning av morötter. Ta bort missfärgningarna med en mjuk trasa och några droppar matolja.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **24**

Användningsexempel

Noteringar

- För att bäst blanda ingredienserna för jästdeg eller surdeg med hög vattenhalt, håll vätskan i skålen först.
- Om du väljer programautomatiken som passar till receptet ställer enheten in rätt hastighet och övervakar bearbetningstiden.

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. **25**

→ Fig. **26**

Receptexempel

Tjock fruktkaka

Ingredienser

- 3 ägg
- 135 g socker
- 135 g margarin
- 255 g mjöl
- 10 g bakpulver
- 150 g korinter
- 150 g blandad torkad frukt

Notering: Bearbeta högst 2 gånger mängden samtidigt.

Tillagning

- Sätt in growvispen.
- Tillsätt alla ingredienser utom den torkade frukten.
- Bearbeta i 30 sekunder på steg ②.
- Bearbeta sedan under 3-5 minuter på steg 7.
- Ställ in steg ②.
- Tillsätt den torkade frukten inom 30-60 sekunder.

Välj programmet "Sockerkaksdeg" för att bearbeta ingredienserna automatiskt.

Om du använder det automatiska programmet ska du inte tillsätta den torkade frukten förrän programmet har slutförts, och då blanda med den på steg ④.

Tillbehör

Du kan köpa tillbehör hos kundtjänsten, i fackhandeln eller via Internet. Använd bara originaltillbehör. De är exakt anpassade till apparaten.

Tillbehören är apparatspecifika. Ange alltid din apparats exakta beteckning (E-Nr.) vid köpet.

De tillbehör som finns till din apparat visas i vår katalog, i online-shopen och hos kundtjänsten.

www.bosch-home.com

Omhändertagande av begagnade apparater

- ▶ Omhänderta enheten miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.




Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Kundtjänst

Det går att beställa funktionsrelevanta och lagerförda originalreservdelar från service upp till 10 år efter lanseringen av enheten. För mer information, kontakta service. Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map, servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under www.bosch-home.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

Avhjälpning av fel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten får ingen ström. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollera om din enhet får ström.
Apparaten startar inte bearbetningen.	Vridreglaget är fel inställt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ställ före bearbetningen vridreglaget i läge O.
Apparaten startar inte bearbetningen eller stängs av under bearbetningen.	För stor bearbetningsmängd eller för lång bearbetningstid. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ställ vridreglaget i läge O. ▶ Minska mängden ingredienser. ▶ Låt apparaten svalna så att överlastsäkringen avaktiveras.
	Apparaten eller tillbehören är blockerade. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ställ vridreglaget i läge O. ▶ Ta bort blockeringen.
	Ett säkerhetssystem har aktiverats. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Åtgärda orsaken till att enheten har stoppats. → "Säkerhetssystem", Sid. 131
Det går inte att trycka in frigöringsknappen.	Det finns ett tillbehör på den röda drivningen 3. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta av tillbehöret från drivningen 3.
Profballongvispen går emot skålen eller ingredienserna blandas inte korrekt.	Avståndet till skålen är inte rätt inställt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Korrigera Profi-ballongvispens fininställning. → "Fininställning av Profi-ballongvispen", Sid. 131

Fel	Orsak och felsökning
En felkod visas på displayen, t.ex. "E9025".	Elektronikfel. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vredet i läge O och ta ut nätstickkontakten. 2. Sätt in stickkontakten igen. 3. Om felet kvarstår måste du kontakta kundtjänsten . → "Kundtjänst", Sid. 135
"Sätt in skålen" visas på displayen.	Skålen har inte satts in eller inte satts in rätt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sätt in skålen och vrid den moturs till stopp.
"Kontrollera armpositionen" visas på displayen.	Svängarmen har inte snäppt fast korrekt eller har lossnat. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vridreglaget i läge O. 2. För svängarmen tills den snäpper fast rätt.
"Motorn stoppas automatiskt" visas på displayen.	Olika orsaker är möjliga. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vridreglaget i läge O. 2. Om felet kvarstår måste du kontakta kundtjänsten . → "Kundtjänst", Sid. 135
"Starta om tareringen" visas på displayen.	Kalibreringen av vågen misslyckades. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ apparaten på en olan, ren och vibrationsfri arbetsyta. 2. Se noga till att inga föremål finns under apparaten. 3. Tryck på  för att starta om kalibreringen och vidrör inte apparaten medan kalibreringen pågår.
"Max. vikt uppnådd" visas på displayen.	Vikten är över vågens mätområde. <ol style="list-style-type: none"> 1. När du använder vågen måste du tänka på att maximivikten är 5000 g eller 11,00 lb. 2. Reducera den sammanlagda vikt som ska vägas.
"Min. vikt uppnådd" visas på displayen.	Vikten är under vågens mätområde. <ol style="list-style-type: none"> 1. När du använder vågen måste du tänka på att minimivikten är 5 g eller 0,01 lb. 2. Öka den sammanlagda vikt som ska vägas.
	Apparaten har inte ställts upp rätt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ apparaten på en olan, ren och vibrationsfri arbetsyta. 2. Se noga till att inga föremål finns under apparaten.

Rivjärn

Säkerhet

Använd tillbehören enbart:

- för att skära, strimla och riva matvaror.
- ▶ Fatta sönderdelningsskivorna enbart i plasten i mitten.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd endast påmataren för att trycka in livsmedel.

Undvika sakskador

- ▶ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▶ Sätt inte in föremål, t.ex. slevar, i påfyllningsröret eller höljet.

- ▶ Kontrollera före användning att det inte finns främmande föremål i påfyllningsröret och höljet.
- ▶ Tryck inte hårt på påmataren.




Lär känna

Översikt

→ Fig. 27

1	Hölje
2	Skivhållare
3	Lock med inbyggt matarrör
4	Påmatare och mätbägare
5	Skärvändskiva tjock/tunn
6	Strimlingsvändskiva grov/fin
7	Rivskiva fin
8	Rivskiva grov ¹
9	Asia-grönsaksskiva ¹
10	Pommes frites-skiva ¹
11	SuperCut vändskiva ¹

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Sätt på locket
	Lägesmarkering hölje

Finfördelningsskivor

Beteckning	Användning
Skärvändskiva tjock/tunn 	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Märkning: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = tjocka skivor ■ 3 = tunna skivor Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad. Tips!: Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.

Beteckning	Användning
Strimlingsvändskiva grov/fin 	Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer. Märkning: <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grov sida ■ 4 = fin sida Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan. Tips!: Strimla mjukost med den grova sidan.
Rivskiva fin 	Medelfin strimling av matvaror, t.ex. rå potatis eller hårdost som parmesan. Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av mjukost och skivad ost.
Rivskiva grov 	Grovstrimling av matvaror, t.ex. rå potatis till kroppkakor, klimp eller rårakor.
Asia-grönsaksskiva 	Skärning av matvaror i fina strimlor, t.ex. frukt och grönsaker.
Pommes frites-skiva 	Skärning av rå potatis till pommes frites.
SuperCut vändskiva 	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Tips!: Lämpar sig speciellt för mycket mjuka och fiberrika matvaror, t.ex. övermogna tomat eller bladselleri.

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

→ "Avhjälpning av fel", Sid. 138

¹ Beroende på modell

Användning

Förbereda rivjärnet

→ Fig. 28 - 35

Bearbetning av matvaror med grönsaksskäraren

Notering: Tillbehöret kan endast användas med korrekt insatt skål.

Tips!

- För att få optimala resultat bör du bearbeta tunna varor som ska skäras buntvis.
- Skålen kan tas ut och tömmas utan att tillbehöret behöver tas av.

→ Fig. 36 - 39

Slutför bearbetningen

→ Fig. 40 - 42

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 43

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 44

Avhjälpning av fel

Bearbetade matvaror faller inte ned i skålen.

Höljets utloppsöppning är igensatt.

1. Avsluta bearbetningen och ta ut nätstickkontakten.
2. Ta av tillbehören.
3. Ta isär tillbehören och ta bort igensättningen.

Finfördelningskivan roterar inte fastän motordelen är igång.

Locket har inte satts på och snäppt fast korrekt.

- ▶ Kontrollera att locket har monterats korrekt.

Tillbehöret har överbelastats och skivhållarens axel har brutits av vid brottanvisningen. Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden.

- ▶ En ny skivhållare med beställningsnumret 10000314 kan beställas från kundtjänsten.

ToGo-flaska med knivhållare

Säkerhet

Använd tillbehören enbart:

- för att mixa frukt och grönsaker till smoothies.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Var försiktig när du fyller på varma vätskor i stavmixern eftersom het ånga kan strömma ut.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ Bearbeta inga heta livsmedel över 50°C i To-Go-mixerbägaren.

Undvika sakskador

- ▶ Förvara inte främmande föremål i TO GO-mixerbägaren med knivinsats.

- ▶ Använd aldrig TO GO-mixerbägaren med knivinsats i mikrovågsugnen eller vanliga ugnen.
- ▶ Lägg aldrig ned knivinsatsen med bladen nedåt.

Lär känna

Översikt

→ Fig. 45

- 1 To-Go-knivinsats
- 2 To-Go-mixerbägare
- 3 Tätning
- 4 Lock med stängbar dricköppning

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Positionsmarkeringar

Användning

Mixa livsmedel med To-Go-mixbägaren

→ Fig. 46 - 54

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in. Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 55

Förbereda rengöringen

Ta isär de hopmonterade delarna före rengöringen.

→ Fig. 56 - 57

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 58

Notering

Begränsad bearbetning:

- Tillaga ingen pannkakssmet och ingen majonnäs.
- Finfördela aldrig livsmedel som mandlar, lök, persilja och kött.
- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Tillsätt livsmedel i den här ordningsföljden: vätska, torrprodukter, färsk frukt och färska grönsaker, bladgrönsaker, fryst frukt och grönsaker, is.
- Skär livsmedlen före mixning i cirka 1 cm stora tärningar.
- Bearbeta minst 200 g livsmedel för ett optimalt resultat.

Avhjälpling av fel

Det går inte att sätta på den hopmonterade To-Go-mixerbägaren på motordelen.

To-Go-knivinsatsen är inte korrekt fastskruvad och säkerhetsspärren förhindrar att den sätts på.

- ▶ Vrid To-Go-knivinsatsen medurs till stopp.

→ Fig. 48

Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.

Locket på To-Go-mixerbägaren är inte tätt.

Locktätningen saknas.

- ▶ Sätt i tätningen.

Minihackare

Säkerhet

Använd tillbehören enbart:

- mala och hacka små mängder kryddor, t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, torkad anis, saffran.
- att skära hårdost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.

Undvika sakskador

- ▶ Använd aldrig multihackarens behållare i mikro eller ugn.
- ▶ Lägg aldrig ned knivinsatsen med bladen nedåt.

Lär känna

Översikt

→ Fig. **59**

1 Knivinsats med finfördelarkniv och malkniv

2 Behållare för minihackare

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Positionsmarkeringar

Användning

Hacka livsmedel med minihackaren

→ Fig. **60** - **67**

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **68**

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. **69**

Notering

Begränsad bearbetning:

- Bearbeta aldrig vätskor eller mycket rinniga livsmedel med minihackaren.
- Mal inte väldigt torra eller hårda livsmedel som är större än kaffeböner. Olämpliga livsmedel är t.ex. muskotnöt och torkad ingefära.
- Finfördela max. 50 g fasta livsmedel på max. hastighet i max. 1 s eller 1 - 5 impulser om inte recepttabellen anger något annat.
- Mal inte socker, kaffeböner eller vete.
- Krossa inte isbitar.
- Du kan inte använda minihackaren för att göra nötkräm.
- Minihackaren är inte avsedd för finfördelning av kött, t.ex. för köttfärsås.

Avhjälpning av fel

Det går inte att sätta på den hopmonterade minihackaren på motordelen.

Knivinsatsen är inte korrekt fastskruvad och säkerhetspärren förhindrar att den sätts på.

- ▶ Vrid knivinsatsen medurs tills det tar stopp.

→ Fig. **62**

Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.

Sisällysluettelo

Yleiskone	141	ToGo-pullo, jossa teränpidin	153
Vihannesleikkuri	151	Minileikkuri	154

Yleiskone

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Jos käytät toimitukseen sisältyviä tai valinnaisia lisävarusteita, noudata lisäksi niiden ohjeita.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen ja taikinan vaivaamiseen.
- muihin käyttötarkoituksiin, jotka on kuvattu toimitukseen sisältyvässä käyttöohjeessa tai lisävarusteiden ohjeissa.
- valvonnan alaisena.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laitte on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, kun sitä ei voi valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta, pyöriviä osia lähestyttäessä sekä häiriötilanteissa. Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotoimia.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyiltä.

- ▶ Älä käytä vaurioitunutta laitetta.

- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 149*
- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- ▶ Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Irrota ja kiinnitä välineitä ja varusteita vain, kun käyttöliitântä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Ennen välineiden vaihtoa ja puhdistusta kytke laite pois toiminnasta ja vedä pistoke pistorasiasta.
- ▶ Käytä välineitä vain, kun kulho ja käyttöliitântöjen suojakannet ovat paikoillaan.
- ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.
- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitântä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.

- ▶ Osat, joissa on halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.
- ▶ Älä koske runkoon tai kulhoon, kun lasket kääntyvän varren alas.
- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käytä erilaisia käyttölaitteita samanaikaisesti.
- ▶ Ota huomioon varusteen ja käyttöliitännän värimerkinnät.
- ▶ Laitetta ei saa käyttää pitempään kuin on tarpeen.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä koskaan käytä alkuperäisiä osia ja varusteita muiden laitteiden kanssa.
- ▶ Älä ylitä enimmäiskäsittelymääriä.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei astiassa ole vierasesineitä, ja poista mahdolliset vierasesineet.
- ▶ Älä sijoita laitetta liikkuville tai täriseville pinoille.

Tutustuminen

Yleiskatsaus

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

→ Kuva 1

1	Ohjauspaneeli
2	Iso sekoituskulho, 6,0 litraa
3	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
4	Käyttöliitännän suojakansi 2
5	Käyttöliitännän suojakansi 3
6	Valorengas
7	Kierrettävä valitsin

8	Kääntyvä varsi
9	Kääntyvän varren avaamispainike
10	Käyttöliitäntä 2, keltainen
11	Käyttöliitäntä 3, punainen
12	Pääkäyttöakseli, musta
13	Kolot kulhoa varten
14	Johdon säilytystila
15	Pieni sekoituskulho 5,3 litraa ¹
16	Profi-taikinakoukku
17	»Profi«-pallovispilä
18	Vispilä »Profi Flexi«

Kierrettävä valitsin

Symboli	Kuvaus
○	Käsittelyn lopettaminen.
🔊▶	Käyttötilanteen mukaan: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elintarvikkeiden sekoittaminen joukkoon pienimmällä nopeudella. ▪ Automaattisen ohjelman käynnistäminen.
1	Alhainen nopeus
7	maksimi nopeus
M	Hetkellinen kytkentä: suurin nopeus niin kauan kuin kierrettävää valitsinta pidetään tässä asennossa

Ohje: Voit muuttaa nopeutta milloin tahansa käsittelyn aikana tai keskeyttää toiminnan.

¹ Mallista riippuen

Valorengas

Kierrettävän valitsimen valorengas ilmaisee laitteen käyttötilan.

Näyttö	Tila
Valorenkaan valo palaa ja käsittely on käynnissä.	Laitte toimii moitteettomasti.
Valorenkaan valo vilkkuu, käsittelyä ei voi käynnistää tai jatkaa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turvajärjestelmä on aktivoitunut. ■ Laitteessa on vika.

Ohje: Lisätietoja löydät täältä:

→ "Turvajärjestelmät", Sivu 146





→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 150

Ohjauspaneeli

→ Kuva 2

- 1 Vaaka
- 2 Ajastin
- 3 Paluupainike
- 4 Näyttö
- 5 Virtakytkin
- 6 OK-painike
- 7 Navigointirengas

Toimintopainikkeet

Symboli	Toiminto
	Vaa'an käyttö tai vaa'an asettaminen lukemaan 0 (taara).
	Ajastimen käyttö.
	Siirtyminen valikossa taaksepäin.
	Näytön kytkeminen päälle tai pois päältä.
OK	Valinnan tai syötön vahvistaminen.

Huomautus: Käytä painikkeita sormilla ilman keittiökäsineitä. Painikkeita ei voi käyttää esineillä kuten esim. kauhalla.

Navigointirengas

Navigointirengas on pyöreä, kosketusherkkä alue ohjauspaneelissa. Kun haluat navigoida valikoissa tai säätää arvoja, aseta sormi syvennettyyn

renkaaseen ja siirrä sormea hitaasti muotoa mukailleen.

Liike myötäpäivään:

- Selaaminen valikoissa alaspäin.
- Arvojen korottaminen.

Liike vastapäivään:

- Selaaminen valikoissa ylöspäin.
- Arvojen pienentäminen.

Näyttö

Näytössä näytetään valintamahdollisuudet, asetukset, tiedot ja arvot sekä käyttötilaan liittyvät ilmoitukset.

Huomautus: Näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun se on ollut tietyn aikaa käyttämättä. Näyttö voidaan aktivoida jälleen painamalla virtapainiketta, kääntämällä valitsinta tai siirtämällä kääntyvää vartta.

Kääntyvä varsi ja käyttö

Kun avaamispainiketta painetaan, kääntyvä varsi voidaan siirtää haluttuun asentoon.

→ Kuva 3

Valmistelut:

- Kiinnitä tai poista kulho
- Kiinnitä tai irrota kansi
- Kiinnitä tai poista väline
- Suurien määrien täyttäminen kulhoon

Pääkäyttöakseli:

- B Elintarvikkeiden käsittely varusteilla
- Punnitustaso:**
Vaa'an käyttö

Käyttöliitäntä 2:

- C Käytä varusteita, esim. Vihannesleikkuri

Käyttöliitäntä 3:

- D Käytä varusteita, esim. To-Go-sekoituspullo

Pääkäyttöliitäntä yleisadapterilla:

- E Käytä varusteita, esim. Lihamyly

Pääkäyttöakseli:

- F Jäätelökone -toiminnon käyttö

Huomautus: Kääntyvässä varressa on EasyArm Lift-toiminto. Se tukee kääntyvän varren liikettä ylös.

Työkalut

Työkalut Käyttö



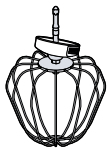
Profi-taikinakoukku

- Vaivaa esim. hiivataikin, leipätaikin, pizzataikin, nuudelitaikin, pikkuleipätaikin.
- Elintarvikkeiden, kuten esim. siemenien sekoittaminen taikinaan.



Vispilä »Profi Flexi«

- Sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikina, hedelmäkakkutaikina.
- Elintarvikkeiden, kuten esim. rusinoiden, suklaarouheen sekoittaminen taikinaan.



»Profi«-pallovispilä

- Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon (rasvapitoisuus vähintään 30 %).
- Sekoittaa kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan.

»Profi«-pallovispilän hienosäätö

Korjaa kulhon ja »Profi«-pallovispilän välistä etäisyyttä hienosäädön avulla.

Huomautus: Profi-pallovispilä on säädetty tehtaalla siten, että elintarvikkeet sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla.

Välineiden säädön korjaaminen

- Älä käytä välinettä, joka koskee kulhoon.

Vaatimukset

- Pistoketta ei ole liitetty pistorasiaan.
 - Kääntyvä varsi on auki.
 - »Profi«-pallovispilä on kiinnitetty paikoilleen.
 - Kulho on paikallaan.
1. Pidä yhdellä kädellä kiinni pallovispilän alaosasta ja avaa vastamutteri kiertämällä sitä kiintoavaimella myötäpäivään.
→ **Kuva 4**
 2. Asetuksen muuttamiseksi kierrä väline haluamaasi asentoon.
→ **Kuva 5**

Optimaalinen säätö

Etäisyys kulhoon n. 2,5 mm

kierrää myötäpäivään

Nosta välinettä

kierrä vastapäivään

Laske välinettä

3. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
4. Tarkista säätö.
5. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
6. Pidä yhdellä kädellä kiinni pallovispilän alaosasta ja kiristä vastamutteri kiertämällä sitä kiintoavaimella vastapäivään.

Sekoituskulhot

Toimitukseen sisältyy mallista riippuen kaksi erilaista sekoituskulhoa.

Voit säästää säilytystilaa asettamalla pienen kulhon ison kulhon sisään.

Käytä isoa kulhoa aina kiinnitetyn kannen kanssa. Kansi ei sovellu pienelle kulholle.

Asetukset

Asetus	Kuvaus
Kieli	Näyttökielen valinta.
Lisävarusteet	Varusteiden automaattiohjelmien käytön aktivointi tai aktivoinnin poistaminen. Kun varusteen aktivointi on poistettu, varustetta ei näytetä päävalikossa.
Ääni	Säädä äänimerkkien ja kosketusvalitsinten äänenvoimakkuus.
Yksikkö	Vaa'an näyttöyksiköiden asettaminen.
Kirkkaus	Näytön kirkkauden säätäminen.
Lepotila	Ajan asettaminen, jonka jälkeen näyttö himmennetään.
Valmiusaika	Ajan asettaminen, jonka jälkeen laite kytkeytyy valmiustilaan.
Tehdasasetus	Laitteen palautus tehdasasetuksiin.
Laitteen tiedot	Tietoja laiteohjelmistosta.

Turvajärjestelmät

Turvalukko

Turvalukko estää laitteen tahattoman päällekytkemisen.

Laitteen voi käynnistää ja sitä voi käyttää vain, kun kääntyvä varsi on lukittu vaakauoraan asentoon ja yksi seuraavista edellytyksistä täyttyy.

- Kulho tai jäätelökone on asetettu paikoilleen.
- Yleisadapteri on kiinnitetty pääkäyttöliitintään.

Jos kääntyvä varsi avataan käsittelyn aikana, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Uudelleenkäynnistymissuoja estää laitteen käynnistymisen itsestään virran katkettua. Laite kytkeytyy jälleen päälle sähkökatkon jälkeen. Käsittely voidaan aloittaa uudelleen vasta, kun kierrettävä valitsin on viety asentoon O.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

Kääntyvän varren lukitus

Kääntyvän varren lukitus estää varren avaamisen, kun takana olevaan käyttöliitintään on kiinnitetty varuste.

Äänimerkki

Jos laitteessa on toimintahäiriö tai turvajärjestelmä sammuttaa laitteen, kuuluu äänimerkki.

Mahdollisia häiriöitä ovat esim. kääntövarsi, joka ei ole kunnolla kiinni, tai ylikuumentunut laite.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Laitteen asennus

1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
2. Säädä verkkojohto tarvittavaan pituuteen.
 - Voit lyhentää johtoa työntämällä sitä säilytyslokeroon.
 - Jos haluat jatkaa johdon pituutta uudelleen, vedä johtoa ulos säilytyslokerosta.
3. Liitä pistoke pistorasiaan.

Ensimmäisen käyttöönoton toimenpiteet

Kielen ja näyttöyksiköiden valinta ilmestyy näyttöön ensimmäisen käynnistyksen aikana tai tehdasasetusten palauttamisen jälkeen. Sen jälkeen tulee lyhyt opastus.

- ▶ Noudata näyttöön ilmestyviä ohjeita ja käy opastus läpi navigointirenkaan avulla.

Käyttö

Laitteen alkuvalmistelut

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 6
2. Aseta kulho peruslaitteeseen.
→ Kuva 7
Huomioi peruslaitteessa olevat kolot.
3. Käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 8
4. Paina kansi pääkäyttöakselin päälle niin, että se lukittuu.
→ Kuva 9
Täytösoppilon tulee osoittaa eteenpäin.
5. Paina väline pääkäyttöakseliin niin, että se lukittuu.
→ Kuva 10
Suojuksen [a] täytyy peittää koko pääkäyttöakseli.
6. Mittaa elintarvikkeet kulhoon.
→ Kuva 11
7. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 12

Elintarvikkeiden käsittely varusteilla

1. Käännä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
→ Kuva 13
2. Jos haluat käsitellä elintarvikkeita hetken aikaa suurimmalla nopeudella, aseta kierrettävä valitsin asentoon M ja pidä sitä tässä asennossa halutun käsittelyajan ajan.
→ Kuva 14

- Lisää halutessasi elintarvikkeita käsittelyn aikana kannessa olevan täyttöaukon kautta.
→ **Kuva 15**
Kun haluat lisätä suurempia määriä, kytkä laite pois päältä, avaa kääntyvä varsi ja lisää elintarvikkeet kulhoon.
- Käsittele elintarvikkeita, kunnes lopputulos on haluamasi.
- Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.
→ **Kuva 16**
Odota, kunnes laite pysähtyy.

Käsittelyn lopetus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
→ **Kuva 17**
- Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ **Kuva 18**
- Paina vapautuspainikkeita yhteen ja vedä työväline kokonaan ulos käyttöliitännästä.
→ **Kuva 19**
- Vedä kansi irti pääkäyttöakselilta.
→ **Kuva 20**
- Poista kulho myötäpäivään kääntäen.
→ **Kuva 21**

Varusteiden käyttöliitännän käyttö

Huomautukset


- Irrota suojakansi, jotta voit käyttää varusteita käyttöliitännässä 2 tai 3.
- Suojaa käyttämättömät käyttöliitännät aina suojakansilla.
- Noudata myös erillisen varusteiden käyttöohjeen ohjeita.

→ **Kuva 22** - **23**

Ajastin

Ajastimen avulla voit käsitellä aineksia asetetun ajan verran. Voit käynnistää ajastimen myös ilman, että käsittelet aineksia esim. valvoaksesi taikinoiden kohoamisaikoja tai keittoaikoja.

Ajastimen käyttö

- Käynnistä ajastin painamalla .
- Säädä minuutit navigointirenkaalla ja vahvista painamalla OK.
- Säädä sekunnit navigointirenkaalla ja vahvista painamalla OK.

- Kun haluat käsitellä aineksia ajastimen kanssa, valitse "Ajastin teholla" ja aseta kiertovalitsin halutun nopeuden kohdalle.
 - ✓ Näyttö esittää asetetun nopeuden ja jäljellä olevan käsittelyajan.
 - ✓ Kun aika on kulunut umpeen, laite lopettaa käsittelyn.
- Käännä kiertovalitsin asentoon O.
- Kun haluat käyttää ajastinta ilman elintarvikkeiden käsittelyä, valitse "Keittiöajastin" ja paina OK.
 - ✓ Näyttö esittää jäljellä olevan keston.
 - ✓ Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "Valmis".



Vaaka


Laitteessa on integroitu vaaka. Peruslaitteen tukijaloissa on 4 painoanturia.

Seuraavat tekijät voivat väärentää mittaustuloksen:

- Tukijalat eivät ole kunnolla kiinni työtasossa.
- Työtason tärinä
- Peruslaitteen alla olevat esineet
- Liian pieni paino
- Peruslaitteen siirtyminen
- Peruslaitteeseen koskeminen

Elintarvikkeiden punnitseminen

- Käynnistä vaaka painamalla .
 - ✓ Vaaka kalibroitu.
 - ✓ Näytössä näkyy "0" ja esiasetettu yksikkö.
- Kosketa tarvittaessa navigointirengasta, valitse toinen näyttöyksikkö ja vahvista se painamalla OK.
 - ✓ Vaaka kalibroitu uudelleen.
- Täytä elintarvikkeet paikoilleen asetettuun kulhoon tai varusteeseen.
 - ✓ Näyttö ilmoittaa täytetyn määrän valitussa näyttöyksikössä.
- Kun haluat asettaa vaa'an takaisin lukemaan "0" ja punnita muut elintarvikkeet erikseen, paina  ja odota kalibrointia.

Ohje: Kun kääntyvä varsi on lukittu vaaka-asentoon, säiliöt tai pakkaukset voidaan asettaa punnitustasolle  ja punnita.

Automaattiohjelmat

Automaattiohjelmat tukevat elintarvikkeiden käsittelyä välineillä ja lisävarusteiden käytössä.

Sensorit valvovat elintarvikkeiden käsittelyä ja lopettavat käsittelyn automaattisesti, kun ohjelmoitu koostumus on saavutettu.

Huomioi seuraavat seikat, jotta lopputulos on paras mahdollinen:

- Pallovispilä täytyy säätää oikein, jotta elintarvikkeet sekoittuvat optimaalisesti ja automaattiohjelmat toimivat oikein.
→ *"Välineiden säädön korjaaminen", Sivu 145*
- Ennen kuin käytät automaattiohjelmaa ensimmäisen kerran, käytä uutta laitetta ilman automaattiohjelmaa vähintään 10 minuuttia.
- Älä lisää elintarvikkeita sen jälkeen, kun automaattinen ohjelma on käynnistetty.
- Kertaalleen käsitellyjä elintarvikkeita ei saa käsitellä uudestaan automaattiohjelmalla. Jos automaattiohjelman käsittelytulos ei ole haluamasi, jatka elintarvikkeiden käsittelyä manuaalisesti, kunnes saat halutun tuloksen. Noudata nopeudesta annettuja suosituksia.
→ *"Käyttöesimerkkejä", Sivu 149*
- Elintarvikkeiden tuoreus, lämpötila ja niiden sisältämät ainesosat vaikuttavat tarvittavaan aikaan ja lopputulokseen.
- Käytä vain tuoreita kananmunia. Automaattiohjelma ei sovellu vaihtoehtoihin kuten esim. viskoosi vesi tai proteiinijauhe.
- Valkuaisvaadot onnistuvat vain, jos välinen ja kulho ovat puhtaita, rasvattomia eikä niissä ei ole astianpesuainejäämiä.
- Käytä vain kermaa, joka on jäähdetty lämpötilaan n. 6 °C ja jonka rasvapitoisuus on 30 - 36 %.
- Aiemmin pakastettua kermaa ei voi vatkata.
- Pääset parhaaseen tulokseen ohjelman "Kerma" valinnan jälkeen asettamalla käytettävän kerman tyyppin: "Tuorekerma", "Kasviskerma" tai "Laktoositon kerma".
- Älä käytä lämmintä kulhoa kerman vatkaamiseen, esim. suoraan astianpesukoneesta.
- Lisää kerma- tai valkuaisvahtoon sokeria, aromieja ja muita aineita vasta, kun automaattinen ohjelma on päättynyt.
- Huomioi ehdotetut ainesosat ja määrät

- Automaattiset taikinaohjelmat eivät toimi liian kuivan taikinan kanssa. Taikinan reseptissä vaaditaan riittävä määrä nestemäisiä tai kosteita aineksia.
- Ohjelma "Hiivataikinat ja hapantaikinat" keskeyttää vaivaamisen noin 15 minuutiksi, jotta taikina kohoaa. Seuraava vaivausprosessi alkaa sitten automaattisesti. Älä poista taikinaa ennen ohjelman päättymistä.
- Käytä ohjelmia "Kakkutaikinat" ja "Murotaikinat" varten huoneenlämpöistä voita 2 cm:n kokoisina kuutioina. Kylmä tai pakastettu voi tai margariini ei anna toivottuja tuloksia. Anna murotaikinan seisoa jääkaapissa ennen paistamista.
- Ohjelma "Kakkutaikinat" ei sovellu erittäin nestemäiselle taikinalle, esim. pannukakkutaikinalle.
- Ohjelma "Jäätelökone" soveltuu vain vanilijäätelön ja suklaajäätelön resepteille jäätelökoneen MUZ9EB1 käyttöohjeessa esitetyllä tavalla.

Automaattiohjelmien käyttö

1. Valitse päävalikossa navigointirenkaalla "Älykkäät anturiohjelmat" tai aktivoitu varuste ja vahvista painamalla OK.
2. Valitse navigointirenkaalla haluttu automaattiohjelma, vahvista painamalla OK ja seuraa näyttöön ilmestyviä ohjeita.

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- ▶ Puhdista ohjauspaneeli ja näyttö vain kostealla mikrokuituliinalla.

Ohje: Muoviosiin voi tulla värjäytymiä, jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita. Poista värjäytymät pehmeällä liinalla ja tipalla ruokaöljyä.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ *Kuva 24*

Käyttöesimerkkejä

Huomautukset

- Runsaasti vettä sisältävien hiivataikainoiden tai hapantaikainoiden ainekset sekoittuvat parhaiten, kun kaadat kulhoon ensin nesteen.
- Kun valitset reseptiin sopivan automaattiohjelman, laite asettaa oikean nopeuden ja valvoo käsittelyaikaa.

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ *Kuva* **25**

→ *Kuva* **26**

Reseptiesimerkki

Mehevä hedelmäkakku

Ainekset

- 3 kananmunaa
- 135 g sokeria
- 135 g margariinia
- 255 g jauhoja
- 10 g leivinjauhetta
- 150 g korinteja
- 150 g kuivattuja sekahedelmiä

Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.

Valmistus

- Käytä vispilää.
- Lisää kulhoon kaikki muut ainekset paitsi kuivatut hedelmät.
- Käsittele 30 sekuntia teholla **🌀**.
- Käsittele sitten 3-5 minuuttia nopeudella 7.
- Valitse teho **🌀**.
- Lisää kuivatut hedelmät 30-60 sekuntia kuluessa.

Kun haluat käsitellä ainesosat automaattisesti, valitse ohjelma "Kakkutaikinat".

Jos käytät automaattiohjelmia, lisää kuivatut hedelmät vasta ohjelman päätyttyä ja taita sisään nopeustasolla **🌀**.

Varusteet

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Käytä vain

alkuperäisiä varusteita, koska ne sopivat tarkasti laitteeseen.

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät esitteestämme, verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

www.bosch-home.com

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Huoltopalvelu


Toiminnan kannalta oleellisia ja varastointikelpoisia osia on saatavilla vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen huoltopalvelumme kautta.

Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä huoltopalveluun.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppialtasi tai verkkosivuiltamme.

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta www.bosch-home.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Laite ei saa virtaa. ▶ Tarkista, onko laite kytketty virtalähteeseen.
Laite ei aloita käsittelyä.	Kierrettävä valitsin on asetettu väärin. ▶ Käännä kierrettävä valitsin ennen käsittelyn aloittamista asentoon O.
Laite ei aloita käsittelyä tai kytketty pois toiminnasta käytön aikana.	Käsitteltävä määrä on liian suuri tai käsittelyaika liian pitkä. ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. ▶ Pienennä aineiden määrää. ▶ Anna laitteen jäähtyä, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaalitilaan.
	Laite tai varuste on jumiutunut. ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. ▶ Avaa jumiutunut kohta.
	Turvajärjestelmä on aktivoitunut. ▶ Korjaa syy, joka aiheutti laitteen pysähtymisen. → <i>"Turvajärjestelmät", Sivu 146</i>
Avaamispainiketta ei voi painaa.	Punaiseen käyttöliitintään 3 on kiinnitetty varuste. ▶ Poista varuste käyttöliitännästä 3.
Profi-pallovispilä ei kosketa kulhoa tai elintarvikkeet eivät sekoitu kunnolla.	Etäisyyttä kulhoon ei ole oikein asetettu. ▶ Korjaa Profi-pallovispilän hienosäätö. → <i>"»Profi«-pallovispilän hienosäätö", Sivu 145</i>
Näyttöön ilmestyy vikakoodi, esim. "E9025".	Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian. 1. Aseta kierrettävä valitsin asentoon O ja irrota verkkopistoke. 2. Liitä verkkopistoke takaisin pistorasiaan. 3. Jos häiriö ei poistu, soita huoltopalveluun. → <i>"Huoltopalvelu", Sivu 149</i>
"Aseta kulho paikalleen" ilmestyy näyttöön.	Kulho ei ole paikallaan tai väärin lukittu. ▶ Aseta kulho päälle ja käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti.
"Tarkista varren asento" ilmestyy näyttöön.	Kääntyvä varsi ei ole lukittunut kunnolla tai se on löystynyt. 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. 2. Liikuta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu oikein.
"Moottori pysähtynyt automaattisesti" ilmestyy näyttöön.	Mahdollisia syitä on useita. 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. 2. Jos häiriö ei poistu, soita huoltopalveluun. → <i>"Huoltopalvelu", Sivu 149</i>
"Käynnistä taara uudelleen" ilmestyy näyttöön.	Vaa'an kalibrointi epäonnistui. 1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle, puhtaalle ja tärinättömälle työtasolle. 2. Varmista, että laitteen alla ei ole esineitä. 3. Aloita kalibrointi uudelleen painamalla  äläkä kosketa laitetta kalibroinnin aikana.

Vika	Syy ja vianhaku
"Maks. paino saavutettu" ilmestyy näyttöön.	Paino on vaa'an mittausaluetta suurempi. <ol style="list-style-type: none"> Noudata vaa'an käytössä maksimiarvoja 5000 g tai 11,00 lb. Vähennä punnittavaa kokonaispainoa.
"Min. paino saavutettu" ilmestyy näyttöön.	Paino on vaa'an mittausaluetta pienempi. <ol style="list-style-type: none"> Noudata vaa'an käytössä minimiarvoja 5 g tai 0,01 lb. Suurena punnittavaa kokonaispainoa. <p>Laitetta ei ole sijoitettu oikein.</p> <ol style="list-style-type: none"> Aseta laite tukevalle, tasaiselle, puhtaalle ja tärinättömälle työtasolle. Varmista, että laitteen alla ei ole esineitä.

Vihannesleikkuri

Turvallisuus

Käytä varustetta vain:

- elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.
- ▶ Tartu hienonnusteriin vain keskellä olevasta muoviosasta.
- ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisää elintarvikkeita, käytä aina vain syöttöpaininta.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▶ Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei täyttöaukossa ja rungossa ole ylimääräisiä esineitä.
- ▶ Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

Tutustuminen





Yleiskatsaus

→ Kuva **27**

- 1** Runko
- 2** Teränpidin
- 3** Kanssi, jossa on integroitu syöttösuppilo
- 4** Syöttöpainin ja mitta-astia

- 5** Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut
- 6** Käännettävä raastinterä karkea/hieno
- 7** Raasteterä, hieno
- 8** Raasteterä, karkea¹
- 9** Wokkivihannesterä¹
- 10** Ranskanperunaterä¹
- 11** Käännettävä viipalointiterä »SuperCut«¹

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Noudata käyttöohjeita.
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Laita kanssi paikalleen
	Kohdistusmerkki rungossa

¹ Mallista riippuen

Hienonnusterät

Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut	Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi. Merkintä: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 = paksut viipaleet ▪ 3 = ohuet viipaleet Huomautus: Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Ohje: Viipaloi keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.
Käännettävä raastinterä karkea/hieno	Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen. Merkintä: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 = karkea puoli ▪ 4 = hieno puoli Huomautus: Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin. Ohje: Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.
Raasteterä, hieno	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden tai kovan juuston kuten parmesaanin keskikarkea raastaminen. Huomautus: Ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden käsittelyyn.
Raasteterä, karkea	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden karkea raastaminen knöödeleihin tai perunaohukaisiin.
Wokkivihannesterä	Viipaloi elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset, ohuiksi suikaleiksi.
Ranskanperunaterä	Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointiterä »SuperCut«	Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi. Ohje: Soveltuu erityisesti erittäin pehmeille ja hyvin kuitupitoisille elintarvikkeille, esim. ylikypsille tomaateille tai varsisellerille.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 153

Käyttö

Vihannesleikkurin valmistelu

→ Kuva 28 - 35

Elintarvikkeiden käsittely vihannesleikkurilla

Huomautus: Varustetta voi käyttää vain, kun kulho on asetettu oikein paikoilleen.

Ohjeet

- Parhaan mahdollisimman lopputuloksen saavuttamiseksi käsittele ohuet ainekset nipuittain.
- Voit ottaa pois ja tyhjentää kulhon käsittelyn aikana irrottamatta varustetta.

→ Kuva 36 - 39

Käsittelyn lopetus

→ Kuva 40 - 42

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva 43

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva 44

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Käsittelyt elintarvikkeet eivät putoa kulhoon.

Poistoaukko tai runko on tukossa.

1. Lopeta käsittely ja vedä pistoke irti pistorasiasta.
2. Poista varuste.
3. Pura varuste osiin ja poista tukos.

Hienonnusterä ei pyöri, vaikka peruslaite on käynnissä.

Kansi ei ole oikein paikoillaan ja lukkiutunut.

- ▶ Tarkista, onko kansi kiinnitetty oikein.

Varuste on ylikuormittunut ja teränpitimen akseli on murtunut murtumiskohdasta.

Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin.

- ▶ Uuden teränpitimen voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 10000314.

ToGo-pullo, jossa teränpidin

Turvallisuus

Käytä varustetta vain:

- hedelmien, marjojen ja vihannesten tehosekoittamiseen smoothien valmistusta varten.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Ole varovainen, kun lisäät kuumia nesteitä tehosekoittimeen, sillä laitteesta saattaa tulla kuumaa höyryä.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- ▶ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 50 °C, ToGo-sekoituspullossa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä säilytä terällä varustetussa 2Go-sekoituspullossa vieraita esineitä.
- ▶ Älä koskaan käytä terällä varustettua 2Go-sekoituspulloa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- ▶ Älä laske teräosaa pöydälle niin, että terät ovat alaspäin.

Tutustuminen

Yleiskatsaus

→ Kuva **45**

1 ToGo-teräosa


2 ToGo-sekoituspullo

3 Tiiviste

4 Suljettavalla juoma-aukolla varustettu kansi

Symbolit

Symboli Kuvaus

 Kohdistusmerkinnät

Käyttö

Elintarvikkeiden käsittely ToGo-sekoituspullolla

→ Kuva **46** - **54**

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

fi Käyttöesimerkkejä

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ **Kuva 55**

Puhdistuksen valmistelu

Irrota kootut osat toisistaan ennen puhdistusta.

→ **Kuva 56 - 57**

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ **Kuva 58**

Huomautus

Käytön rajoitukset:

- Älä käytä laitetta lettutaikinan ja majoneesin valmistamiseen.
- Älä hienonna esimerkiksi manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.
- Sekoita kiinteät elintarvikkeet riittävään nestemäärään.
- Lisää elintarvikkeet seuraavassa järjestyksessä: nesteet, kuivatut tuotteet, tuoret hedelmät ja vihannekset,

lehtivihannekset, pakastetut hedelmät ja vihannekset, jää.

- Paloittele elintarvikkeet noin 1 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen kuin sekoitat ne.
- Paras lopputulos saadaan käsittelemällä vähintään 200 g elintarvikkeita.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Koottua To-Go-sekoituspulloa ei voi kiinnittää peruslaitteeseen.

To-Go-teräosaa ei ole kiinnitetty oikein ja turvalukitus estää kiinnittämisen.

- ▶ Käännä To-Go-teräosaa myötäpäivään vasteseen asti.

→ **Kuva 48**

Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.

To-Go-sekoituspullon kansi vuotaa.

Kannesta puuttuu tiiviste.

- ▶ Aseta tiiviste paikalleen.

Minileikkuri

Turvallisuus

Käytä varustetta vain:

- pienten maustemäärien, esim. pippurin, kuminan, katajanmarjojen, kanelin, aniksen tai sahramin jauhamiseen ja hienontamiseen.
- kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien ja marjojen sekä kasvien pilkkomiseen.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käytä minileikkurin kulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- ▶ Älä laske teräosaa pöydälle niin, että terät ovat alaspäin.

Tutustuminen

Yleiskatsaus


→ **Kuva 59**

1 Teräosa, jossa leikkuri- ja jauhinterä

2 Minileikkurin kulho

Symbolit

Symboli	Kuvaus
---------	--------

	Kohdistusmerkinnät
---	--------------------

Käyttö

Elintarvikkeiden käsittely minileikkurilla

→ *Kuva* **60** - **67**

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ *Kuva* **68**

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ *Kuva* **69**

Huomautus

Käytön rajoitukset:

- Älä koskaan käsittele nesteitä tai hyvin nestemäisiä elintarvikkeita minileikkurilla.
- Älä jauha hyvin kuivia tai kiinteitä elintarvikkeita, jotka ovat kahvinpajuja kookkaampia. Tarkoitukseen sopimattomia elintarvikkeita ovat esimerkiksi muskottipähkinät ja kuiva inkivääri.
- Leikkaa enintään 50 g kiinteitä elintarvikkeita maksiminopeudella enintään 1 s tai 1 - 5 impulssin verran, mikäli reseptitaulukossa ei ole muuta ilmoitettu.
- Älä jauha sokeria, kahvipapuja tai vehnää.
- Älä hienonna jääpaloja.
- Minileikkuri ei sovellu pähkinäsoseen valmistamiseen.
- Minileikkuri ei sovellu lihan hienontamiseen esim. bolognesekastiketta varten.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Koottua minileikkuria ei voi kiinnittää peruslaitteeseen.

Teräosaa ei ole kiinnitetty oikein ja turvalukitus estää kiinnittämisen.

- ▶ Kierrä teräosa myötäpäivään kiinni vasteeseen asti.

→ *Kuva* **62**

Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.

Índice

Robot de cocina universal	156	Botella para llevar con portacuchillas extraíble	169
Cortador rallador	167	Trituradora universal	171

Robot de cocina universal

Seguridad

- 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.

Utilizar el aparato únicamente:

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

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza, cuando vaya a acercarse a las piezas giratorias y en caso de avería.

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

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

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente. → *Página 166*
- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ 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 de mezcla está montado y las tapas de protección de los accionamientos están colocadas.
- ▶ Nunca abrir el brazo giratorio mientras se están procesando alimentos.
- ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.
- ▶ Piezas que presenten grietas u otros daños, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de repuesto originales.
- ▶ No tocar la carcasa o el recipiente de mezcla al bajar el brazo giratorio.
- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.
- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

- ▶ No utilizar nunca accionamientos diferentes al mismo tiempo.
- ▶ Tener en cuenta los colores identificativos de los accesorios y del accionamiento.
- ▶ No usar nunca el aparato más tiempo de lo necesario.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca piezas y accesorios originales en otros aparatos.
- ▶ No exceda las cantidades máximas de batido.
- ▶ Antes del uso, compruebe si hay cuerpos extraños en la bandeja y, en caso afirmativo, elimínelos.
- ▶ No colocar el aparato sobre superficies móviles o vibratorias.

Familiarizándose con el aparato

Vista general

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

→ Fig. 1

1	Panel de mando
2	Recipiente de mezcla grande, 6,0 litros
3	Tapa con boca de llenado integrada
4	Tapa protectora del accionamiento 2
5	Tapa protectora del accionamiento 3
6	Anillo luminoso
7	Mando giratorio
8	Brazo giratorio
9	Tecla de desbloqueo del brazo giratorio
10	Accionamiento 2, amarillo
11	Accionamiento 3, rojo
12	Accionamiento principal, negro
13	Entalladuras para el recipiente de mezcla
14	Recogida del cable
15	Recipiente de mezcla pequeño, 5,3 litros ¹
16	Garfio amasador profesional
17	Varilla batidora profesional
18	Varilla mezcladora profesional Flexi

Mando giratorio

Símbolo	Descripción
○	Detener el procesamiento.
	Según la utilización: <ul style="list-style-type: none"> Mezclar la comida con la velocidad mínima. Iniciar el programa automático.
1	Baja velocidad
7	Máxima velocidad
M	Modo rápido: funcionamiento a máxima velocidad mientras el

Símbolo	Descripción
	mando giratorio se mantiene en esta posición

Consejo: La velocidad se puede modificar en cualquier momento durante el procesamiento o se puede interrumpir el procesamiento.

Anillo luminoso

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

Indicador	Estado
El anillo luminoso se ilumina y el procesamiento empieza.	El aparato funciona sin problemas.
El anillo luminoso parpadea y no es posible iniciar o proseguir el procesamiento.	<ul style="list-style-type: none"> Se ha activado un sistema de seguridad. El aparato presenta una avería.

Consejo: Para más información, consultar aquí:

→ "Sistemas de seguridad", Página 161

→ "Solucionar pequeñas averías", Página 166

Panel de mando


→ Fig. 2

1	Balanza
2	Temporizador
3	Tecla Atrás
4	Pantalla
5	Tecla de conexión/desconexión
6	Tecla de confirmación
7	Anillo de navegación

Teclas de funciones

Símbolo	Función
	Usar la balanza o ajustarla a la posición 0 (tara).
	Utilizar el temporizador.
	Vuelva a desplazarse por el menú.

¹ En función del modelo

Símbolo	Función
	Encender o apagar el indicador.
OK	Confirmar la selección o los datos introducidos.

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

Anillo de navegación

El anillo de navegación es una superficie circular táctil situada en el panel de mando. Para desplazarse por los menús o ajustar valores, ponga el dedo sobre el anillo circular y deslícelo lentamente siguiendo su contorno.

Movimiento en el sentido de las agujas del reloj:

- Desplazarse hacia abajo por los menús.
- Aumentar los valores.

Movimiento en sentido contrario a las agujas del reloj:

- Desplazarse hacia arriba por los menús.
- Disminuir los valores.

Indicador

El indicador muestra las distintas opciones disponibles, ajustes, valores y mensajes sobre el estado de funcionamiento.

Nota: Si no se ha operado el aparato durante un tiempo determinado, el indicador se apaga automáticamente. Para activar el indicador otra vez, pulse la tecla de conexión/desconexión, gire el mando giratorio o mueva el brazo giratorio.

Brazo giratorio y accionamientos

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

→ Fig. 3

Preparación:

- Introduzca o retire el recipiente de mezcla

- A**
- Fije o retire la tapa
 - Introduzca o retire la herramienta
 - Eche cantidades grandes en el recipiente de mezcla

Accionamiento principal:

- B**
- Procesar alimentos con los accesorios **superficie de pesado:**

Emplear la balanza

Accionamiento 2:

- C**
- Utilizar accesorio, p. ej., Cortador-rallador

Accionamiento 3:

- D**
- Utilizar accesorio, p. ej., Vaso de la batidora To Go

Accionamiento principal con adaptador universal:

- E**
- Utilizar accesorio, p. ej., Picadora de carne

Accionamiento principal:

Utilizar Fabricador de hielo

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

Accesorios

Accesorios	Utilización
------------	-------------



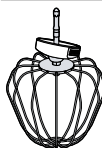
Garfio amasador profesional

- Moldear la masa, p. ej., masa de levadura, de pan, de pizza, de pasta y de repostería.
- Mezclar comida con la masa, p. ej., semillas.



Varilla mezcladora profesional Flexi

- Remover la masa, p. ej., masa de pastel, pasteles de frutas.
- Mezclar comida, p. ej., pasas, trocitos de chocolate, con la masa.



Varilla batidora profesional

- Montar la clara de huevo a punto de nieve y la nata (al menos con 30 % de materia grasa).
- Mezclar las masas ligeras, p. ej., masas de bizcocho.

Ajuste preciso de la varilla batidora profesional

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

Nota: La doble varilla profesional está ajustada de fábrica de forma que la comida se pueda mezclar perfectamente.

Corregir los ajustes de las herramientas

- ▶ 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 doble varilla y soltar la contratuerca con una llave de boca en sentido horario.

→ Fig. 4

2. Para modificar este ajuste, girar la herramienta en la dirección deseada.

→ Fig. 5

Ajuste óptimo	Distancia aproximada al recipiente de mezcla 2,5 mm
girar en el sentido de marcha de las agujas del reloj	Elevar el accesorio
girar en sentido contrario a las agujas del reloj	Bajar el accesorio

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 doble varilla y soltar la contratuerca con una llave de boca en sentido antihorario.

Recipientes de mezcla

En función del modelo, el paquete incluye 2 recipientes de mezcla distintos.

Para ahorrar espacio al guardarlos, coloque el recipiente pequeño dentro del grande.

El recipiente grande debe utilizarse siempre con la tapa puesta. La tapa no es adecuada para el recipiente pequeño.

Ajustes

Ajustes	Descripción
Idioma	Ajustar el idioma de la pantalla.
Accesorios	Activar o desactivar el acceso a los programas automáticos para accesorios. Cuando un accesorio está desactivado, no se muestra en el menú principal.
Sonido	Regular los tonos de aviso y de las teclas táctiles.
Unidad	Ajustar las unidades de la balanza.
Brillo	Ajustar el brillo de la pantalla.
Modo de reposo	Ajustar el tiempo tras el cual se reduce el brillo del indicador.
Tiempo en espera	Ajustar el tiempo tras el cual el aparato pasa al modo preparado.
Configuración de fábrica	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica.
Información del aparato	Información acerca del software del aparato.

Sistemas de seguridad

Dispositivo de seguridad de conexión

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

El aparato solo se puede encender y manejar si el brazo giratorio esta bloqueado en posición horizontal y se cumple una de las condiciones siguientes.

- El recipiente de mezcla o el fabricante de cubitos de hielo está colocado.
- El adaptador universal está montado en el accionamiento principal.

Si se abre el brazo giratorio durante la preparación, el aparato se apaga automáticamente.

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.

es Antes de usar el aparato por primera vez

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

Seguro contra sobrecarga

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

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.

Tono de aviso

Si existe alguna anomalía de funcionamiento o un sistema de seguridad apaga el aparato, se emitirá un tono de aviso.

Posibles anomalías son, por ejemplo, que el brazo giratorio no esté enclavado correctamente o que el aparato se haya sobrecalentado.

Antes de usar el aparato por primera vez

Colocar el aparato

1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa.
2. Ajustar el cable de alimentación a la longitud necesaria.
 - Para reducir la longitud del cable de conexión, introducir el cable en el compartimento para el cable.
 - Para volver a alargar la longitud del cable, extraer el cable del compartimento para el cable.
3. Introducir el enchufe en la toma de corriente.


Realizar la primera puesta en marcha

Tras la primera puesta en marcha o tras restablecer los ajustes de fábrica, se muestra la selección de idioma y de las unidades de visualización. A continuación, aparece un breve tutorial.

- ▶ Siga las instrucciones que aparecen en el indicador y use el anillo de navegación para avanzar por el tutorial.

Manejo

Preparar el aparato

1. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
→ Fig. 6
2. Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz.
→ Fig. 7
Tener en cuenta las muescas de la base motriz.
3. Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. 8
4. Colocar la tapa sobre el accionamiento principal hasta que encaje.
→ Fig. 9
La boca de llenado debe apuntar hacia adelante.
5. Presionar la herramienta en el accionamiento principal hasta que encaje.
→ Fig. 10
La tapa protectora  debe cubrir por completo el accionamiento principal.
6. Introducir la comida en el recipiente de mezcla.
→ Fig. 11
7. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
→ Fig. 12

Procesar alimentos con los accesorios

1. Ajustar el mando giratorio a la velocidad deseada.
→ Fig. 13
2. Para procesar la comida brevemente a la máxima velocidad, coloque el mando giratorio en M y manténgalo en esa posición el tiempo que desee que dure ese tipo de procesamiento.
→ Fig. 14
3. Si se quiere, se pueden continuar introduciendo comida por la boca de llenado durante la preparación.
→ Fig. 15
Para añadir grandes cantidades, apagar el aparato, abrir el brazo giratorio y agregar la comida en el recipiente de mezcla.

4. Procesar la comida hasta alcanzar el resultado deseado.
5. Colocar el mando giratorio en la posición O.
→ Fig. **16**
Aguardar a que el aparato se detenga completamente.

Finalizar la preparación

1. Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.
→ Fig. **17**
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
→ Fig. **18**
3. Presionar las dos teclas de desbloqueo para extraer completamente la herramienta del accionamiento.
→ Fig. **19**
4. Retirar la tapa del accionamiento principal.
→ Fig. **20**
5. Girar el recipiente de mezcla en sentido horario y retirarlo.
→ Fig. **21**

Utilizar accionamientos de accesorios

Notas


- Retirar la tapa protectora para utilizar accesorios en el accionamiento 2 o 3.
- Cubrir siempre los accionamientos no utilizados con las tapas.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de los accesorios.

→ Fig. **22** - **23**

Temporizador

Puede procesar comida durante el tiempo predefinido utilizando el temporizador. Puede usar el temporizador sin necesidad de procesar comida, por ejemplo, para controlar los tiempos de reposo de las masas o los tiempos de cocción.

Utilizar el temporizador

1. Para iniciar el temporizador, pulse .
2. Ajuste los minutos con el anillo de navegación y confirme con OK.
3. Ajuste los segundos con el anillo de navegación y confirme con OK.
4. Para procesar comida con el temporizador, seleccione "Temporizador con ajuste de nivel" y ajuste el mando giratorio a la velocidad deseada.

te de nivel" y ajuste el mando giratorio a la velocidad deseada.

- ✓ La pantalla muestra la velocidad ajustada y el tiempo de preparación restante.
 - ✓ Cuando finaliza el tiempo, el aparato detiene la preparación.
5. Colocar el mando giratorio en la posición O.
 6. Para usar el temporizador sin procesar comida, seleccione "Reloj para cocinar huevos" y pulse OK.
- ✓ El indicador muestra el tiempo restante.
 - ✓ Cuando finaliza el tiempo ajustado, se activa una señal acústica y en la pantalla aparece "Listo" .

Balanza



El aparato cuenta con una balanza integrada.


La base motriz tiene 4 sensores de peso en los pies de apoyo.

Los siguientes factores pueden distorsionar el resultado de medición:

- Los pies de apoyo no están asentados completamente sobre la superficie de trabajo.
- Vibraciones en la superficie de trabajo
- Objetos bajo la base motriz
- Peso insuficiente
- Desplazamientos de la base motriz
- Al tocar la base motriz

Pesar comida

1. Para encender la balanza, pulse .
- ✓ La balanza se calibra.
- ✓ En la pantalla aparece "0" y la unidad preajustada.
2. Si lo desea, toque el anillo de navegación, seleccione otra unidad de visualización y confirme con OK.
- ✓ La balanza se calibra de nuevo.
3. Introduzca la comida en el recipiente de mezcla colocado en el aparato o en un accesorio situado sobre él.
- ✓ El indicador muestra la cantidad que se ha introducido en la unidad elegida.
4. Para volver a poner la balanza a "0" y pesar otros alimentos por separado, pulse  y espere a que acabe la calibración.

Consejo: Si el brazo giratorio está encajado en posición horizontal, se pueden colocar recipientes o envases sobre la superficie de la balanza  para pesarlos.

Programas automáticos

Los programas automáticos ayudan al usuario a procesar los alimentos con las herramientas y a utilizar accesorios. Los sensores supervisan el procesamiento de la comida y lo finalizan de manera automática cuando se alcanza la consistencia preprogramada.

Tener en cuenta las siguientes indicaciones para obtener resultados óptimos:

- La doble varilla debe estar bien ajustada para que la comida se mezcle bien y los programas automáticos funcionen correctamente.
 - *"Corregir los ajustes de las herramientas", Página 161*
- Antes de utilizar uno de los programas automáticos por primera vez, usar el aparato nuevo al menos 10 minutos sin un programa automático.
- No agregar más alimentos después de que se haya iniciado un programa automático.
- No volver a procesar con un programa automático comida que ya haya sido procesada. Si con el programa automático no se obtiene una consistencia satisfactoria, los alimentos se pueden continuar procesando de forma manual hasta conseguir el resultado deseado. Prestar atención a las velocidades recomendadas.
 - *"Ejemplos prácticos", Página 165*
- La antigüedad, la temperatura y las sustancias de los alimentos utilizados influyen en el tiempo necesario y en el resultado.
- Solo procesar huevos frescos. El programa automático no es adecuado para procesar ingredientes como aquafaba o proteína en polvo.
- Solo es posible batir claras a punto de nieve si el accesorio y el recipiente de mezcla están limpios, no están grasientos ni tienen restos de lavavajillas.
- Procesar únicamente nata que haya estado refrigerada a aprox. 6 °C y contenga un 30-36 % de grasa.
- La nata que haya estado congelada previamente no se puede montar.
- Para obtener unos resultados óptimos, después de seleccionar el programa

"Nata montada", ajustar el tipo de nata utilizado: "Nata fresca", "Nata vegetal" o "Nata sin lactosa".

- No utilizar un recipiente caliente para montar la nata, por ejemplo, que se haya sacado directamente del lavavajillas.
- Introducir azúcar, aromas y otros aditivos para la nata o la clara de huevo a punto de nieve una vez haya finalizado el programa automático.
- Tener en cuenta los ingredientes y las cantidades que se recomiendan.
- Los programas automáticos para masas no sirven para preparar masas demasiado secas. Las recetas para elaborar masas requieren una cantidad suficiente de ingredientes líquidos o húmedos.
- El programa "Masas de levadura y masa madre" detiene el amasado durante unos 15 minutos, para que la masa pueda levar. A continuación, vuelve a iniciar otra operación de amasado de forma automática. No retirar la masa hasta que finalice el programa.
- Para los programas "Masas bizcochos" y "Masas quebradas", usar mantequilla o margarina en dados de 2 cm a temperatura ambiente. La mantequilla o margarina fría o congelada no ofrece los resultados deseados. Las masas quebradas se deben dejar reposar en el frigorífico antes del horneado.
- El programa "Masas bizcochos" no es adecuado para preparar masas muy líquidas, como la masa de crepe.
- El programa "Heladera" solo debe usarse con las recetas de helado de vainilla y de chocolate, según se explica en las instrucciones del accesorio fabricante de cubitos de hielo MUZ9EB1.

Emplear programas automáticos

1. En el menú principal, seleccione "Programas de sensores inteligentes" o un accesorio activado con el anillo de navegación y confirme con OK.
2. Seleccione el programa automático deseado con el anillo de navegación, confirme con OK y siga las instrucciones que aparecen en el indicador.

Vista general de la limpieza

Limpia todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

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

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.

Limpia todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **24**

Ejemplos prácticos

Notas

- Para que los ingredientes de las masas con levadura o las masas fermentadas con alto contenido de agua se mezclen bien, echar primero el líquido en el recipiente.
- Si se selecciona el programa automático adecuado para la receta, el aparato ajusta la velocidad y controla el tiempo de preparación.

Tener en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. **25**

→ Fig. **26**

Receta de ejemplo



Pudin de frutas deshidratadas

Ingredientes


- 3 huevos
- Azúcar, 135 g
- 135 g de margarina
- 255 g de harina
- 10 g de levadura en polvo
- 150 g de pasas de Corinto
- 150 g de mezcla de frutas deshidratadas

Nota: Se puede procesar como máximo 2 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.

Preparación

- Montar la varilla mezcladora.
- Agregar todos los ingredientes excepto las frutas deshidratadas.
- Batir 30 segundos en la posición .
- A continuación, batir 3-5 minutos en la posición 7.
- Ajustar el nivel .
- Añadir las frutas deshidratadas una vez transcurridos 30-60 segundos.

Para procesar los ingredientes de forma automática, seleccionar el programa "Masas bizcochos".

Si se utiliza el programa automático, añadir las frutas deshidratadas cuando finalice el programa y mezclar en la posición .

Accesorios

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. 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

Eliminación del aparato usado

- ▶ 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.


Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio al cliente proporciona piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en stock hasta 10 años después de la comercialización del aparato. Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web. La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en www.bosch-home.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

Solucionar pequeñas averías

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El aparato no tiene corriente eléctrica. ▶ Compruebe si el aparato recibe corriente.
El aparato no inicia el procesamiento de los alimentos.	El mando giratorio está mal ajustado. ▶ Antes de procesar, colocar el mando giratorio en la posición O.
El aparato no inicia el procesamiento o se desconecta mientras procesa.	La cantidad de alimentos para la el procesamiento es excesiva o el tiempo de procesamiento muy largo. ▶ Colocar el mando giratorio en la posición O. ▶ Reducir la cantidad de ingredientes. ▶ Dejar enfriar el aparato para que se desactive el seguro contra sobrecarga.
	El aparato o un accesorio está bloqueado. ▶ Colocar el mando giratorio en la posición O. ▶ Retirar el elemento de bloqueo.
	Se ha activado un sistema de seguridad. ▶ Solucionar la causa que ha provocado que el aparato se haya detenido. → <i>"Sistemas de seguridad", Página 161</i>
No se puede pulsar la tecla de desbloqueo.	Hay un accesorio montado en el accionamiento rojo 3. ▶ Retirar el accesorio del accionamiento 3.
La doble varilla profesional no toca el recipiente de mezcla o la comida no se mezcla bien.	La distancia con el recipiente no está ajustada correctamente. ▶ Corregir el ajuste preciso de la doble varilla profesional. → <i>"Ajuste preciso de la varilla batidora profesional", Página 160</i>
Aparece un código de error en el indicador, p. ej. "E9025".	El sistema electrónico ha detectado un fallo. 1. Colocar el mando giratorio en la posición O y desenchufar el cable de la toma de corriente. 2. Volver a enchufar el cable de conexión del aparato. 3. Si el fallo persiste, avisar al Servicio de Atención al Cliente. → <i>"Servicio de Asistencia Técnica", Página 166</i>
"Colocar el bol" aparece en la pantalla.	El recipiente de mezcla no está insertado o no se ha encajado correctamente. ▶ Colocar el recipiente de mezcla y girarlo en sentido antihorario hasta que encaje.

Avería	Causa y resolución de problemas
"Comprobar la posición del brazo" aparece en la pantalla.	El brazo giratorio no ha encajado correctamente o se ha soltado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el mando giratorio en la posición O. 2. Desplace el brazo giratorio hasta que quede bien encajado.
"El motor se ha detenido automáticamente" aparece en la pantalla.	Hay diferentes causas posibles. <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el mando giratorio en la posición O. 2. Si el fallo persiste, avisar al Servicio de Atención al Cliente. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 166
"Reiniciar la tara" aparece en la pantalla.	La calibración de la balanza no se ha llevado a cabo correctamente. <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo plana, limpia y sin vibraciones. 2. Asegurarse de que no haya ningún objeto debajo del aparato. 3. Pulse  para reiniciar la calibración y no tocar el aparato durante este proceso.
"Peso máx. alcanzado" aparece en la pantalla.	El peso supera el rango de medición de la balanza. <ol style="list-style-type: none"> 1. Al utilizar la balanza, no rebasar el peso máximo de 5000 g o 11,00 lb. 2. Reducir el peso total que se va a pesar.
"Peso mín. alcanzado" aparece en la pantalla.	El peso está por debajo del rango de medición de la balanza. <ol style="list-style-type: none"> 1. Al utilizar la balanza, respetar el peso mínimo de 5 g o 0,01 lb. 2. Aumentar el peso total que se va a pesar.
	El aparato no está bien colocado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo plana, limpia y sin vibraciones. 2. Asegurarse de que no haya ningún objeto debajo del aparato.

Cortador rallador

Seguridad

Utilizar el accesorio solo:

- para cortar, rallar en grueso y fino alimentos.
- ▶ ¡Sujetar los discos picadores solo por el plástico en el medio!
- ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar solo el empujador para introducir posteriormente los alimentos.

Evitar daños materiales

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílago o huesos de fruta.
- ▶ No introducir objetos en la boca de llenado o la carcasa, p. ej. cuchara.
- ▶ Antes de utilizar el aparato, comprobar que no haya objetos extraños en la boca de llenado ni en la carcasa.
- ▶ No ejercer demasiada presión con el empujador.

Familiarizándose con el aparato

Vista general

→ Fig. 27

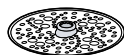
1	Carcasa
2	Soporte portadiscos
3	Tapa con boca de llenado integrada
4	Empujador y vaso medidor
5	Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)
6	Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)
7	Disco rallador fino
8	Disco rallador grueso ¹
9	Disco para cortar verduras orientales ¹
10	Disco para cortar patatas crudas ¹
11	Disco reversible «Supercut» ¹

Sensores de selección

Símbolo	Descripción
	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!
	No introducir las manos en la boca de llenado.
	Colocar la tapa.
	La posición de la marca

Discos picadores

Denominación	Utilización
Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)	<p>Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras.</p> <p>Identificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = rodajas gruesas ■ 3 = rodajas finas <p>Nota: No es adecuado para procesar queso curado, pan, panecillos ni chocolate.</p> <p>Consejo: Cortar las patatas cocidas solo una vez que se hayan enfriado.</p>
Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)	<p>Rallar alimentos en trozos gruesos o finos, p. ej., frutas, verduras o quesos, como gouda o edam.</p> <p>Identificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = parte gruesa ■ 4 = parte fina <p>Nota: No es adecuado para procesar nueces o queso curado, p. ej., queso parmesano.</p> <p>Consejo: Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.</p>
Disco rallador fino	<p>Rallar en grosor mediano los alimentos, p. ej., patatas crudas o queso curado, como queso parmesano.</p> <p>Nota: No adecuado para procesar queso blandos o queso en lonchas.</p>
Disco rallador grueso	<p>Rallar de manera gruesa los alimentos, p. ej. patatas crudas para dumplings o bolas de patata.</p>
Disco para cortar verduras orientales	<p>Cortar los alimentos en tiras finas, p. ej., frutas y verduras.</p>



¹ En función del modelo

Denominación	Utilización
--------------	-------------



Disco para cortar patatas crudas	Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.
----------------------------------	---



Disco reversible «Supercut»	Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras.
-----------------------------	---



Consejo: Especialmente adecuado para cortar alimentos muy blandos y muy fibrosos, p. ej. tomates demasiado maduros o apio.

Seguro contra sobrecarga

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

→ "Solucionar pequeñas averías",
Página 169

Manejo

Preparar el cortador-rallador

→ Fig. 28 - 35

Procesar los alimentos con el cortador-rallador

Nota: El accesorio solo puede utilizarse con el recipiente de mezcla correctamente insertado.

Consejos

- Para obtener resultados óptimos, procesar los alimentos finos en manojos.
- Se puede retirar y vaciar el recipiente de mezcla sin tener que desmontar el accesorio.

→ Fig. 36 - 39

Finalizar la preparación

→ Fig. 40 - 42

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 43

Ejemplos prácticos

Tener en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. 44

Solucionar pequeñas averías

Los alimentos procesados no caen en el recipiente de mezcla.

La abertura de descarga o la carcasa está obstruida.

1. Finalizar el procesamiento y desenchufar.
2. Retirar el accesorio.
3. Desmontar el accesorio y retirar la obstrucción.

El disco picador no gira a pesar de que la base motriz está en marcha.

La tapa no está montada correctamente y no encaja.

- ▶ Comprobar si se ha montado la tapa correctamente.

El accesorio está sobrecargado y el eje del soporte portadiscos se ha partido en el punto de ruptura prescrito. Los repuestos con punto de rotura prescrito no entran dentro de nuestras obligaciones de garantía.

- ▶ Un nuevo soporte portadiscos se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 10000314.

Botella para llevar con portacuchillas extraíble

⚠ Seguridad

Utilizar el accesorio solo:

- para preparar smoothies de fruta y verdura.

es Evitar daños materiales

- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ Tener cuidado al introducir líquidos calientes en la batidora, ya que podría salir vapor caliente.
- ▶ Tener precaución al elaborar alimentos calientes.
- ▶ No procesar alimentos calientes por encima de 50 ° C en el vaso de la batidora To Go.

Evitar daños materiales

- ▶ No guardar objetos extraños en el vaso de la batidora To-Go con cuchillas.
- ▶ No utilizar nunca el vaso de la batidora To-Go con cuchillas en el microondas ni en el horno.
- ▶ No depositar nunca la cuchilla con las hojas hacia abajo.

Familiarizándose con el aparato

Vista general

→ Fig. 45

1	Cuchilla To Go
2	Vaso de la batidora To Go
3	Junta
4	Tapa con abertura para beber con cierre

Símbolos

Símbolo	Descripción
▲▼	Marcas de posición

Manejo

Procesar los alimentos con la batidora de vaso To Go

→ Fig. 46 - 54

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 55

Preparativos para la limpieza

Desmontar las piezas montadas antes de la limpieza.

→ Fig. 56 - 57

Ejemplos prácticos

Tener en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. 58

Nota

Limitaciones de cara a la elaboración:

- No elaborar masa para crepes ni mayonesas.
- No picar alimentos como almendras, cebollas, perejil y carne.
- Mezclar los alimentos sólidos con suficiente líquido.
- Echar los alimentos en el siguiente orden: líquidos, productos secos, frutas y verduras frescas, verdura de hoja, frutas y verduras congeladas, hielo.
- Antes de mezclar los ingredientes, cortarlos en dados de aprox. 1 cm.
- Para obtener resultados óptimos, procesar al menos 200 g de alimentos.

Solucionar pequeñas averías

El vaso de la batidora To Go montado no puede colocarse sobre la base motriz.

El vaso de la batidora To Go no está correctamente enroscado y el cierre de seguridad impide su colocación.

- ▶ Girar la cuchilla To Go en sentido horario hasta el tope.

→ Fig. 48

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

La tapa del vaso de la batidora To Go presenta fugas.

- Falta la junta de la tapa.
- ▶ Colocar la junta.

Trituradora universal

Seguridad

Utilizar el accesorio solo:

- para moler o triturar pequeñas cantidades de especias como pimienta, comino, enebro, canela, anís o azafrán.
 - para cortar queso curado, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta y verdura.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.

Evitar daños materiales

- ▶ No utilizar nunca el recipiente de la picadora en el microondas o en el horno.
- ▶ No depositar nunca la cuchilla con las hojas hacia abajo.

Familiarizándose con el aparato

Vista general

→ Fig. **59**

- | | |
|----------|--|
| 1 | Accesorio de cuchilla para picar y moler |
| 2 | Recipiente para el accesorio picador universal |

Símbolos

Símbolo	Descripción
	Marcas de posición

Manejo

Procesar alimentos con el accesorio picador universal

→ Fig. **60** - **67**

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **68**

Ejemplos prácticos

Tener en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. **69**

Nota

Limitaciones de cara a la elaboración:

- No procesar líquidos ni alimentos muy líquidos en el accesorio picador universal.
- No moler alimentos muy secos o sólidos con un tamaño superior al de los granos de café. Algunos alimentos no apropiados son, por ejemplo, la nuez moscada y el jengibre seco.
- Trocear como máximo 50 g de alimentos sólidos a la velocidad máxima durante 1 s o 1 - 5 impulsos, salvo que se indique lo contrario en la tabla de recetas.
- No moler azúcar, granos de café ni trigo.
- No picar cubitos de hielo.
- El accesorio picador universal no es adecuado para preparar crema de avellanas.
- El accesorio picador universal no es adecuado para picar finamente carne, por ejemplo, boloñesa.

Solucionar pequeñas averías

El accesorio picador universal montado no puede colocarse sobre la base motriz.

La cuchilla no está bien enroscada y el cierre de seguridad no deja montarla.

- ▶ Gire la cuchilla en sentido horario hasta el tope.

→ *Fig. 62*

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

Índice

Robô de cozinha	173	Garrafa ToGo com porta-lâmina	186
Cortador	184	Picador universal	187

Robô de cozinha

Segurança

- 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.

Utilize o aparelho apenas:

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

Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, se peças em rotação se aproximarem e em caso de anomalia.

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.

- ▶ Nunca opere 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.
- ▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica. → *Página 182*
- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ 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.
- ▶ Utilizar as ferramentas apenas com a tigela e as tampas de proteção do acionamento colocadas.
- ▶ Nunca abra o braço móvel durante o processamento.
- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.

- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.
- ▶ Peças que apresentem fissuras ou outros danos, ou que não estejam colocadas corretamente, têm de ser substituídas por peças sobressalentes originais.
- ▶ Não toque na caixa ou na tigela ao baixar o braço móvel.
- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.
- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

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

Familiarização

Vista geral

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

→ Fig. **1**

1 Painel de comandos

2	Tigela grande, 6,0 litros
3	Tampa com canal de enchimento integrado
4	Tampa de proteção para o acionamento 2
5	Tampa de proteção para o acionamento 3
6	Anel luminoso
7	Seletor rotativo
8	Braço móvel
9	Botão de desbloqueio para braço móvel
10	Acionamento 2, amarelo
11	Acionamento 3, vermelho
12	Acionamento principal, preto
13	Ranhuradas para a tigela
14	Arrumação do cabo

15	Tigela pequena, 5,3 litros ¹
16	Varas profissional para massas pesadas
17	Vara profissional para claras em castelo
18	Vara para massas leves «Profi Flexi»

Seletor rotativo

Símbolo	Descrição
○	Parar o processamento.
@ ▶	Em função da aplicação: <ul style="list-style-type: none"> ■ Envolver os alimentos com a velocidade mais baixa. ■ Iniciar o programa automático.
1	Velocidade baixa
7	Velocidade mais elevada
M	Ligação momentânea: velocidade máxima enquanto o seletor rotativo permanecer nesta posição

Dica: Pode alterar a velocidade a qualquer momento durante o processamento ou interromper o processamento.

Anel luminoso

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

Indicação	Estado
O anel luminoso está aceso e o processamento em curso.	O aparelho está a funcionar corretamente.
O anel luminoso pisca e o processamento não pode ser iniciado ou retomado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Está ativado um sistema de segurança. ■ Existe uma falha no aparelho.

Dica: Para mais informações, visite:
 → "Sistemas de segurança", Página 178
 → "Eliminar falhas", Página 183

Painel de comandos

→ Fig. 2

1	Balança
---	---------

2	Temporizador
3	Tecla para retroceder
4	Visor
5	Tecla de ligar/desligar
6	Tecla OK
7	Anel de navegação

Teclas de função

Símbolo	Função
	Utilizar a balança ou colocar a balança em 0 (tara).
	Utilizar o temporizador.
	Navegar para o menu anterior.
	Ligar ou desligar o visor.
OK	Confirmar a seleção ou a entrada.

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

Anel de navegação

O anel de navegação é uma superfície redonda e sensível ao toque no painel de comandos.

Para navegar nos menus ou ajustar valores, coloque o dedo no anel côncavo e desloque-o lentamente seguindo a forma.

Movimento no sentido dos ponteiros do relógio:

- Folhear para baixo nos menus.
- Aumentar os valores.

Movimento no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio:

- Folhear para cima nos menus.
- Reduzir os valores.

Visor

O visor exibe opções de seleção, definições e valores e mensagens relativas ao estado operacional.

Nota: Se não ocorrer qualquer operação durante um determinado período, o visor desliga-se automaticamente. Para ativar o visor novamente, premir a tecla de ligar/

¹ Conforme o modelo

desligar, rodar o seletor rotativo ou mover o braço móvel.

Braço móvel e acionamentos

Se o botão de desbloqueio for premido, é possível deslocar o braço móvel para a posição pretendida.

→ Fig. 3

Preparação:

- Colocar ou retirar a tigela
- A** ■ Fixar ou remover a tampa
- Colocar ou retirar a ferramenta
- Colocar quantidades maiores na tigela

Acionamento principal:

Processar alimentos com as ferramentas

B

Superfície de pesagem:

Utilizar a balança

Acionamento 2:

- C** Utilizar acessórios, p. ex. Dispositivo para cortar e ralar

Acionamento 3:

- D** Utilizar acessórios, p. ex. Copo misturador de transporte

Acionamento principal com adaptador universal:


- E** Utilizar acessórios, p. ex. Picador de carne


Acionamento principal:


Utilize Máquina de fazer gelo

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

Ferramentas

Ferramentas	Utilização
	<p>Varas profissional para massas pesadas</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Amassar, p. ex. massa leve-da, massa de pão, massa para pizza, massa alimentícia, massa para bolos. ■ Envolver alimentos na massa, p. ex. sementes.

Ferramentas	Utilização
	<p>Vara para massas leves «Profi Flexi»</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mexer massa, p. ex. massa para bolos, bolo de frutas. ■ Envolver os alimentos na massa, p. ex. passas, pedaços de chocolate.

	<p>Vara profissional para claras em castelo</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bater claras em castelo e natas (no mínimo 30 % de teor de gordura). ■ Misturar massas leves, p. ex. massas para biscoitos.
---	--

Ajuste preciso da vara profissional para claras em castelo

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

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

Corrigir a regulação da ferramenta

- ▶ Nunca utilize uma ferramenta que toque na tigela.

Requisitos

- A ficha de rede não está inserida na tomada.
 - O braço móvel está aberto.
 - A vara profissional para claras em castelo está colocada.
 - A tigela está colocada.
1. Segure a vara para claras em castelo com uma mão na parte de baixo e solte a contraporca com a chave de bocas no sentido dos ponteiros do relógio.
→ Fig. 4
 2. Para alterar a regulação, rodar a ferramenta no sentido desejado.
→ Fig. 5

Regulação ideal	Distância à tigela aprox. 2,5 mm
-----------------	----------------------------------

rodar no sentido dos ponteiros do relógio	Levantar a ferramenta
rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio	Baixar a ferramenta

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.

Tigelas

Dependendo o modelo, o fornecimento inclui 2 tigelas diferentes.

Para guardar as tigelas sem ocupar muito espaço, empilhar a tigela pequena na tigela grande.

Utilizar a tigela grande sempre com a tampa colocada. A tampa não é adequada para a tigela pequena.

Definições

Regulação	Descrição
Idioma	Definir o idioma do visor.
Acessórios	Ativar ou desativar o acesso a programas automáticos para acessórios. Se um acessório tiver sido desativado, não aparecerá no menu principal.
Som	Regular o volume das sinas sonoras e os tons das teclas.
Unidade	Definir as unidades da balança.
Brilho	Regular a luminosidade do visor.
Modo repouso	Definir o tempo de duração após o qual o visor começa a desvanecer.
Tempo standby	Definir o tempo de duração após o qual o apare-

Regulação	Descrição
	lho comuta para o estado de vigília.
Definição de fábrica	Repor o aparelho para a definição de fábrica.
Informação do aparelho	Informações sobre o software do aparelho.

Sistemas de segurança

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 engatado em posição horizontal e se for cumprida uma das seguintes condições.

- A tigela ou o preparador de gelados está colocada(o).
- O adaptador universal está colocado no acionamento principal.

Se o braço móvel for aberto durante o processamento, o aparelho desliga-se automaticamente.

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.

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.

Sinal sonoro

Se existir uma avaria ou se um sistema de segurança desligar o aparelho, ouve-se um sinal sonoro.

São possíveis avarias, por exemplo, um braço móvel incorretamente encaixado ou um aparelho excessivamente quente.

Antes da primeira utilização

Instalar o aparelho

1. Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, plana, limpa e lisa.
2. Ajustar o cabo elétrico para o comprimento pretendido.
 - Para encurtar o comprimento do cabo, insira o cabo no respetivo compartimento para o cabo.
 - Para prolongar novamente o comprimento do cabo, puxe o cabo para fora do respetivo compartimento.
3. Ligue a ficha à tomada.


Efetuar a primeira colocação em funcionamento

Na primeira colocação em funcionamento ou após a reposição para as definições de fábrica surge a seleção do idioma e das unidades de indicação. Segue-se depois um breve tutorial.

- ▶ Respeitar as instruções no visor e avançar pelo tutorial com a ajuda do anel de navegação.

Utilização

Preparar o aparelho

1. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
→ Fig. 6
2. Coloque a tigela no aparelho base.
→ Fig. 7
Tenha em atenção as ranhuras no aparelho base.
3. Rode a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.
→ Fig. 8
4. Insira a tampa no acionamento principal até encaixar.
→ Fig. 9
O canal de enchimento tem de estar virado para a frente.
5. Pressione a ferramenta no acionamento principal até engatar.
→ Fig. 10
A tampa de proteção  tem de cobrir por completo o acionamento principal.
6. Colocar os alimentos na tigela.
→ Fig. 11

7. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.

→ Fig. 12

Processar alimentos com as ferramentas

1. Coloque o seletor rotativo na velocidade pretendida.
→ Fig. 13
2. Para processar os alimentos à velocidade máxima por pouco tempo, colocar o seletor rotativo em M e manter nessa posição durante o tempo de processamento pretendido.
→ Fig. 14
3. Se desejado, introduzir mais alimentos durante o processamento através do canal de enchimento.
→ Fig. 15
Para adicionar quantidades maiores, desligar o aparelho, abrir o braço móvel e colocar os alimentos na tigela.
4. Processar os alimentos até obter o resultado pretendido.
5. Coloque o seletor rotativo em O.
→ Fig. 16
Aguarde que o aparelho pare.

Concluir o processamento

1. Desligar a ficha da tomada.
→ Fig. 17
2. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
→ Fig. 18
3. Pressionar os dois botões de ejeção e retirar toda a ferramenta do acionamento.
→ Fig. 19
4. Retire a tampa do acionamento principal.
→ Fig. 20
5. Rode a tigela no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.
→ Fig. 21

Utilizar os acionamentos dos acessórios

Notas

- Remova a tampa de proteção, para utilizar acessórios no acionamento 2 ou 3.
- Feche sempre os acionamentos não utilizados com as tampas de proteção.

pt Temporizador


- Tenha em atenção o manual de instruções do acessório.

→ Fig. 22 - 23

Temporizador

É possível processar alimentos durante um período de tempo predefinido usando o temporizador. Também é possível iniciar o temporizador sem processar alimentos, p. ex. para monitorizar tempos de mistura de massas ou tempos de cozedura.

Utilizar o temporizador

1. Premir  para iniciar o temporizador.
 2. Com o anel de navegação, definir os minutos e confirmar com OK.
 3. Com o anel de navegação, definir os segundos e confirmar com OK.
 4. Para processar os alimentos com o temporizador, selecionar "Temporizador com nível" e ajustar a velocidade desejada com o seletor rotativo.
- ✓ O visor exibe a velocidade definida e a duração de processamento restante.
 - ✓ Decorrido esse tempo, o aparelho para o processamento.
5. Colocar o seletor rotativo em O.
 6. Para utilizar o temporizador sem processar alimentos, selecionar "Temporizador de ovos" e premir OK.
- ✓ O visor indica o tempo de duração restante.
 - ✓ Decorrido esse tempo, ouve-se um sinal sonoro e o visor exibe "Pronto" .

Balança



O seu aparelho está equipado com uma balança integrada.


O aparelho base tem 4 sensores de peso nos pés.

O resultado de medição pode ser distorcido pelos seguintes fatores:

- Os pés não assentam corretamente sobre a bancada de trabalho.
- Vibrações na bancada de trabalho
- Objetos por baixo do aparelho base
- Peso insuficiente
- Deslocação do aparelho base
- Contacto com o aparelho base

Pesar alimentos

1. Para iniciar a balança, premir .
- ✓ A balança efetua a calibragem.
- ✓ O visor exibe "0" e a unidade predefinida.
2. Se desejado, tocar no anel de navegação, selecionar uma outra unidade de indicação e confirmar com OK.
- ✓ A balança efetua novamente a calibragem.
3. Colocar os alimentos na tigela utilizada ou no acessório colocado.
- ✓ O visor exibe a quantidade de enchimento na unidade de indicação selecionada.
4. Para colocar novamente a balança a "0" e pesar outros alimentos separadamente, premir  e aguardar pela calibragem.

Dica: Se o braço móvel estiver encaixado na posição horizontal, é possível colocar e pesar recipientes ou embalagens na superfície de pesagem .

Programas automáticos

Os programas automáticos ajudam no processamento de alimentos com as ferramentas e na utilização de acessórios.

Os sensores monitorizam o processamento dos alimentos e terminam o processamento automaticamente ao atingir a consistência pré-programada.

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

- A vara para bater claras em castelo tem de estar corretamente ajustada, para misturar os alimentos de forma ideal e para que os programas automáticos funcionem corretamente.
→ "Corrigir a regulação da ferramenta", *Página 177*
- Antes da primeira utilização de um dos programas automáticos, utilize o novo aparelho durante pelo menos 10 minutos sem programa automático.
- Não adicione outros alimentos depois de iniciar um programa automático.
- Não volte a processar alimentos já processados com um programa automático. Se o resultado de processamento do programa automático não corresponder ao que pretendia, continuar a processar os alimentos manualmente até ao resul-

tado desejado. Respeitar as recomendações relativas à velocidade.

→ "Exemplos de utilização", *Página 181*

- O período de validade, a temperatura e os ingredientes dos alimentos utilizados influenciam o tempo necessário e o resultado.
- Processe exclusivamente ovos frescos. O programa automático não é indicado para alternativas, p. ex. aquafaba ou proteínas em pó.
- As claras em castelo só são conseguidas se a ferramenta e a tigela estiverem limpas, sem gordura e sem resíduos de detergente.
- Processar apenas natas que tenham sido refrigeradas para aprox. 6 °C e contenham um teor de gordura de 30-36 %.
- As natas pré-congeladas não podem ser batidas.
- Para resultados ideais após a seleção do programa "Nata" definir o tipo de natas utilizado: "Nata fresca", "Nata vegetal" ou "Nata sem lactose".
- Não utilizar uma tigela quente para bater as natas, p. ex. vinda diretamente da máquina de lavar loiça.
- Adicione açúcar, aromas e outros ingredientes para natas ou claras em castelo apenas depois de concluído o programa automático.
- Ter atenção aos ingredientes e quantidades propostos.
- Os programas automáticos para massas não funcionam com massas demasiado secas. As receitas de massas necessitam de uma proporção suficiente de líquidos ou ingredientes húmidos.
- O programa "Massas levedadas e massas-mãe" interrompe o amassar durante aprox. 15 minutos, para que a massa possa levedar. A seguir é iniciada automaticamente uma outra amassadura. Retirar a massa só após o final do programa.
- Para os programas "Massas base para bolos" e "Massas quebradas" utilizar manteiga ou margarina à temperatura ambiente em cubos de 2 cm. Manteiga ou margarina fria ou congelada não fornece os resultados desejados. Deixar a massa quebrada repousar no frigorífico antes da cozer.

- O programa "Massas base para bolos" não é indicado para massas muito líquidas, p. ex. massa para crepes.
- O programa "Acessório para gelados" só é adequado para as receitas de gelado de baunilha e gelado de chocolate, tal como descrito no manual do acessório preparador de gelados MUZ9EB1.

Utilizar os programas automáticos

1. No menu principal com o anel de navegação, selecionar "Programas do sistema de sensores" ou um acessório ativado e confirmar com OK.
2. Com o anel de navegação, selecionar o programa automático desejado, confirmar com OK e seguir as instruções no visor.

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

- ▶ Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- ▶ Limpe o painel de comandos e o visor apenas com um pano de microfibras húmido.

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.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ *Fig. 24*

Exemplos de utilização

Notas

- Para que os ingredientes de massas levedadas ou massas fermentadas com elevado teor de água se misturem melhor, encher primeiro a tigela com o líquido.
- Quando seleciona o programa automático adequado à receita, o aparelho regula a velocidade correta e monitoriza a duração de processamento.

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 25

→ Fig. 26

Dica de receita

Bolo de fruta pesado

Ingredientes

- 3 ovos
- 135 g de açúcar
- 135 g de margarina
- 255 g de farinha
- 10 g de fermento em pó
- 150 g de corintos
- 150 g de mistura de frutos secos

Nota: Processe no máximo uma quantidade de 2 vezes superior em simultâneo.

Preparação

- Coloque a vara para massas leves.
- Deite todos os ingredientes exceto os frutos secos.
- Processe durante 30 segundos no nível ②.
- Depois, processe durante 3-5 minutos no nível 7.
- Regule para o nível ②.
- Dentro de 30-60 segundos adicionar os frutos secos.

Para processar os ingredientes automaticamente, seleccionar o programa "Massas base para bolos".

Se o programa automático for utilizado, adicionar os frutos secos só após a conclusão do programa e envolver no nível ②.

Acessórios

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

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

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

Eliminar o aparelho usado

- ▶ 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.

Assistência Técnica

Na nossa Assistência Técnica obtém peças sobresselentes originais relevantes para o funcionamento e armazenáveis, até 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado.


Para mais informações deve contactar a nossa Assistência Técnica.

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826 online em www.bosch-home.com, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

Eliminar falhas

Avaria	Causa e resolução de problemas
O aparelho não funciona.	O aparelho não tem corrente. ▶ Verificar se o aparelho recebe energia elétrica.
O aparelho não inicia o processamento.	O seletor rotativo está regulado incorretamente. ▶ Coloque o seletor rotativo em O antes de iniciar o processamento.
O aparelho não inicia o processamento ou desliga-se durante o processamento.	A quantidade de processamento é demasiado elevada ou a duração do processamento é demasiado longa. ▶ Coloque o seletor rotativo em O. ▶ Reduza a quantidade dos ingredientes. ▶ Deixe o aparelho arrefecer para desativar a proteção contra sobrecarga.
	O aparelho/acessório está bloqueado. ▶ Coloque o seletor rotativo em O. ▶ Remova o bloqueio.
	Está ativado um sistema de segurança. ▶ Elimine a causa que provocou a paragem do aparelho. → <i>"Sistemas de segurança", Página 178</i>
Não é possível pressionar o botão de desbloqueio.	Está colocado um acessório no acionamento 3 vermelho. ▶ Retire o acessório do acionamento 3.
A vara profissional para bater claras em castelo toca na tigela ou os alimentos não são misturados corretamente.	A distância em relação à tigela não está regulada corretamente. ▶ Corrija o ajuste preciso da vara profissional para bater claras em castelo. → <i>"Ajuste preciso da vara profissional para claras em castelo", Página 177</i>
Surge um código de erro no visor, p. ex. "E9025".	O sistema eletrónico detetou uma anomalia. 1. Coloque o seletor rotativo em O e retire a ficha de rede. 2. Encaixe novamente a ficha de rede. 3. Caso a avaria persiste, contacte o Serviço de Assistência Técnica. → <i>"Assistência Técnica", Página 182</i>
"Colocar a tigela" surge no visor.	A tigela não está colocada ou não está corretamente encaixada. ▶ Coloque a tigela e rode a tigela até ao batente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
"Verificar posição do braço" surge no visor.	O braço móvel não está encaixado corretamente ou soltou-se. 1. Coloque o seletor rotativo em O. 2. Desloque o braço móvel até estar corretamente engatado.
"Motor parou automaticamente" surge no visor.	Há várias causas possíveis. 1. Coloque o seletor rotativo em O. 2. Caso a avaria persiste, contacte o Serviço de Assistência Técnica. → <i>"Assistência Técnica", Página 182</i>

Avaria	Causa e resolução de problemas
"Iniciar novamente a tara" surge no visor.	Calibração da balança falhou. <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o aparelho sobre uma bancada plana, limpa e sem vibrações. 2. Certifique-se de que não existem objetos por baixo do aparelho. 3. Prima , para reiniciar a calibração e não toque no aparelho durante a calibração.
"Peso máx. atingido" surge no visor.	O peso está acima da faixa de medição da balança. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ao utilizar a balança, tenha atenção ao peso máximo de 5000 g ou 11,00 lb. 2. Reduza o peso total a ser pesado.
"Peso mín. atingido" surge no visor.	O peso está abaixo da faixa de medição da balança. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ao utilizar a balança, tenha atenção ao peso mínimo de 5 g ou 0,01 lb. 2. Aumente o peso total a ser pesado. <p>Aparelho não está colocado corretamente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o aparelho sobre uma bancada plana, limpa e sem vibrações. 2. Certifique-se de que não existem objetos por baixo do aparelho.

Cortador

Segurança

Utilize o acessório apenas:

- para cortar, ralar e raspar alimentos.
- ▶ Segurar os discos de trituração apenas pelo elemento de plástico no centro.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilize apenas o calcador para adicionar alimentos.

Evitar danos materiais

- ▶ Não processar alimentos que contêm componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- ▶ Não introduzir objetos no canal de enchimento ou na caixa, p. ex. colher de cozinha.
- ▶ Antes da utilização, verificar o canal de enchimento e a caixa quanto a corpos estranhos.
- ▶ Não exercer muita pressão com o calcador.

Familiarização

Vista geral

→ Fig. **27**

- 1** Caixa
- 2** Suporte de discos
- 3** Tampa com canal de enchimento integrado
- 4** Calcador e copo medida
- 5** Disco reversível de cortar grosso/fino
- 6** Disco reversível de ralar grosso/fino

- 7 Disco de raspar fino
- 8 Disco de raspar grosso¹
- 9 Disco para legumes Asia¹
- 10 Disco para batatas fritas¹
- 11 Disco reversível SuperCut¹

Símbolos

Símbolo Descrição



Respeitar as indicações das instruções de serviço.



Não toque no canal de enchimento.



Colocar a tampa



Marca de posicionamento da casa

Discos de triturar

Designação Utilização

Disco reversível de cortar grosso/fino

Corte os alimentos em rodela fina ou grossa, p. ex. fruta e legumes.

Marcação:

- 1 = rodela grossa
- 3 = rodela fina

Nota: Não adequado para processar queijo rijo, pão, pãezinhos ou chocolate.

Dica: Corte batatas cozidas apenas depois de arrefecerem.



Disco reversível de ralar grosso/fino

Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam.

Marcação:

- 2 = lado grosso
- 4 = lado fino

Nota: Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão.

Dica: Rale queijos moles com o lado mais grosso.



Designação Utilização

Disco de raspar fino



Rale alimentos com espessura média-fina, p. ex. batatas cruas ou queijo rijo, como parmesão.

Nota: Não adequado para processar queijo mole e fatiado.

Disco de raspar grosso



Rale alimentos com espessura grossa, p. ex. batatas cruas para bolinhos ou almôndegas de batata.

Disco para legumes Asia



Cortar alimentos em tiras finas, p. ex. fruta e legumes.

Disco para batatas fritas



Cortar batatas cruas e palitos para fritar.

Disco reversível SuperCut



Corte os alimentos em rodela fina ou grossa, p. ex. fruta e legumes.

Dica: Especialmente adequado para alimentos muito moles ou muito fibrosos, p. ex. tomates demasiado maduros ou aipo.

Proteção contra sobrecarga

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

→ "Eliminar falhas", Página 186

Utilização

Preparar dispositivo para cortar e ralar

→ Fig. 28 - 35

¹ Conforme o modelo

Processar alimentos com o dispositivo para cortar e ralar

Nota: O acessório só pode ser utilizado com a tigela corretamente colocada.

Dicas

- Para obter resultados ideais, processe os alimentos finos para cortar enrolando-os num feixe.
- Pode retirar e esvaziar a tigela, sem retirar o acessório.

→ Fig. 36 - 39

Concluir o processamento

→ Fig. 40 - 42

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 43

Exemplos de utilização

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 44

Eliminar falhas

Os alimentos preparados não caem na tigela.

A abertura de saída ou a caixa está entupida.

1. Termine o processamento e retire a ficha.
2. Retire o acessório.
3. Desmonte o acessório e elimine o entupimento.

O disco de trituração não roda, apesar de o aparelho base estar em funcionamento.

A tampa não está bem colocada e encaixada.

- ▶ Verifique se a tampa foi montada corretamente.

O acessório foi sobrecarregado e o eixo do suporte de discos está partido no ponto teórico de rutura. Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia.

- ▶ Um novo suporte de discos pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos com o número de encomenda 10000314.

Garrafa ToGo com porta-lâmina

Segurança

Utilize o acessório apenas:

- para misturar frutas e legumes, para preparar smoothies.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Ter cuidado ao deitar líquidos quentes no triturador, pois pode sair vapor quente.
- ▶ Processar alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Não processar alimentos quentes acima dos 50 °C no copo misturador To-Go.

Evitar danos materiais

- ▶ Não guardar objetos estranhos no copo misturador de transporte com lâmina.
- ▶ Nunca utilizar o copo misturador de transporte com lâmina no micro-ondas ou no forno.

- ▶ Nunca pousar o adaptador da lâmina com as lâminas viradas para baixo.


Familiarização

Vista geral

→ Fig. **45**

1	Adaptador da lâmina To-Go
2	Copo misturador de transporte
3	Vedante
4	Tampa com abertura de beber que fecha

Símbolos

Símbolo	Descrição
	Marcações de posição

Utilização

Processar alimentos com o copo misturador To-Go

→ Fig. **46** - **54**

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **55**

Preparar a limpeza

Separar as peças montadas antes da limpeza.

→ Fig. **56** - **57**

Exemplos de utilização

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. **58**

Nota

Limitações ao processamento:

- Não produzir massa para crepes nem maionese.
- Não triturar alimentos como amêndoas, cebolas, salsa e carne.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de líquido.
- Encher os alimentos pela seguinte ordem: líquidos, produtos secos, fruta e legumes frescos, verduras, fruta e legumes congelados, gelo.
- Cortar os alimentos em cubos de aprox. 1 cm de tamanho antes de misturar.
- Para obter os melhores resultados, processe pelo menos 200 g de alimentos.

Eliminar falhas

Não é possível colocar o copo misturador To-Go completo no aparelho base.

O acessório de lâminas To-Go não está corretamente enroscado e o fecho de segurança impere a colocação.

- ▶ Rode o acessório de lâminas To-Go no sentido dos ponteiros do relógio até prender.

→ Fig. **48**

As marcas ▼ e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.

A tampa no copo misturador To-Go tem uma fuga.

Falta o vedante na tampa.

- ▶ Coloque o vedante.

Picador universal

Segurança

Utilize o acessório apenas:

- para moer e triturar quantidades menores de especiarias, p. ex. pimenta, cominhos, zimbro, canela, anis seco ou açafreão.
- para cortar queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes.

pt Evitar danos materiais

- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilizar o recipiente do picador no micro-ondas ou no forno.
- ▶ Nunca pousar o adaptador da lâmina com as lâminas viradas para baixo.

Familiarização

Vista geral


→ Fig. 59

1 Elemento com lâmina trituradora e de moer

2 Recipiente para picador universal

Símbolos

Símbolo	Descrição
---------	-----------

	Marcações de posição
--	----------------------

Utilização

Processar alimentos com o picador universal

→ Fig. 60 - 67

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 68

Exemplos de utilização

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 69

Nota

Limitações ao processamento:

- Nunca processar líquidos ou alimentos muito líquidos com o picador universal.
- Não deve moer alimentos demasiado secos ou sólidos que sejam maiores do que grãos de café. Alimentos inapropriados são, p. ex., noz-moscada e gengibre seco.
- Triturar no máximo 50 g alimentos sólidos, à velocidade máxima, durante no

máximo 1 s ou 1 - 5 impulsos, desde que não seja indicado nada em contrário na tabela de receitas.

- Não moer açúcar, grãos de café nem trigo.
- Não triture cubos de gelo.
- O picador universal não é adequado para fazer creme de noz.
- O picador universal não é adequado para a trituração fina de carne, p. ex., para Bolonhesa.

Eliminar falhas

Não é possível colocar o picador universal completo no aparelho base.

O acessório de lâminas não está corretamente enroscado e o fecho de segurança impede a colocação.

- ▶ Rodar o acessório de lâminas no sentido dos ponteiros do relógio até prender. → Fig. 62

As marcas ▼ e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.

Πίνακας περιεχομένων

Κουζινομηχανή	189	Μπουκάλι ΤοGo με εξάρτημα λεπίδω-	
Πολυκόπτης	201	Υ	203
		Πολυκόπτης	204

Κουζινομηχανή

Ασφάλεια

- 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.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

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

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, όταν πλησιάζετε σε περιστρεφόμενα μέρη και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

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.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια κατεστραμμένη συσκευή.
- ▶ 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 φως του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φως του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → *Σελίδα 199*
- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ 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.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.

- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία και τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Πριν την αλλαγή των εργαλείων ή πριν τον καθαρισμό απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▶ Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ και τοποθετημένα προστατευτικά καπάκια των μηχανισμών κίνησης.
- ▶ Μην ανοίγετε ποτέ κατά την επεξεργασία τον περιστρεφόμενο βραχίονα.
- ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.
- ▶ Αντικαταστήστε εξαρτήματα, τα οποία εμφανίζουν ρωγμές ή άλλες ζημιές ή δεν προσαρμόζονται σωστά, με γνήσια ανταλλακτικά.
- ▶ Κατά το κατέβασμα του περιστρεφόμενου βραχίονα, μην πιάνετε μέσα στο περιβλήμα ή στο μπολ.
- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.
- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα διαφορετικούς μηχανισμούς κίνησης.
- ▶ Προσέξτε το χαρακτηριστικό χρώμα στα εξαρτήματα και στον μηχανισμό κίνησης.
- ▶ Μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ περισσότερο απ' ό,τι είναι απαραίτητο.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ γνήσια εξαρτήματα και προσαρτήματα άλλων συσκευών.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
- ▶ Πριν από τη χρήση, ελέγξτε τη λεκάνη για ξένα σώματα και αφαιρέστε τα.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε κινούμενες ή δονούμενες επιφάνειες.

Γνωριμία

Επισκόπηση

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

→ *Εικ. 1*

1	Πεδίο χειρισμού
2	Μεγάλο μπολ μίξερ, 6,0 λίτρα
3	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
4	Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 2
5	Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 3
6	Φωτεινός δακτύλιος
7	Περιστρεφόμενος διακόπτης
8	Περιστρεφόμενος βραχίονας
9	Πλήκτρο απασφάλισης για τον περιστρεφόμενο βραχίονα
10	Μηχανισμός κίνησης 2, κίτρινο
11	Μηχανισμός κίνησης 3, κόκκινο
12	Κύριος μηχανισμός κίνησης, μαύρο
13	Εγκοπές για το μπολ
14	Φύλαξη καλωδίου
15	Μικρό μπολ μίξερ, 5,3 λίτρα ¹
16	Επαγγελματικό ζυμωτήρι
17	Επαγγελματικό χτυπητήρι
18	Επαγγελματικός αναδευτήρας Flexi

Περιστρεφόμενος διακόπτης

Σύμβολο Περιγραφή

○	Τερματισμός της επεξεργασίας.
@ ▶	Ανάλογα με τη χρήση: <ul style="list-style-type: none"> ■ Ανάμειξη των τροφίμων με τη χαμηλότερη ταχύτητα. ■ Ξεκίνημα του αυτόματου προγράμματος.
1	Χαμηλή ταχύτητα
7	Μέγιστη ταχύτητα

Σύμβολο Περιγραφή

M	Στιγμιαία ενεργοποίηση: μέγιστη ταχύτητα, όσο ο περιστρεφόμενος διακόπτης διατηρείται σε αυτή τη θέση
---	---

Συμβουλή: Μπορείτε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή την ταχύτητα ή να διακόψετε την επεξεργασία.

Φωτεινός δακτύλιος

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

Ένδειξη	Κατάσταση
Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει και η επεξεργασία τρέχει.	Η συσκευή λειτουργεί άψογα.
Ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει και η επεξεργασία δεν μπορεί να ξεκινήσει ή να συνεχίσει.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ένα σύστημα ασφαλείας είναι ενεργοποιημένο. ■ Υπάρχει ένα σφάλμα συσκευής.

Συμβουλή: Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ:

→ "Συστήματα ασφαλείας", Σελίδα 194

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 199

Πεδίο χειρισμού

→ *Εικ. 2*

1	Ζυγαριά
2	Χρονοδιακόπτης
3	Πλήκτρο Πίσω
4	Οθόνη ενδείξεων
5	Πλήκτρο On/Off
6	Πλήκτρο OK
7	Δακτύλιος πλοήγησης


Πλήκτρα λειτουργιών

Σύμβολο Λειτουργία

	Χρήση ζυγαριάς ή ρύθμιση της ζυγαριάς στο 0 (απόβαρο).
	Χρήση του χρονοδιακόπτη.
	Πλοήγηση προς τα πίσω στο μενού.

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Σύμβολο Λειτουργία

	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της οθόνης ενδείξεων.
OK	Επιβεβαίωση μιας επιλογής ή μιας εισαγωγής.

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

Δακτύλιος πλοήγησης

Ο δακτύλιος πλοήγησης είναι μια στρογγυλή, ευαίσθητη στην αφή επιφάνεια στο πεδίο χειρισμού.

Για να πλοηγηθείτε στα μενού ή να ρυθμίσετε τιμές, τοποθετήστε το δάχτυλό σας στην εσοχή του δακτυλίου και μετακινήστε το αργά, ακολουθώντας το σχήμα.

Κίνηση δεξιόστροφα:

- Κύλιση προς τα κάτω στα μενού.
- Αύξηση των τιμών.

Κίνηση αριστερόστροφα:

- Κύλιση προς τα πάνω στα μενού.
- Μείωση των τιμών.

Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων δείχνει δυνατότητες επιλογής, ρυθμίσεις και τιμές καθώς και μηνύματα για την κατάσταση λειτουργίας.

Σημείωση: Όταν σε έναν καθορισμένο χρόνο δεν πραγματοποιηθεί κανένας χειρισμός, η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται αυτόματα. Για να ενεργοποιηθεί ξανά την οθόνη ενδείξεων, πατήστε το πλήκτρο On/Off ή γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη ή μετακινήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα.

Στρεφόμενος βραχίονας και μηχανισμοί κίνησης

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

→ *Εικ.* **3**

Προετοιμασία:

- Τοποθέτηση ή αφαίρεση μπολ
- A** ■ Τοποθέτηση ή αφαίρεση καπακιού
- Τοποθέτηση ή αφαίρεση εργαλείου
- Πρόσθεση μεγαλύτερων ποσοτήτων στο μπολ

B Κύριος μηχανισμός κίνησης:

Επεξεργασία των τροφίμων με τα εργαλεία

Επιφάνεια ζύγισης:

Χρήση της ζυγαριάς

Μηχανισμός κίνησης 2:

- C** Χρήση των εξαρτημάτων, π.χ. Πολυκόφτης συνεχούς ροής

Μηχανισμός κίνησης 3:

- D** Χρήση των εξαρτημάτων, π.χ. Δοχείο ανάμειξης To-Go

Κύριος μηχανισμός κίνησης με προσαρμογέα γενικής χρήσης

- E** Χρήση των εξαρτημάτων, π.χ. Κρεατομηχανή

F Κύριος μηχανισμός κίνησης:

Χρήση Παγωτομηχανή

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

Εργασία**Εργασία Χρήση**

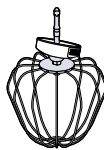
Επαγγελματικό ζυμωτήρι

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



Επαγγελματικός αναδευτήρας Flexi

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



Επαγγελματικό χτυπητήρι

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

Λεπτομερής ρύθμιση του επαγγελματικού χτυπητηριού

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

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

Διόρθωση ρύθμισης εργαλείου

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

Προϋποθέσεις

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

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

→ *Εικ. 4*

2. Για την αλλαγή της ρύθμισης, γυρίστε το εργαλείο προς την επιθυμητή κατεύθυνση.

→ *Εικ. 5*

Ιδανική ρύθμιση	Απόσταση από το μπολ περ. 2,5 mm
δεξιόστροφη περιστροφή	Ανέβασμα του εργαλείου
αριστερόστροφη περιστροφή	Κατέβασμα του εργαλείου

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 χτυπητήρι στο κάτω μέρος με το ένα χέρι και σφίξτε το κόντρα παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί αριστερόστροφα.

Μπολ ανάμειξης

Ανάλογα με το μοντέλο συμπεριλαμβάνονται στα υλικά παράδοσης 2 διαφορετικά μπολ ανάμειξης.

Για να εξοικονομήσετε χώρο, τοποθετήστε το μικρό μπολ μέσα στο μεγάλο μπολ. Χρησιμοποιείτε πάντα το μεγάλο μπολ με τοποθετημένο το καπάκι. Για το μικρό μπολ, το καπάκι δεν είναι κατάλληλο.

Ρυθμίσεις

Ρύθμιση	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρύθμιση της γλώσσας της οθόνης ενδείξεων.
Εξάρτημα	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της πρόσβασης σε αυτόματα προγράμματα για τα εξαρτήματα. Εάν ένα εξάρτημα έχει απενεργοποιηθεί, δεν εμφανίζεται στο κύριο μενού.
Ήχος	Ρύθμιση της έντασης των ηχητικών σημάτων και των ήχων των πλήκτρων.
Μονάδα	Ρύθμιση των μονάδων της ζυγαριάς.
Φωτεινότητα	Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων.
Κατάσταση αναμονής	Ρύθμιση της διάρκειας, μετά από την οποία μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων.
Χρόνος λειτουργίας ετοιμότητας	Ρύθμιση της διάρκειας, μετά από την οποία ενεργοποιείται η κατάσταση ετοιμότητας.
Ρυθμίσεις εργοστασίου	Επαναφορά της συσκευής στις ρυθμίσεις εργοστασίου.
Πληροφορίες συσκευής	Πληροφορίες για το λογισμικό της συσκευής.

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια ενεργοποίησης

Η ασφάλεια ενεργοποίησης εμποδίζει την αθέλητη ενεργοποίηση της συσκευής σας.

Η ενεργοποίηση και ο χειρισμός της συσκευής είναι εφικτός, όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στην οριζόντια θέση και πληρούται μία από τις ακόλουθες προϋποθέσεις.

- Το μπολ ή η παγωτομηχανή έχει τοποθετηθεί.
- Ο προσαρμογέας γενικής χρήσης είναι τοποθετημένος στον κύριο μηχανισμό κίνησης.

Όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανοίξει, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

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.

Ασφάλιση περιστρεφόμενου βραχίονα

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

Ηχητικό σήμα

Αν υπάρχει μια δυσλειτουργία ή ένα σύστημα ασφαλείας απενεργοποιήσει τη συσκευή, ηχείο ένα ηχητικό σήμα.

Πιθανές δυσλειτουργίες είναι π.χ. ένας περιστρεφόμενος βραχίονας που δεν έχει ασφαλίσει σωστά ή μια υπερθερμασμένη συσκευή.

Πριν την πρώτη χρήση

Τοποθέτηση της συσκευής

1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, καθαρή και λεία επιφάνεια εργασίας.
2. Ρυθμίστε το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.
 - Για να μικρύνετε το μήκος του καλωδίου, σπρώξτε το καλώδιο στη θήκη καλωδίου.
 - Για να μεγαλώστε ξανά το μήκος του καλωδίου, τραβήξτε το καλώδιο από τη θήκη καλωδίου.
3. Βάλτε το φικς στην πρίζα.

Εκτέλεση της θέσης σε λειτουργία για πρώτη φορά

Κατά τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά ή μετά από επαναφορά των ρυθμίσεων εργασίας εμφανίζεται η επιλογή γλώσσας

και μονάδων ένδειξης. Στη συνέχεια ακολουθεί ένα σύντομο Tutorial (σεμινάριο).

- ▶ Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη ενδείξεων και με τη βοήθεια του δακτυλίου πλοήγησης περιηγηθείτε στο Tutorial.


Χειρισμός

Προετοιμασία συσκευής

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ **Εικ. 6**
2. Τοποθετήστε το μπολ στη βασική συσκευή.
→ **Εικ. 7**
Προσέξτε τις εγκοπές στη βασική συσκευή.
3. Γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ **Εικ. 8**
4. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στον κύριο μηχανισμό κίνησης, μέχρι να ασφαλίσει.
→ **Εικ. 9**

Η υποδοχή πλήρωσης πρέπει να δείχνει προς τα εμπρός.

5. Πιέστε το εργαλείο στον κύριο μηχανισμό κίνησης, μέχρι να ασφαλίσει.
→ **Εικ. 10**

Το προστατευτικό πώμα  πρέπει να καλύπτει εντελώς τον κύριο μηχανισμό κίνησης.

6. Προσθέστε τα τρόφιμα στο μπολ.
→ **Εικ. 11**
7. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
→ **Εικ. 12**

Επεξεργασία των τροφίμων με τα εργαλεία

1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.
→ **Εικ. 13**
2. Για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα για λίγο με τη μέγιστη ταχύτητα, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση M και κρατήστε τον εκεί για την επιθυμητή διάρκεια επεξεργασίας.
→ **Εικ. 14**
3. Εάν είναι επιθυμητό, κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας προσθέστε περαιτέρω

τρόφιμα μέσα από την υποδοχή πλήρωσης.

→ **Εικ. 15**

Για τη συμπλήρωση μεγαλύτερων ποσοτήτων, απενεργοποιήστε τη συσκευή, ανοίξτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα και προσθέστε τα τρόφιμα στο μπολ.

4. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.

→ **Εικ. 16**

Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.

Ολοκλήρωση της επεξεργασίας

1. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
→ **Εικ. 17**
2. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ **Εικ. 18**
3. Συμπιέστε μεταξύ τους τα δύο πλήκτρα απόρριψης και τραβήξτε το εργαλείο εντελώς έξω από τον μηχανισμό κίνησης.
→ **Εικ. 19**
4. Αφαιρέστε το καπάκι από τον κύριο μηχανισμό κίνησης.
→ **Εικ. 20**
5. Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.
→ **Εικ. 21**

Χρήση των μηχανισμών κίνησης των εξαρτημάτων

Σημειώσεις

- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι, για τη χρήση των εξαρτημάτων στον μηχανισμό κίνησης 2 ή 3.
- Κλείνετε τους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης πάντοτε με τα προστατευτικά καλύμματα.
- Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης των εξαρτημάτων.

→ **Εικ. 22 - 23**

Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, για να επεξεργαστείτε τρόφιμα για έναν προρρυθμισμένο χρόνο. Μπορείτε επίσης να ξεκινήσετε τον χρονοδιακόπτη χωρίς να επεξεργαστείτε τρόφιμα, π.χ. για

να παρακολουθείτε τους χρόνους ηρεμίας της ζύμης ή τους χρόνους μαγειρέματος.

Χρήση του χρονοδιακόπτη

1. Για να ξεκινήσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε ☺.
2. Με τον δακτύλιο ploήγησης ρυθμίστε τα λεπτά και επιβεβαιώστε με OK.
3. Με τον δακτύλιο ploήγησης ρυθμίστε τα δευτερόλεπτα και επιβεβαιώστε με OK.
4. Για να επεξεργαστείτε τρόφιμα με τον χρονοδιακόπτη, επιλέξτε "Χρονοδιακόπτης για λειτουργία" και θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.
 - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη ρυθμισμένη ταχύτητα και την υπολοιπόμενη διάρκεια επεξεργασίας.
 - ✓ Όταν λήξει ο χρόνος, η συσκευή σταματά την επεξεργασία.
5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
6. Για τη χρήση του χρονοδιακόπτη χωρίς επεξεργασία τροφίμων, επιλέξτε "Χρονοδιακόπτης χωρίς λειτουργία" και πατήστε OK.
 - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την υπολοιπόμενη διάρκεια.
 - ✓ Όταν λήξει ο χρόνος, ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη ενδείξεων δείχνει "Ετοιμο" .

Ζυγαριά

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με μια ενσωματωμένη ζυγαριά.

Η βασική συσκευή έχει 4 αισθητήρες βάρους στα πόδια στήριξης.

Οι ακόλουθοι παράγοντες μπορεί να αλλοιώσουν το αποτέλεσμα της μέτρησης:

- Τα πόδια στήριξης δεν ακουμπούν σωστά επάνω στην επιφάνεια εργασίας.
- Κραδασμοί της επιφάνειας εργασίας.
- Αντικείμενα κάτω από τη βασική συσκευή.
- Πολύ μικρό βάρος
- Μετατόπιση της βασικής συσκευής.
- Άγγιγμα της βασικής συσκευής.

Ζύγιση τροφίμων

1. Για να ξεκινήσετε τη ζυγαριά, πατήστε ☺.
- ✓ Η ζυγαριά βαθμονομείται.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "0" και την προρρυθμισμένη μονάδα.

2. Εάν θέλετε, αγγίξτε τον δακτύλιο πλοήγησης, επιλέξτε μια διαφορετική μονάδα ένδειξης και επιβεβαιώστε με OK.
- ✓ Η ζυγαριά βαθμονομείται εκ νέου.
3. Προσθέστε τα τρόφιμα στο τοποθετημένο μπολ ή σε ένα προσαρτημένο εξάρτημα.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την ποσότητα πλήρωσης στην επιλεγμένη μονάδα ένδειξης.
4. Για να ρυθμίσετε τη ζυγαριά ξανά στο "0" και να ζυγίσετε περαιτέρω τρόφιμα ξεχωριστά, πατήστε **↵** και περιμένετε τη βαθμονόμηση.

Συμβουλή: Όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στην οριζόντια θέση, τα δοχεία ή οι συσκευασίες μπορούν να τοποθετηθούν στην επιφάνεια ζύγισης **↵** και να ζυγιστούν.

Αυτόματα προγράμματα

Τα αυτόματα προγράμματα σας υποστηρίζουν στην επεξεργασία των τροφίμων με τα εργαλεία και τη χρήση των εξαρτημάτων. Αισθητήρες επιβλέπουν την επεξεργασία των τροφίμων και σταματούν αυτόματα την επεξεργασία, μετά την επίτευξη της προγραμματισμένης εκ των προτέρων συνεκτικότητας.

Για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Το χτυπητήρι πρέπει να είναι σωστά ρυθμισμένο, για να αναμειχθούν ιδανικά τα τρόφιμα και να λειτουργήσουν σωστά τα αυτόματα προγράμματα.
→ *"Διόρθωση ρύθμισης εργαλείου", Σελίδα 194*
 - Πριν από την πρώτη χρήση ενός από τα αυτόματα προγράμματα λειτουργήστε τη νέα συσκευή το λιγότερο για 10 λεπτά χωρίς αυτόματο πρόγραμμα.
 - Μην προσθέτετε περαιτέρω τρόφιμα, αφότου έχει ξεκινήσει ένα αυτόματο πρόγραμμα.
 - Μην επεξεργάζεστε εκ νέου με ένα αυτόματο πρόγραμμα ήδη επεξεργασμένα τρόφιμα. Εάν το αποτέλεσμα επεξεργασίας του αυτόματου προγράμματος δεν είναι το επιθυμητό, επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με το χέρι μέχρι το επιθυμητό αποτέλεσμα. Προσέξτε τις συστάσεις για την ταχύτητα.
- *"Παραδείγματα εφαρμογών", Σελίδα 198*
 - Η φρεσκάδα, η θερμοκρασία και οι εμπιερόμενες ουσίες των χρησιμοποιούμενων τροφίμων επηρεάζουν τον απαιτούμενο χρόνο επεξεργασίας και το τελικό αποτέλεσμα.
 - Επεξεργάζεστε μόνο φρεσκά αυγά. Το αυτόματο πρόγραμμα δεν είναι κατάλληλο για εναλλακτικές, π.χ. ακουαράβα ή σκόνη πρωτεΐνης.
 - Η μαρέγκα πετυχαίνει μόνο, εάν το εργαλείο και το μπολ είναι καθαρά, χωρίς λίπος και χωρίς υπολείμματα υγρού απορρυπαντικού πιάτων.
 - Επεξεργάζεστε μόνο κρέμα γάλακτος, που ψύχθηκε περίπου στους 6 °C και έχει λιπαρά 30-36 %.
 - Η προηγουμένως κατεψυγμένη σαντιγί δεν μπορεί να χτυπηθεί.
 - Για ιδανικά αποτελέσματα μετά την επιλογή του προγράμματος "Σαντιγί", ρυθμίστε τον τύπο της χρησιμοποιούμενης κρέμας γάλακτος: "Φρέσκια κρέμα", "Κρέμα φυτικής προέλευσης" ή "Κρέμα χωρίς λακτόζη".
 - Μη χρησιμοποιείτε ζεστό μπολ για να χτυπήσετε την κρέμα γάλακτος, π.χ. απευθείας από το πλυντήριο πιάτων.
 - Προσθέστε ζάχαρη, αρωματικές ουσίες και άλλα πρόσθετα για την κρέμα γάλακτος ή τη μαρέγκα μόνο μετά τη λήξη του αυτόματου προγράμματος.
 - Προσέξτε τα προτεινόμενα υλικά και τις ποσότητες.
 - Τα αυτόματα προγράμματα για ζύμες δε λειτουργούν με πολύ στεγνή ζύμη. Οι συνταγές ζύμης απαιτούν μια επαρκή αναλογία υγρών ή υγρών υλικών.
 - Το πρόγραμμα "Ζύμες μαγιάς και ξινές ζύμες (προζύμι)" διακόπτεται το ζύμωμα για περίπου 15 λεπτά, για να μπορεί να φουσκώσει η ζύμη. Μετά ξεκινά αυτόματα μια επιπλέον διαδικασία ζύμωσης. Αφαιρέστε τη ζύμη μετά το τέλος του προγράμματος.
 - Για τα προγράμματα "Απλές ζύμες" και "Ζύμες τάρτας" χρησιμοποιήστε βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος σε κυβάρια μεγέθους 2 cm. Το κρύο ή παγωμένο βούτυρο ή μαργαρίνη δεν θα δώσουν τα επιθυμητά αποτε-

ei Επισκόπηση καθαρισμού

- λέσματα. Αφήστε τις ζύμες τάρτας πριν το ψήσιμο να ηρεμήσουν στο ψυγείο.
- Το πρόγραμμα "Απλές Ζύμες" δεν είναι κατάλληλο για πολύ ρευστές ζύμες, π.χ. ζύμη για πρέπες.
- Το πρόγραμμα "Παγωτομηχανή" είναι κατάλληλο μόνο για τις συνταγές παγωτού βανίλιας και παγωτού σοκολάτας, όπως περιγράφεται στις οδηγίες εξαρτημάτων της παγωτομηχανής MUZ9EB1.

Χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

1. Στο κύριο μενού με τον δακτύλιο πλοήγησης επιλέξτε "Εξυπνα αυτόματα προγράμματα" ή ένα ενεργοποιημένο εξάρτημα και επιβεβαιώστε με OK.
2. Με τον δακτύλιο πλοήγησης επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα, επιβεβαιώστε με OK και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη ενδείξεων.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

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

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.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **24**

Παραδείγματα εφαρμογών

Σημειώσεις

- Για καλύτερη ανάμειξη των υλικών σε ζύμη μαγιάς ή ξινή ζύμη (προζύμι) με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, προσθέστε πρώτα το υγρό στο μπολ.

- Εάν επιλέξετε το αυτόματο πρόγραμμα που ταιριάζει με τη συνταγή, η συσκευή ρυθμίζει τη σωστή ταχύτητα και παρακολουθεί τη διάρκεια της επεξεργασίας.

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ.* **25**

→ *Εικ.* **26**

Παράδειγμα συνταγής



Βαρύ γλυκό με φρούτα

Υλικά συνταγής


- 3 αυγά
- 135 γρ. ζάχαρη
- 135 γρ. μαργαρίνη
- 255 γρ. αλεύρι
- 10 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 150 γρ. ξανθιές σταφίδες
- 150 γρ. ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα

Σημείωση: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 2-πλάσια ποσότητα.

Παρασκευή

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα.
- Προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από τα αποξηραμένα φρούτα.
- Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα .
- Μετά, επεξεργαστείτε για 3-5 λεπτά στη βαθμίδα 7.
- Ρυθμίστε στη βαθμίδα .
- Εντός 30-60 δευτερόλεπτα προσθέστε τα αποξηραμένα φρούτα.

Για να επεξεργαστείτε τα συστατικά αυτόματα, επιλέξτε το πρόγραμμα "Απλές Ζύμες".

Εάν χρησιμοποιείται το αυτόματο πρόγραμμα, προσθέστε τα αποξηραμένα φρούτα μετά το τέλος του προγράμματος και αναμείξτε τα προσεκτικά στη βαθμίδα .

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.

Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στον κατάλόγό μας, στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

www.bosch-home.com

Απόσυρση παλιάς συσκευής

- ▶ 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.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας σχετικά με τη λειτουργία και με δυνατότητα αποθήκευσης γνήσια ανταλλακτικά μέχρι και 10 έτη από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας.

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας. Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από www.bosch-home.com στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

Αποκατάσταση βλαβών

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει καθόλου ρεύμα. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε, εάν η συσκευή σας τροφοδοτείται με ρεύμα.
Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία.	Ο περιστρεφόμενος διακόπτης είναι λάθος ρυθμισμένος. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Πριν την επεξεργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Η ποσότητα των επεξεργαζόμενων υλικών είναι πολύ μεγάλη ή η χρονική διάρκεια επεξεργασίας ήταν πολύ μεγάλη. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0. ▶ Μειώστε την ποσότητα των υλικών. ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, για την απενεργοποίηση της ασφάλειας υπερφόρτωσης.
	Η συσκευή ή το εξάρτημα είναι μπλοκαρισμένη. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0. ▶ Απομακρύνετε την εμπλοκή.
	Ένα σύστημα ασφαλείας είναι ενεργοποιημένο. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Αποκαταστήστε την αιτία, που οδήγησε στο σταμάτημα της συσκευής. → "Συστήματα ασφαλείας", Σελίδα 194
Το πλήκτρο απασφάλισης δεν μπορεί να πατηθεί.	Στον κόκκινο μηχανισμό κίνησης 3 είναι τοποθετημένο ένα εξάρτημα. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Αφαιρέστε το εξάρτημα από τον μηχανισμό κίνησης 3.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
<p>Το επαγγελματικό χτυπητήρι αγγίζει το μπολ ή τα τρόφιμα δεν αναμειγνύονται σωστά.</p>	<p>Η απόσταση από το μπολ δεν έχει ρυθμιστεί σωστά.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Διορθώστε τη λεπτή ρύθμιση του επαγγελματικού χτυπητηριού. <p>→ <i>"Λεπτομερής ρύθμιση του επαγγελματικού χτυπητηριού", Σελίδα 193</i></p>
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος, π.χ. "E9025".</p>	<p>Το ηλεκτρονικό σύστημα αναγνώρισε ένα σφάλμα.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο και τραβήξτε το φιν από την πρίζα. 2. Τοποθετήστε το φιν ξανά στην πρίζα. 3. Όταν η βλάβη εξακολουθεί να υφίσταται, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. <p>→ <i>"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 199</i></p>
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Τοποθετήστε τον κάδο".</p>	<p>Το μπολ δεν είναι τοποθετημένο ή μη σωστά ασφαλισμένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Τοποθετήστε το μπολ και γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα μέχρι τέρμα.
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Ελέγξτε τη θέση του βραχίονα".</p>	<p>Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν είναι σωστά ασφαλισμένος ή έχει λυθεί.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο. 2. Κινήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει σωστά.
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Αυτόματη διακοπή κινητήρα".</p>	<p>Διάφορες αιτίες είναι δυνατές.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο. 2. Όταν η βλάβη εξακολουθεί να υφίσταται, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. <p>→ <i>"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 199</i></p>
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Επανεκκινήστε τη ζυγαριά".</p>	<p>Η βαθμονόμηση της ζυγαριάς απέτυχε.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και επιφάνεια εργασίας χωρίς κραδασμούς. 2. Βεβαιωθείτε, ότι δεν υπάρχουν αντικείμενα κάτω από τη συσκευή. 3. Πατήστε ↵, για την επανεκκίνηση της βαθμονόμησης και μην αγγίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της βαθμονόμησης.
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Επίτευξη μέγ. βάρους".</p>	<p>Το βάρος βρίσκεται πάνω από την περιοχή μέτρησης της ζυγαριάς.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Προσέξτε κατά τη χρήση της ζυγαριάς το μέγιστο βάρος 5000 γρ. ή 11,00 lb. 2. Μειώστε το συνολικό βάρος που πρόκειται να ζυγιστεί.
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Επίτευξη ελάχ. βάρους".</p>	<p>Το βάρος βρίσκεται κάτω από την περιοχή μέτρησης της ζυγαριάς.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Προσέξτε κατά τη χρήση της ζυγαριάς το ελάχιστο βάρος 5 γρ. ή 0,01 lb. 2. Αυξήστε το συνολικό βάρος που πρόκειται να ζυγιστεί.
	<p>Η συσκευή δεν είναι σωστά τοποθετημένη.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και επιφάνεια εργασίας χωρίς κραδασμούς. 2. Βεβαιωθείτε, ότι δεν υπάρχουν αντικείμενα κάτω από τη συσκευή.

Πολυκόπτης

Ασφάλεια

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- για την κοπή, το ξύσιμο και το τρίψιμο τροφίμων.
- ▶ Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.
- ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
- ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε τα τρόφιμα.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο περίβλημα.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το στόμιο πλήρωσης και το περίβλημα για τυχόν ξένα σώματα.
- ▶ Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

Γνωριμία

Επισκόπηση

→ Εικ. **27**

- 1** Περίβλημα
- 2** Φορέας δίσκου
- 3** Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
- 4** Εξάρτημα ώθησης και κύπελλο μέτρησης
- 5** Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή
- 6** Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο
- 7** Δίσκος ψιλού τριψίματος
- 8** Δίσκος χοντρού τριψίματος¹
- 9** Δίσκος λαχανικών Asia¹

10 Δίσκος για τηγανητές πατάτες¹

11 Δίσκος διπλής όψης Supercut¹

Σύμβολα

Σύμβολο Περιγραφή



Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.



Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.



Τοποθετήστε το καπάκι



Μαρκάρισμα θέσης περιβλήματος

Δίσκοι κοπής

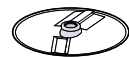
Ονομασία Χρήση

Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή

Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.

Χαρακτηρισμός:

- 1 = χοντρές φέτες
- 3 = λεπτές φέτες



Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών ή σοκολάτας.

Συμβουλή: Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνο αφού κρυώσουν.

Δίσκος τριψίματος δι- Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα,

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Όνομασία Χρήση

πλής όψης, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ.
χοντρό/λεπτό τρίψιμο
Χαρακτηρισμός:



- 2 = Χοντρή πλευρά
- 4 = Λεπτή πλευρά

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα.

Συμβουλή: Ξύστε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό ξύσιμο.

Δίσκος ψιλού τριψίματος



Λεπτό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες ή σκληρό τυρί, όπως παρμεζάνα.

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία μαλακών τυριών.

Δίσκος χοντρού τριψίματος



Χοντρό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες για ψωμοκεφτέδες, κεφτεδάκια ή παταοτηγανίτες.

Δίσκος λαχανικών Asia



Κοπή τροφίμων σε λεπτές λωρίδες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.

Δίσκος για τηγανητές πατάτες



Κοπή ωμών πατατών για τηγανητές πατάτες.

Δίσκος διπλής όψης Supercut



Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.

Συμβουλή: Ιδιαίτερα κατάλληλα για πολύ μαλακά τρόφιμα και πολύ ινώδη τρόφιμα, π.χ. υπερώριμες ντομάτες ή σέλινο.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 202

Χειρισμός

Προετοιμασία πολυκόπτη

→ *Εικ.* **23** - **35**

Επεξεργασία τροφίμων με τον πολυκόπτη συνεχούς ροής

Σημείωση: Το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με σωστά τοποθετημένο μπολ.

Συμβουλές

- Για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων, επεξεργαστείτε τα λεπτά αγαθά για κόψιμο σε ματσάκια.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε το μπολ και να το αδειάσετε, χωρίς να αφαιρέσετε το εξάρτημα.

→ *Εικ.* **36** - **39**

Ολοκλήρωση της επεξεργασίας

→ *Εικ.* **40** - **42**

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **43**

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ.* **44**

Αποκατάσταση βλαβών

Τα επεξεργασμένα τρόφιμα δεν πέφτουν στο μπολ.

Το άνοιγμα εξόδου ή το περίβλημα έχουν φρακαριστεί.

1. Τερματίστε την επεξεργασία και αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα.
2. Αφαιρέστε το εξάρτημα.
3. Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα και απομακρύνετε το φράξιμο.

Ο δίσκος κοπής δε στρέφεται, παρόλο που η βασική συσκευή λειτουργεί.

Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά.

- ▶ Ελέγξτε, εάν το καπάκι συναρμολογήθηκε σωστά.

Το εξάρτημα υπερφορτώθηκε και ο άξονας του φορέα δίσκων έσπασε στο σημείο προκαθορισμένης θραύσης. Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν απο-

τελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης.

- ▶ Ένας νέος φορέας δίσκου είναι διαθέσιμος στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 10000314.

Μπουκάλι ToGo με εξάρτημα λεπίδων

Ασφάλεια

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- Για την ανάμειξη φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή από smoothie.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
- ▶ Προσοχή κατά την πλήρωση καυτών υγρών στο επιτραπέζιο μίξερ, επειδή μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός.
- ▶ Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από 50 °C στο δοχείο ανάμειξης To-Go.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην αποθηκεύετε ξένα αντικείμενα μέσα στο δοχείο ανάμειξης To-Go με ένθετο μαχαίριου.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το δοχείο ανάμειξης To-Go με ένθετο μαχαίριου στα μικροκύματα ή στον φούρνο.
- ▶ Μην εναποθέτετε το ένθετο μαχαίριου ποτέ με τις λεπίδες προς τα κάτω.

Γνωριμία

Επισκόπηση

→ **Εικ. 45**

1 Ένθετο μαχαίριου To-Go


2 Δοχείο ανάμειξης To-Go

3 Στεγανοποίηση

4 Καπάκι με επανασφραγιζόμενο άνοιγμα πόσης

Σύμβολα

Σύμβολο Περιγραφή

 Μαρκαρίσματα θέσης

Χειρισμός

Επεξεργασία των τροφίμων με το δοχείο ανάμειξης To-Go

→ **Εικ. 46 - 54**

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ **Εικ. 55**

Προετοιμασία καθαρισμού

Χωρίστε τα συναρμολογημένα εξαρτήματα πριν τον καθαρισμό.

→ **Εικ. 56 - 57**

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ **Εικ. 58**

Σημείωση

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

- Μην παρασκευάζετε ζύμη για κρέπες ή μαγιονέζα.
- Μην τεμαχίζετε τρόφιμα, όπως αμύγδαλα, κρεμμύδια, μαϊντανό και κρέας.
- Αναμειγνύετε τα στερεά τρόφιμα με επαρκή ποσότητα υγρού.
- Προσθέστε τα τρόφιμα με την ακόλουθη σειρά: Υγρά, ξηρά προϊόντα, φρέσκα φρούτα και λαχανικά, φυλλώδη λαχανικά, κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά, πάγος.
- Πριν την ανάμειξη κόψτε τα τρόφιμα σε κύβους μεγέθους περίπου 1 cm.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, επεξεργαστείτε τουλάχιστον 200 g τροφίμων.

Αποκατάσταση βλαβών

Το συναρμολογημένο ποτήρι μίξερ To-Go δεν μπορεί να τοποθετηθεί στη βασική συσκευή.

Το ένθετο μαχαιριού To-Go δεν έχει βιδωθεί σωστά και το πάμα ασφαλείας εμποδίζει την τοποθέτηση.

- ▶ Βιδώστε το ένθετο μαχαιριού To-Go μέχρι τέρμα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

→ *Εικ.* **43**

Τα μαρκαρίσματα ▼ και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

Το καπάκι στο ποτήρι μίξερ To-Go είναι μη στεγανό.

Η στεγανοποίηση στο καπάκι λείπει.

- ▶ Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση.

Πολυκόπτης

Ασφάλεια

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- για την άλεση και το κόψιμο μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών, π.χ. πιπέρι, κύμινο, κεδρόμηλο, κανέλλα, γλυκάνισος ή σαφράν.
- Για το κόψιμο σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το δοχείο του κόφτη στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον φούρνο.
- ▶ Μην εναποθέτετε το ένθετο μαχαιριού ποτέ με τις λεπίδες προς τα κάτω.

Γνωριμία


Επισκόπηση

→ *Εικ.* **59**

- 1** Ένθετο μαχαιριού με κόφτη και μαχαιρία άλεσης
- 2** Δοχείο για κόφτη γενικής χρήσης

Σύμβολα

Σύμβολο Περιγραφή

 Μαρκαρίσματα θέσης

Χειρισμός

Επεξεργασία των τροφίμων με το κόφτη γενικής χρήσης

→ *Εικ.* **60 - 67**

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **68**

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ.* **69**

Σημείωση

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

- Ποτέ μην επεξεργάζεστε υγρά ή πολύ ρευστά τρόφιμα στον κόφτη γενικής χρήσης.
- Μην αλέθετε πολύ στεγνά ή στέρεα τρόφιμα, που είναι μεγαλύτερα από κόκκους καφέ. Ακατάλληλα τρόφιμα είναι π.χ. το μοσχοκάρυδο και το στεγνό τζιντζερ (πιπερόριζα).
- Τεμαχίστε το πολύ 50 γρ. στερεών τροφίμων στη μέγιστη ταχύτητα το πολύ για 1 s ή 1 - 5 παλμούς, εφόσον δεν αναφέρεται τίποτα άλλο στον πίνακα συνταγών.
- Μην αλέθετε ζάχαρη, κόκκους καφέ ή σιτάρι.
- Μη θρυματίζετε παγοκύβους.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την παρασκευή βουτύρου ξηρών καρπών.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον λεπτό τεμαχισμό κρέατος, π.χ. για μπολονέζε.

Αποκατάσταση βλαβών

Ο συναρμολογημένος κόφτης γενικής χρήσης δεν μπορεί να τοποθετηθεί στη βασική συσκευή.

Το ένθετο μαχαιριού δεν έχει βιδωθεί σωστά και το πώμα ασφαλείας εμποδίζει την τοποθέτηση.

- ▶ Βιδώστε το ένθετο μαχαιριού μέχρι τέρμα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

→ *Εικ.* **62**

Τα μαρκαρίσματα ▼ και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

İçindekiler tablosu

Mutfak robotu	206	Bıçak tutuculu ToGo şişesi	219
Doğrayıcı	217	Doğrayıcı	220

Mutfak robotu

Güvenlik

- 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.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

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

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, monte etmeden, parçalarına ayırmadan veya temizlemeden önce, dönen parçalara yaklaştığınızda ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

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.

- ▶ 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 hizmetleri ile iletişime geçilmelidir. → *Sayfa 215*
- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ▶ 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 ve tahrik sistemi koruyucu kapağı kapatılmış durumdayken kullanın.
- ▶ İşleme sırasında döner kolu kesinlikle açmayın.

- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.
- ▶ Gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olan veya yerine doğru oturmeyen parçaları orijinal yedek parçalarla değiştirin.
- ▶ Döner kolu indirirken gövdenin veya kabın içine dokunmayın.
- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Asla farklı tahrikleri aynı anda kullanmayın.
- ▶ Aksesuar ve tahrik üzerindeki renkli işarete dikkat edin.
- ▶ Cihazı kesinlikle gerekenden uzun süre çalıştırmayın.
- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Orijinal malzemeleri ve aksesuarları kesinlikle başka cihazlarda kullanmayın.
- ▶ Azami işleme miktarları aşılmamalıdır.
- ▶ Kullanmadan önce kapta yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz ve varsa bunları temizleyiniz.
- ▶ Cihazı hareketli veya titreşimli yüzeylerin üzerine yerleştirmeyin.

Cihazı tanıma

Genel bakış

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

→ Şek. 1

1 Kumanda bölümü

2 Büyük karıştırma kabı, 6,0 litre

3 Entegre doldurma ağızlı kapak

4 Tahrik 2 için koruma kapağı

5 Tahrik 3 için koruma kapağı

6 Işıklı halka

7 Döner şalter

8 Döner kol

9 Döner kol için kilit açma tuşu

10 Tahrik 2, sarı

11 Tahrik 3, kırmızı

12 Ana tahrik, siyah

13 Kap girintileri

14 Kablo muhafaza bölümü

15 Küçük karıştırma kabı, 5,3 litre¹

16 Profesyonel yoğurma kancası

17 Profi çırpma teli


18 Profi Flexi karıştırma teli

Döner şalter

Sembol Açıklama

○ İşlemeyi durdurma.

¹ Modele bağlı

Sembol	Açıklama
	Uygulamaya göre: <ul style="list-style-type: none"> Malzemeleri en düşük hızda ekleme. Otomatik programı başlatma.
1	Düşük hız
7	En yüksek hız
M	Anlık devreye alma: Döner şalter bu pozisyonda tutulduğu sürece en yüksek hız

İpucu: İşleme sırasında hızı ne zaman isterseniz değiştirebilir veya işlemeyi durdurabilirsiniz.

İşıklı halka

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

Gösterge	Durum
İşıklı halka yanıyor ve işleme sürüyor.	Cihaz sorunsuz şekilde çalışıyor.
İşıklı halka yanıp sönüyor ancak işleme başlatılamıyor veya sürdürülemiyor.	<ul style="list-style-type: none"> Emniyet sistemi devreye girdi. Bir cihaz hatası mevcut.




İpucu: Daha fazla bilgi için bkz.:
→ "Güvenlik sistemleri", Sayfa 211
→ "Arızaları giderme", Sayfa 215


Kumanda paneli

→ Şek. 2

1	Tartı
2	Zamanlayıcı
3	Geri tuşu
4	Ekran
5	Açma/Kapama tuşu
6	Tamam tuşu
7	Navigasyon halkası

Fonksiyon tuşları

Sembol	Fonksiyon
	Tartı kullanımı veya tartıyı 0'a (dara) ayarlama.
	Zamanlayıcıyı kullanma.
	Menüde geri gitme.

Sembol	Fonksiyon
	Ekranı açma veya kapatma.
OK	Bir seçimi veya girişi onaylama.

Not: Tuşları elinizde tuttukten sonra parmağınızla dokunarak kullanın. Tahta kaşık gibi cisimler kullanarak tuşlara dokunmayın.

Navigasyon halkası

Navigasyon halkası, kumanda panelinde bulunan, yuvarlak, dokunmaya duyarlı bir yüzeydir.

Menülerde gezinmek veya değerleri ayarlamak için parmağınızı girintili halkanın üzerine koyunuz ve yavaşça şekli takip ederek hareket ettiriniz.

Saat yönünde hareket:

- Menülerde aşağıya doğru gitme.
- Değerleri yükseltme.

Saat yönünün tersine hareket:

- Menülerde yukarıya doğru gitme.
- Değerleri azaltma.

Ekran

Ekranında seçenekler, ayarlar ve değerlerin yanı sıra işletim durumuna ilişkin bildirimler görüntülenir.

Not: Belirli bir süre içerisinde herhangi bir kumanda işlemi gerçekleştirilmezse ekran otomatik olarak kapanır. Ekranı tekrar etkinleştirmek için Açma/Kapama tuşuna basınız, döner şalteri çeviriniz veya döner kolu hareket ettiriniz.

Döner kol ve tahrikler

Kilit açma tuşuna basılarak döner kol istenen pozisyona hareket ettirilebilir.

→ Şek. 3

Hazırlık:

- Kabı yerleştirme veya çıkartma
- Kapağı takma veya çıkartma
- Alet yerleştirme veya çıkartma
- Kaba daha fazla miktar malzeme doldurma

Ana tahrik:

- Besinlerin aletler ile işlenmesi
- Tartı yüzeyi: Tartıyı kullanma

C Tahrik 2:

Aksesuar kullanma, örn. Doğrayıcı

Tahrik 3:

D Aksesuar kullanma, örn. Portatif karıştırma kabı

Çok amaçlı adaptörlü ana tahrik:




E Aksesuar kullanma, örn. Et kıyma makinesi

Ana tahrik:

Buzmatik kullanma

Not: Döner kol, EasyArm Lift fonksiyonu ile donatılmıştır. Bu fonksiyon, döner kolun yukarıya hareketini destekler.

Aletler

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

Profi çırpma telinin hassas ayarı

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

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

Alet ayarının düzeltilmesi

► 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 tutunuz ve kontra somunu bir çatal anahtar ile saat dönüş yönünde çevirerek çözünüz.

→ Şek. 4

2. Ayarı değiştirmek için, aleti istediğiniz yöne doğru çeviriniz.

→ Şek. 5

Optimum ayar	Kaba olan uzaklık yakl. 2,5 mm
--------------	-----------------------------------

saat dönüş yönüne çevirme	Alet kaldırma
---------------------------	---------------

saat dönüş yönünün tersine çevirme	Alet indirme
------------------------------------	--------------

3. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.

4. Ayarı kontrol ediniz.

5. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.

6. Çırpma telini bir elinizle alt taraftan sabit tutunuz ve kontra somunu bir çatal anahtar ile saat dönüş yönünün tersine çevirerek sıkınız.

Karıştırma kapları

Modele bağlı olarak teslimat kapsamında 2 farklı karıştırma kabı bulunur.

Kapları yer kaplamayacak şekilde saklamak için küçük kabı büyük kabın içine koyunuz.

Büyük kabı daima takılı kapakla kullanınız. Kapak, küçük kap için uygun değildir.

Ayarlar

Ayar	Açıklama
Dil	Ekran dilini ayarlama.
Aksesuar	Aksesuarlar için otomatik programları etkinleştirme veya devre dışı bırakma. Bir aksesuar devre dışı bırakıldıysa ana menüde gösterilmez.
Ses	Sinyal seslerinin ve tuş seslerinin ses şiddetini ayarlama.
Birim	Tartı birimlerini ayarlama.

Ayar	Açıklama
Parlaklık	Ekran parlaklığını ayarlama.
Bekleme modu	Ekranın karartılması için geçecek süreyi ayarlama.
Kapanma süresi	Cihazın bekleme moduna geçmesi için geçecek süreyi ayarlama.
Fabrika ayarı	Cihazı fabrika ayarlarına geri alma.
Cihaz bilgisi	Cihaz yazılımına ilişkin bilgiler.

Güvenlik sistemleri

Çalışma emniyeti sistemi

Çalışma emniyet sistemi, cihazın istenmeyen şekilde çalışmaya başlamasını engeller.

Cihaz sadece döner kol yatay pozisyonda yerine oturduğunda ve aşağıdaki ön koşullardan biri yerine getirildiğinde çalıştırılabilir ve kullanılabilir.

- Kap veya dondurma makinesi takılı.
- Çok amaçlı adaptör, ana tahrike takılı.

İşleme esnasında döner kol açılırsa cihaz otomatik olarak kapanır.

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.

Döner kol emniyeti

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

Sinyal sesi

Bir arıza söz konusu olduğunda veya bir güvenlik sistemi cihazı kapattığında bir sinyal sesi duyulur.

Olası arızalar örn. doğru oturtulmamış döner kol veya aşırı ısınmış bir cihaz olabilir.

İlk Kullanım öncesi

Cihazın kurulması

1. Cihazı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.
2. Elektrik kablosunu gereken uzunluğa ayarlayınız.
 - Kablo uzunluğunu kısaltmak için kabloyu kablo gözünün içine doğru itiniz.
 - Kablo uzunluğunu tekrar uzatmak için kabloyu kablo gözünden çekiniz.
3. Elektrik fişini takın.

İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi

Cihazı ilk kez çalıştırırken veya fabrika ayarlarına sıfırlandıktan sonra dil seçenekleri ve gösterge birimleri gösterilir. Ardından kısa bir eğitim verilir.

- ▶ Ekrandaki talimatları dikkate alınız ve navigasyon halkası yardımıyla eğitimi tamamlayınız.

Kullanım

Cihazın hazırlanması

1. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın. → Şek. 6
2. Kapı ana cihaza yerleştirin. → Şek. 7
Ana cihazdaki girintilere dikkat edin.
3. Kap yerine oturuncaya kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çevirin. → Şek. 8
4. Kapağı ana tahrike takarak yerine oturtun. → Şek. 9
Dolum kanalı öne doğru bakmalıdır.
5. Aleti, yerine oturuncaya kadar ana tahrik içine bastırın. → Şek. 10
Koruyucu kapak [a], ana tahriki tümüyle kaplamalıdır.
6. Malzemeleri kaba doldurunuz. → Şek. 11
7. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın. → Şek. 12

Besinlerin aletler ile işlenmesi

1. Döner şalteri istediğiniz hız ayarına getirin.
→ Şek. 13
2. Malzemeleri kısa süreli en yüksek hızda işlemek için döner şalteri M konumuna ayarlayınız ve istenilen işleme süresi boyunca tutunuz.
→ Şek. 14
3. İstenirse işleme sırasında dolum hücresinden ilave malzemeler doldurulabilir.
→ Şek. 15
Fazla miktarda malzeme ilave etmek için cihazı kapatınız, döner kolu açınız ve malzemeleri kaba doldurunuz.
4. İsteddiğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeleri işleyiniz.
5. Döner şalteri O konumuna getirin.
→ Şek. 16
Cihazın durmasını bekleyin.

İşlemenin tamamlanması

1. Elektrik fişini çekiniz.
→ Şek. 17
2. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
→ Şek. 18
3. Her iki dışarı atma tuşuna birlikte basın ve aleti tahrikten tümüyle dışarı çekiniz.
→ Şek. 19
4. Kapağı ana tahrikten çekin.
→ Şek. 20
5. Kabı saat dönüş yönüne doğru çevirin ve çıkartın.
→ Şek. 21

Aksesuar tahriklerinin kullanılması

Notlar

- Tahrik 2 veya 3 üzerinde aksesuar kullanmak için koruyucu kapağı çıkarınız.
- Kullanılmayan tahrikleri her zaman koruma kapaklarıyla kapatın.
- Aksesuarın kullanım kılavuzunu dikkate alınız.


→ Şek. 22 - 23

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı ile malzemeleri önceden ayarlanmış bir süre boyunca işleyebilirsiniz. Zamanlayıcıyı malzemeleri işlemeyen de başlatabilirsiniz, örneğin hamurların

dinlenme sürelerini veya pişirme sürelerini izlemek için.

Zamanlayıcıyı kullanımı

1. Zamanlayıcıyı başlatmak için  üzerine basınız.
2. Navigasyon halkasıyla dakikaları ayarlayınız ve OK ile onaylayınız.
3. Navigasyon halkasıyla saniyeleri ayarlayınız ve OK ile onaylayınız.
4. Malzemeleri zamanlayıcı ile işlemek için "Zaman ayarlı çalışma" seçeneğini belirleyiniz ve döner şalteri istediğiniz hızda ayarlayınız.
✓ Ekranda, ayarlanan hız ve kalan işleme süresi gösterilir.
✓ Süre dolduğunda cihaz işlemeyi sona erdirir.
5. Döner şalteri O konumuna getiriniz.
6. Zamanlayıcıyı malzeme işlemeyen kullanmak için "Geri sayım zamanlayıcısı" seçeneğini belirleyiniz ve OK üzerine basınız.
✓ Ekranda kalan süre gösterilir.
✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve ekranda "Bitti" gösterilir.

Tartı


Cihazda entegre bir tartı donanımı mevcuttur.


Ana cihazın ayaklarında 4 ağırlık sensörü mevcuttur.


Aşağıdaki faktörler ölçüm sonuçlarının hatalı olmasına neden olabilir:

- Ayaklar çalışma yüzeyi üzerinde doğru şekilde durmuyor.
- Çalışma yüzeyinde titreşimler mevcut
- Ana cihazın altında cisimler var
- Çok düşük ağırlık
- Ana cihaz kayıyor
- Ana cihaza temas var

Malzemeleri tartma

1. Tartıyı başlatmak için  üzerine basınız.
✓ Tartı kendini kalibre eder.
✓ Ekranda "0" değeri ve önceden ayarlanan birim gösterilir.
2. İstiyorsanız navigasyon halkasına dokunup başka bir gösterge birimi seçiniz ve OK ile onaylayınız.
✓ Tartı kendini tekrar kalibre eder.

3. Yerleştirilmiş durumdaki kabın veya aksesuarın içine malzemeleri doldurunuz.
- ✓ Ekranda doldurulan miktar seçilen gösterge birimiyle gösterilir.
4. Tartıyı tekrar "0" değerine getirmek ve diğer malzemeleri ayrı ayrı tartmak için  tuşuna basınız ve kalibrasyonun yapılmasını bekleyiniz.

İpucu: Döner kol yatay konumda kilitli olduğunda, tartı yüzeyine  kap veya ambalajlar yerleştirilebilir ve tartım yapılabilir.

Otomatik programlar

Otomatik programlar, yiyeceklerin alet ve aksesuar kullanılarak işlenmesinde size destek olur.

Sensörler malzemelerin işlenmesini denetler ve önceden programlanan bir kıvama ulaşıldığında işlemeyi otomatik olarak sonlandırır.

En iyi sonuçları alabilmek için aşağıdaki uyarıları dikkate alınız:

- Malzemelerin en iyi şekilde karışması ve otomatik programların doğru çalışması için çırpma teli doğru ayarlanmış olmalıdır.
→ *"Alet ayarının düzeltilmesi", Sayfa 210*
- Otomatik programları ilk kez kullanmadan önce yeni cihazı en az 10 dakika boyunca otomatik program kullanmadan işleyiniz.
- Otomatik program çalıştırdıktan sonra başka bir yiyecek eklemeyiniz.
- Daha önceden işlenmiş malzemeleri otomatik program ile tekrar işlemeyiniz. Otomatik programdan istediğiniz işleme sonucunu elde edemezseniz, istediğiniz sonucu elde edene kadar malzemeleri manuel olarak işlemeye devam ediniz. Önerilen hız değerlerini dikkate alınız.
→ *"Kullanım örnekleri", Sayfa 214*
- Kullanılan malzemelerin tazeliği, ısısı ve içerdikleri maddeler, gereken işleme süresini ve elde edilecek sonucu etkiler.
- Mutlaka taze yumurta kullanınız. Otomatik program örneğin Aquafaba veya protein tozu gibi alternatifler için uygun değildir.
- Krem şanti için ancak alet ve kap temizse, yağdan arındırılmışsa ve bulaşık

deterjanı kalıntıları yoksa başarılı sonuç alınır.

- Sadece %30-36 yağ oranına sahip olan ve yakl. 6°C'ye kadar soğutulmuş olan krema ları işleyiniz.
- Daha önceden dondurulmuş bir kremanın çırpılması mümkün değildir.
- En iyi sonuçları elde etmek için, "Krema" programını seçtikten sonra kullandığınız kremanın türünü ayarlayınız: "Taze krema", "Bitkisel krema" veya "Laktosuz krema".
- Kremayı çırparken örneğin bulaşık makinesinden çıkardığınız sıcak haldeki kaseyi kullanmayınız.
- Krema veya çırpılmış yumurta beyazına şeker, aroma verici ve benzeri malzemeleri, otomatik program sona erdikten sonra karıştırınız.
- Önerilen malzemeleri ve miktarları dikkate alınız.
- Hamur için olan otomatik programlar, çok kuru hamurlarda çalışmaz. Hamur tariflerinde yeterli oranda sıvının veya ıslak malzemenin mevcut olması gerekir.
- "Mayalı hamurlar ve ekşi mayalı hamurlar" programı, hamurun kabarmasını sağlamak için yoğurma işlemine yakl. 15 dakika ara verir. Ardından bir yoğurma işlemi daha otomatik olarak başlatılır. Program sona erene kadar hamuru çıkarmayınız.
- "Pasta/kek hamuru" ve "Tart hamuru" programı için tereyağını veya margarin 2 cm küpler halinde keserek oda sıcaklığında kullanınız. Soğuk veya donmuş tereyağı veya margarin kullanıldığında istenilen sonuçlar elde edilemez. Kurabiye hamurunu pişirmeden önce buzdolabında dinlenmeye bırakınız.
- "Pasta/kek hamuru" programı örneğin krep hamuru gibi çok sıvı hamurlar için uygun değildir.
- "Dondurma aparatı" programı yalnızca MUZ9EB1 dondurma makinesinin aksesuar kılavuzunda açıklandığı üzere vanilyalı dondurma ve çikolatalı dondurma için uygundur.

Otomatik programların kullanılması

1. Ana menüde navigasyon halkasıyla "Akıllı algılama programları" seçeneğini

tr Temizliğe genel bakış

belirleyiniz veya etkinleştirilmiş bir aksesuarı seçiniz ve OK ile onaylayınız.

2. Navigasyon halkasıyla istediğiniz otomatik programı seçiniz, OK ile onaylayınız ve ekrandaki talimatları izleyiniz.

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

- ▶ Alkol veya ispiro içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Kumanda alanını ve ekranı sadece nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

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

→ Şek. 24

Kullanım örnekleri

Notlar

- Mayalı hamur veya su içeriği yüksek olan ekşi hamur malzemelerinin en iyi şekilde karışabilmesi için, kaba öncelikle sıvıları doldurunuz.
- Tarife uygun olan otomatik programı seçerseniz, cihaz doğru hızı ayarlar ve işleme süresini denetler.

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 25

→ Şek. 26

Örnek tarif



Ağır meyveli kek


Malzemeler

- 3 yumurta
- 135 g şeker
- 135 g margarin
- 255 g un
- 10 g kabartma tozu
- 150 g kuşüzümü
- 150 g karışık kurutulmuş meyveler

Not: Her seferinde en fazla 2 ölçü miktarı kadar işlem yapınız.

Hazırlama

- Çırpma telini takınız.
- Kurutulmuş meyveler hariç tüm malzemeleri doldurunuz.
- 30 Saniye kadar  kademedede işleyiniz.
- Ardından 3-5 Dakika kadar 7 kademesinde işleyiniz.
- Ayarı  kademesine getiriniz.
- 30-60 Saniye içerisinde kurutulmuş meyveleri ilave ediniz.

Malzemeleri otomatik olarak işlemek için "Pasta/kek hamuru" programını seçiniz. Otomatik program kullanılırken, kurutulmuş meyveleri mutlaka program tamamlandıktan sonra ekleyiniz ve Kademe  ayarında karışmalarını sağlayınız.

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

www.bosch-home.com

Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

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



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez".

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

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
Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.bosch-home.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın piyasa sunumunu takiben 10 yıla kadar süreyle, müşteri hizmetlerimiz aracılığıyla fonksiyonel açıdan uygun ve stoklanabilir orijinal yedek parçaları temin edebilirsiniz.

Daha fazla bilgi için lütfen müşteri hizmetlerimize başvurunuz.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Garanti Şartları


Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi). Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Arızaları giderme

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Cihaza güç gitmiyor. ► Cihazınıza akım gidip gitmediğini kontrol ediniz.
Cihaz işlemeyi başlatmıyor.	Döner şalter yanlış ayarlanmış. ► İşleme öncesinde döner şalteri O konumuna getirin.

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz işlemeyi başlatmıyor veya işleme sırasında kapanıyor.	İşleme miktarı çok yüksek veya işleme süresi çok uzun. ▶ Döner şalteri O konumuna getirin. ▶ Malzeme miktarını azaltın. ▶ Aşırı yüklenme emniyetinin devre dışı kalması için cihazın soğumasını bekleyiniz.
	Cihaz ve aksesuar bloke olmuş. ▶ Döner şalteri O konumuna getirin. ▶ Blokajı kaldırın.
	Emniyet sistemi devreye girdi. ▶ Cihazın durmasına neden olan sebebi ortadan kaldırınız. → "Güvenlik sistemleri", Sayfa 211
Kilit açma tuşuna basılamıyor.	Kırmızı tahrik 3 üzerine bir aksesuar takılmış. ▶ Aksesuarı tahrikten 3 çıkartın.
Profesyonel çırpma teli kaba temas etmiyor veya malzemeler doğru şekilde karıştırılmıyor.	Kaba olan mesafe doğru ayarlanmadı. ▶ Profi çırpma telinin hassas ayarını düzeltiniz. → "Profi çırpma telinin hassas ayarı", Sayfa 210
Ekranında bir hata kodu gösterilir, örneğin "E9025".	Elektronik sistem bir hata tespit etti. 1. Döner şalteri O konumuna getiriniz ve elektrik fişini çekiniz. 2. Elektrik fişini tekrar prize takınız. 3. Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 215
Ekranında "Kabi yerleştirin" görünür.	Kap yerleştirilmedi veya yerine doğru şekilde oturmadı. ▶ Kabi yerleştiriniz ve dayanak noktasına gelinceye kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
Ekranında "Döner kol konumunu kontrol edin" görünür.	Döner kol yerine doğru şekilde oturmamış veya gevşemiş. 1. Döner şalteri O konumuna getirin. 2. Döner kolu, doğru şekilde oturana dek hareket ettirin.
Ekranında "Motor otomatik olarak durduruldu" görünür.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. 1. Döner şalteri O konumuna getirin. 2. Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 215
Ekranında "Darayı yeniden alın" görünür.	Tartının kalibre edilmesi başarısız oldu. 1. Cihazı dengeli, temiz ve titreşimsiz bir çalışma yüzeyine yerleştiriniz. 2. Cihazın altında herhangi bir cisim olmadığından emin olunuz. 3. Kalibrasyonu yeniden başlatmak için  tuşuna basınız ve kalibrasyon sırasında cihaza temas etmeyiniz.
Ekranında "Maks. ağırlığa ulaşıldı" görünür.	Ağırlık, tartının ölçüm aralığını aşır. 1. Tartıyı kullanırken 5000 g veya 11,00 lb maksimum ağırlığını dikkate alınız. 2. Tartılacak toplam ağırlığı azaltınız.
Ekranında "Min. ağırlığa ulaşıldı" görünür.	Ağırlık, tartının ölçüm aralığının altında. 1. Tartıyı kullanırken 5 g veya 0,01 lb minimum ağırlığını dikkate alınız. 2. Tartılacak toplam ağırlığı artırınız.

Hata	Neden ve sorun giderme
Ekranında "Min. ağırlığa ulaşıldı" görünür.	Cihaz kurulumu doğru yapılmadı. <ol style="list-style-type: none"> 1. Cihazı dengeli, temiz ve titreşimsiz bir çalışma yüzeyine yerleştiriniz. 2. Cihazın altında herhangi bir cisim olmadığından emin olunuz.

Doğrayıcı

⚠ Güvenlik

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- gıda maddelerini kesmek, rendelemek ve doğramak için.
- ▶ Doğrama disklerini sadece ortadaki plastik parçadan tutun.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağızına sokmayın.
- ▶ Besinleri eklemek için sadece tıkaçı kullanınız.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Örneğin kemik, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Dolum ağızına veya gövdeye herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce dolum ağızında ve gövdede yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.

Cihazı tanıma

Genel bakış





→ Şek. 27

1	Gövde
2	Disk mesnedi
3	Entegre doldurma ağızlı kapak
4	Tıkaç ve ölçme kabı
5	Çevrilebilir kesme diski kalın/ince
6	Çevrilebilen rendeleme diski kaba/ince
7	Rendeleme diski, ince
8	Rendeleme diski, kaba ¹
9	Asya sebzeleri diski ¹

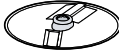
10 Patates kızartması diski¹

11 SuperCut çevrilebilen disk¹

Semboller

Sembol	Açıklama
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
	Elinizi besin doldurma ağızına sokmayın.
	Kapağı takın
	Gövde pozisyon işareti

Doğrama diskleri

Tanım	Kullanımı
Çevrilebilir kesme diski kalın/ince	Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin. Tanımlama: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = kalın dilimler ■ 3 = ince dilimler
	Not: Sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği veya çikolata işlemek için uygun değildir.

¹ Modele bağlı

Tanım	Kullanımı
	İpucu: Pişmiş patatesleri ancak soğuduktan sonra kesin.
Çevrilebilir rendeleme diski kaba/ince	Besinleri kaba veya ince parçalar halinde rendeleyin, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri. Tanımlama: ■ 2 = kaba taraf ■ 4 = ince taraf Not: Fındık veya Parmesan gibi sert peynirleri işlemek için uygun değildir. İpucu: Yumuşak peyniri kaba taraf ile rendeleyin.
Rendeleme diski, ince	Besinleri orta incelikte rendeleyin, örn. çiğ patates veya Parmesan gibi sert peynirler. Not: Yumuşak peynir veya dilim peynir işlemek için uygun değildir.
Rendeleme diski, kaba	Besinleri kaba rendeleyin, örn. patatesli tava keki, gözleme ya da patates köftesi için çiğ patates.
Asya sebzeleri diski	Örneğin meyve veya sebze gibi yiyecekleri ince şeritler halinde kesme.
Patates kızartması diski	Patates kızartması için çiğ patates kesme.
SuperCut çevrilebilir diski	Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin. İpucu: Özellikle çok yumuşak ve çok lifli besinler için uygundur, örn. çok olgun domatesler veya kereviz.

Aşırı yüklenme emniyeti

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

→ "Arızaları giderme", Sayfa 218

Kullanım

Doğrayıcının hazırlanması

→ Şek. 28 - 35

Yiyecekleri doğrayıcı ile işleme

Not: Aksesuar sadece kap doğru şekilde yerleştirilmişse kullanılabilir.

İpuçları

- En iyi sonuçları elde etmek için ince kesilmiş besinleri demetler halinde işleyin.
- Aksesuarı çıkartmadan kabı çıkartabilir ve boşaltabilirsiniz.

→ Şek. 36 - 39

İşlemenin tamamlanması

→ Şek. 40 - 42

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 43

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 44

Arızaları giderme

İşlenen besinler, kabın içine düşmüyor.

Çıkış deliği veya gövde tıkanmış.

1. İşlemeyi sonlandırın ve elektrik fişini çekin.
2. Aksesuarı çıkartın.
3. Aksesuarı parçalarına ayırın ve tıkanıklığı gidirin.

Ana cihazın çalışmasına rağmen doğrama diski dönmüyor.

Kapak doğru takılmamış ve yerine doğru oturmemiş.

- ▶ Kapağın doğru takıldığını kontrol edin.

Aksesuara aşırı yük uygulandı ve disk mesnedinin aksı, nominal kırılma noktasından kırıldı. Nominal kırılma noktasına sahip olan yedek parçalar, bizim

garanti sorumluluğumuz kapsamında değildir.

- ▶ Yeni bir disk mesnedi, müşteri hizmetlerinden 10000314 sipariş numarası üzerinden temin edilebilir.

Bıçak tutuculu ToGo şişesi

⚠ Güvenlik

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- Smoothie hazırlamak üzere meyve ve sebzeleri karıştırmak için kullanınız.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Miksere sıcak sıvılar doldururken dikkatli olun, dışarı sıcak buhar çıkabilir.
- ▶ Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
- ▶ 50°C üzerindeki sıcak besinleri To-Go karıştırma kabında işlemeyiniz.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Bıçaklı To-Go karıştırma kabının içinde yabancı cisim saklamayınız.
- ▶ Bıçaklı To-Go karıştırma kabını hiçbir zaman mikrodalga fırında veya normal fırında kullanmayın.
- ▶ Bıçak ünitesini kesinlikle bıçak aşağıya bakacak şekilde yerleştirmeyiniz.

Cihazı tanıma

Genel bakış

→ Şek. 45

- 1 To-Go bıçak ünitesi
- 2 Portatif karıştırma kabı
- 3 Conta
- 4 Kapatılabilen içme delikli kapak

Semboller

Sembol Açıklama

▲▼ Pozisyon işaretleri

Kullanım

Besinlerin To-Go karıştırma kabıyla işlenmesi

→ Şek. 46 - 54

Temizliği genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 55

Temizlik hazırlığı

Temizlemeye başlamadan önce, birleştirmiş olduğunuz cihaz parçalarını ayırınız.

→ Şek. 56 - 57

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 58

Not

İşleme için kısıtlamalar:

- Kremp hamuru veya myonez hazırlamak için kullanmayınız.
- Badem, soğan, maydanoz ve et gibi besinleri parçalamayınız.
- Sert besinleri yeterince sıvıyla karıştırınız.
- Besinleri şu sırayla doldurunuz: Sıvılar, kuru ürünler, taze meyve ve sebzeler, yapraklı sebzeler, dondurulmuş meyve ve sebzeler, buz.
- Besinleri karıştırmadan önce yakl. 1 cm büyüklüğünde küpler halinde kesiniz.
- En iyi sonuçlar için en az 200 g besin işleyiniz.

Arızaları giderme

Toplanmış To-Go karıştırma kabı ana cihaza yerleştirilemiyor.

To-Go bıçak ünitesi doğru vidalanmamış ve güvenlik kilidi yerleştirmeyi önlüyor.

- ▶ To-Go bıçak ünitesini saat dönüş yönünün tersinde dayanana kadar çeviriniz.

→ Şek. 48

▼ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.

To-Go karıştırma kabı üzerindeki kapak sızdırıyor.

Kapaktaki conta hatalı.

- ▶ Contayı yerleştiriniz.

Doğrayıcı

⚠ Güvenlik

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- Az miktarda baharat öğütmek ve ufalamak için, örn. karabiber, kimyon, arıç, tarçın, kurutulmuş anason veya safran.
- Sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze kesmek için.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Ufalayıcının kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.
- ▶ Bıçak ünitesini kesinlikle bıçak aşağıya bakacak şekilde yerleştirmeyiniz.

Cihazı tanıma

Genel bakış

→ Şek. 59

1 Doğrama ve öğütme bıçaklı bıçak ünitesi

2 Genel doğrayıcı için kap

Semboller

Sembol Açıklama

▲▼ Pozisyon işaretleri

Kullanım

Besinlerin genel doğrayıcı ile işlenmesi

→ Şek. 60 - 67

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 68

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 69

Not

İşleme için kısıtlamalar:

- Genel doğrayıcıda asla sıvı veya çok sıvı olan besinler işlemeyin.
- Kahve çekirdeğinden büyük boyuttaki çok kuru veya çok katı besinleri öğütmeyiniz. Uygun olmayan besinler örn. muskat cevizi veya kuru zencefildir.
- Tarif tablosunda aksi belirtilmediği sürece maksimum 50 g katı besin için maksimum hızda 1 s kadar veya 1 - 5 darbe ile doğrama yapınız.
- Şeker, kahve çekirdeği veya buğday öğütmeyiniz.
- Buz küplerini parçalamayınız.
- Genel doğrayıcı fındık ezmesi yapmak için uygun değildir.
- Genel doğrayıcı örneğin Bolonez sos yapmak amacıyla etin ince şekilde doğranması için uygun değildir.

Arızaları giderme**Birleştirilmiş genel doğrayıcı, ana cihaz üzerine yerleştirilemiyor.**

Bıça ünitesi doğru vidalanmamış ve güvenlik kilidi yerleştirmeyi önüyor.

- ▶ Bıçak ünitesini saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz.

→ Şek. 62

▼ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.



Spis treści

Robot kuchenny typu planetarnego	222	Butelka ToGo z mocowaniem noża	236
Szatkwonica	233	Rozdrabniacz	237

Robot kuchenny typu planetarnego

Bezpieczeństwo

- 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.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

Urządzenie musi zostać odłączone od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia, przy zbliżaniu się do obracających się części oraz w razie wystąpienia błędu.

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.

- ▶ 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.
- ▶ Skontaktować się z serwisem. → *Strona 232*
- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.

- ▶ Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- ▶ Zakładać i zdejmować narzędzia oraz przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Przed zmianą narzędzi lub rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Narzędzia użytkować tylko z założoną miską oraz nałożonymi osłonami napędu.
- ▶ Podczas mieszania nigdy nie otwierać ramienia mieszającego.
- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.
- ▶ Części posiadające pęknięcia lub inne uszkodzenia albo nieprawidłowo zamocowane muszą zostać wymienione na oryginalne części zamienne.
- ▶ Przy opuszczaniu ramienia nie wkładać palców do obudowy lub miski.
- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.
- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie używać różnych napędów jednocześnie.
- ▶ Zwracać uwagę na kolorowe oznaczenia umieszczone na przystawkach i napędzie.
- ▶ Nie włączać urządzenia na czas dłuższy, niż jest to konieczne.
- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać oryginalnych części i przystawek przeznaczonych dla innych urządzeń.
- ▶ Nie przekraczać maksymalnych przetwarzanych ilości.
- ▶ Przed użyciem sprawdzić, czy w misce nie znajdują się obce przedmioty i usunąć te przedmioty.
- ▶ Nie ustawiać urządzenia na ruchomych ani wibrujących powierzchniach.

Poznanawanie urządzenia

Przegląd

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

→ Rys. 1

- 1 Panel obsługi
- 2 Duża miska do mieszania, 6,0 l
- 3 Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
- 4 Osłona napędu 2
- 5 Osłona napędu 3
- 6 Podświetlany pierścień
- 7 Przełącznik obrotowy
- 8 Ramię urządzenia
- 9 Przycisk zwalniający blokadę ramienia urządzenia
- 10 Napęd 2, żółty
- 11 Napęd 3, czerwony
- 12 Napęd główny, czarny
- 13 Wycięcia pod miskę
- 14 Schowek dla kabla
- 15 Mała miska do mieszania, 5,3 l¹
- 16 Hak do zagniatania Profi
- 17 Profesjonalna końcówka do ubijania
- 18 Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania Profi Flexi

Przełącznik obrotowy

Symbol	Opis
○	Przerwać przetwarzanie.
⌂▶	W zależności od zastosowania: <ul style="list-style-type: none"> ■ Dodawanie i mieszanie artykułów spożywczych przy najniższej prędkości obrotowej. ■ Uruchamianie programu automatycznego.
1	Niska prędkość
7	najwyższa prędkość
M	Działanie chwilowe: najwyższa prędkość tak długo, jak prze-

Symbol	Opis
	łącznik obrotowy znajduje się w tej pozycji

Wskazówka: W czasie przetwarzania można w każdej chwili zmieniać prędkość lub zatrzymać przetwarzanie.

Pierścień świetlny

Podświetlany pierścień przełącznika obrotowego informuje o stanie urządzenia.

Wskazanie	Stan
Podświetlany pierścień świeci, trwa praca.	Urządzenie działa prawidłowo.
Podświetlany pierścień świeci i ale nie można rozpocząć lub kontynuować pracy.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aktywny jest jeden z systemów bezpieczeństwa. ■ Wystąpiła usterka urządzenia.

Wskazówka: Dalsze informacje można znaleźć tutaj:

→ "Systemy zabezpieczające", Strona 227

→ "Usuwanie usterek", Strona 232

Panel obsługi

→ Rys. 2

- 1 Waga
- 2 Timer
- 3 Przycisk Powrót
- 4 Wyświetlacz
- 5 Włącznik/wyłącznik
- 6 Przycisk OK
- 7 Pierścień sterujący

Przyciski funkcyjne

Symbol	Funkcja
	Używanie wagi lub ustawienie wagi na 0 (tara).
	Używanie timera.
	Powrót do menu.
	Włączenie lub wyłączenie wyświetlacza.
OK	Potwierdzenie wyboru lub wprowadzonych informacji.

¹ W zależności od modelu

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

Pierścień sterujący

Pierścień sterujący to okrągła, czuła na dotyk powierzchnia na pulpicie obsługi.

Aby poruszać się po menu lub ustawić wartości, należy umieścić palec w zagłębionym pierścieniu i powoli przesunąć go, podążając za kształtem pierścienia.

Ruch w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara:

- W menu przewijanie w dół.
- Zwiększenie wartości.

Ruch w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara:

- W menu przewijanie do góry.
- Zmniejszenie wartości.

Wyświetlacz

Wyświetlacz pokazuje możliwości wyboru, ustawienia i wartości oraz komunikaty o stanie urządzenia.

Uwaga: Wyświetlacz wyłącza się automatycznie, jeżeli urządzenie nie jest obsługiwane przez określony czas. Aby ponownie uaktywnić wyświetlacz, należy nacisnąć włącznik/wyłącznik, obrócić przełącznik obrotowy lub poruszyć ramię urządzenia.

Ramię urządzenia i napędy

Po naciśnięciu przycisku odblokowującego, ramię urządzenia można przemieszczać w żądane pozycje.

→ Rys. 3

Przygotowanie:

- Wkładanie lub wyjmowanie miski
- Mocowanie lub zdejmowanie pokrywy
- Wkładanie lub wyjmowanie narzędzi
- Napełnianie miski większymi ilościami

A

Napęd główny:

Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu narzędzi

B

Powierzchnia do ważenia:

Używanie wagi

Napęd 2:

C

Korzystanie z przystawek, np. Rozdrabniacz

Napęd 3:

D Korzystanie z przystawek, np. Pojemnik "na wynos"

Napęd główny z adapterem uniwersalnym:

E

Korzystanie z przystawek, np. Przystawka do mielenia mięsa

Napęd główny:

F Używanie funkcji Maszynka do lodów

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

Narzędzia

Narzędzia	Zastosowanie
	Hak do zagniatania Profi <ul style="list-style-type: none"> ■ Ugniatanie ciasta, np. drożdżowego, chlebowego, na pizzę, na makarony, na wypieki. ■ Łączenie z ciastem artykułów spożywczych, np. nasion.
	Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania Profi Flexi <ul style="list-style-type: none"> ■ Mieszanie ciasta, np. na placiki, placek owocowy. ■ Łączenie z ciastem różnych artykułów spożywczych, np. rodzynek czy kawałeczków czekolady.
	Profesjonalna końcówka do ubijania <ul style="list-style-type: none"> ■ Ubijanie piany z białek lub śmietany (o zawartości co najmniej 30% tłuszczu). ■ Mieszanie lekkich ciast, np. biszkoptowych.

Dokładna regulacja profesjonalnej końcówki do ubijania

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

Uwaga: Kończówka do ubijania Profi jest ustawiona fabrycznie w sposób zapewniający optymalne mieszanie artykułów spożywczych.

Korygowanie ustawienia narzędzia

- ▶ 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 zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

→ Rys. 4

2. Aby zmienić ustawienie, obrócić narzędzie w pożądanym kierunku.

→ Rys. 5

Optymalne ustawienie	Odległość do miski ok. 2,5 mm
----------------------	-------------------------------

obracać zgodnie z ruchem wskazówek zegara	Podnoszenie narzędzia
---	-----------------------

obracać przeciwnie do ruchu wskazówek zegara	Opuszczanie narzędzia
--	-----------------------

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 przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Miski do mieszania

W zależności od modelu do zakresu dostawy należą 2 różne miski do mieszania.

Aby zaoszczędzić miejsce podczas przechowywania misek, małą miskę można umieścić w dużej misce.

Dużej miski używać zawsze z założoną pokrywą. Pokrywa nie nadaje się do użycia z małą miską.

Ustawienia

Ustawianie	Opis
Język	Ustawianie języka wyświetlacza.
Akcesoria	Aktywacja lub dezaktywacja dostępu do programów automatycznych dla przystawek. W menu głównym nie jest wyświetlana przystawka, która została dezaktywowana.
Dźwięk	Ustawianie głośności sygnałów dźwiękowych i dźwięków przycisków dotykowych.
Jednostka	Ustawianie jednostek wskazań wagi.
Jasność	Ustawianie jasności wyświetlacza.
Tryb czuwania	Ustawianie czasu, po którym następuje przyciemnienie wyświetlacza.
Tryb gotowości	Ustawianie czasu, po którym urządzenie przełączy się w tryb czuwania.
Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia.
Informacja o urządzeniu	Informacje o oprogramowaniu urządzenia.

Systemy zabezpieczające**Blokada włączenia**

Blokada włączenia uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia.

Urządzenie można włączyć i obsługiwać tylko, jeżeli jego ramię znajduje się w pozycji poziomej i jest spełniony jeden z opisanych poniżej warunków.

- Jest włożona miska lub maszynka do lodu.
- Adapter uniwersalny jest założony na napęd główny.

W razie otwarcia ramienia podczas przetwarzania urządzenie wyłącza się automatycznie.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem uniemożliwia samoczynne rozpoczę-

pl Przed pierwszym użyciem

cie 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.

Zabezpieczenie ramienia urządzenia

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

Dźwięk sygnałowy

Jeśli wystąpi usterka lub system zabezpieczający wyłączy urządzenie, zabrzmie dźwięk sygnałowy.

Możliwe usterki to np. nieprawidłowo zatrzaśnięte ramię wychylne lub przegrzane urządzenie.

Przed pierwszym użyciem

Ustawianie urządzenia

1. Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i równej powierzchni.
2. Ustawić kabel zasilający na odpowiednią długość.
 - Aby skrócić kabel, wsunąć go częściowo do schowka na kabel.
 - Aby ponownie przedłużyć kabel, wysunąć go ze schowka na kabel.
3. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.

Pierwsze uruchomienie urządzenia


Przy pierwszym uruchomieniu lub po przywróceniu ustawień fabrycznych pojawia się wybór języka i jednostek wyświetlania. Następnie zostaje wyświetlony krótki tutorial.

- ▶ Należy postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i przejść tutorial za pomocą pierścienia sterującego.

Obsługa

Przygotowanie urządzenia do pracy

1. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **6**

2. Wstawić miskę do korpusu urządzenia.
→ Rys. **7**
Zwrócić przy tym uwagę na wycięcia w korpusie urządzenia.
3. Obracać miskę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż samoczynnie się zablokuje.
→ Rys. **8**
4. Założyć pokrywę na napęd główny tak, by została samoczynnie zablokowana.
→ Rys. **9**
Otwór wyspowy musi być skierowany do przodu.
5. Wcisnąć narzędzie w napęd główny tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **10**
Osłona  musi całkowicie przykryć napęd główny.
6. Umieścić artykuły spożywcze w misce.
→ Rys. **11**
7. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **12**

Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu narzędzi

1. Ustawić przełącznik obrotowy na żądaną prędkość.
→ Rys. **13**
2. Aby przez krótki czas przetwarzać artykuły spożywcze z maksymalną prędkością, należy ustawić przełącznik obrotowy w pozycji M i przytrzymać go przez żądany czas przetwarzania.
→ Rys. **14**
3. W razie potrzeby podczas przetwarzania dodać więcej artykułów spożywczych przez otwór do napełniania.
→ Rys. **15**
Aby uzupełnić większe ilości, należy wyłączyć urządzenie, otworzyć ramię i napełnić miskę artykułami spożywczymi.
4. Przetwarzać artykuły spożywcze do chwili uzyskania żądanego rezultatu.
5. Ustawić przełącznik obrotowy na O.
→ Rys. **16**
Zaczekać na zatrzymanie się urządzenia.

Zakończenie przygotowania

1. Wyciągnąć wtyczkę.
→ Rys. **17**

2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **18**
3. Ścisnąć oba przyciski wyrzutowe i całkowicie wyciągnąć narzędzie z napędu.
→ Rys. **19**
4. Zdjąć pokrywę z napędu głównego.
→ Rys. **20**
5. Obrócić miskę w kierunku ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
→ Rys. **21**

Zastosowanie napędów przystawek

Uwagi


- Usunąć pokrywę ochronną, aby używać przystawek na napędzie 2 albo 3.
- Nieużywane napędy należy zawsze zamknąć osłonami.
- Należy zapoznać się również z instrukcją obsługi przystawek.

→ Rys. **22** - **23**

Timer

Za pomocą timera można przetwarzać artykuły spożywcze przez wstępnie ustawiony czas. Timer można włączyć również bez przetwarzania artykułów spożywczych, np. aby monitorować czasy odpoczynku ciast lub czasy gotowania.

Używanie timera

1. Nacisnąć , aby włączyć timer.
 2. Za pomocą pierścienia sterującego ustawić minuty i potwierdzić za pomocą OK.
 3. Za pomocą pierścienia sterującego ustawić sekundy i potwierdzić za pomocą OK.
 4. Aby przez krótki czas przetwarzać artykuły spożywcze z zastosowaniem timera, należy ustawić przełącznik obrotowy w pozycji "Minutnik połączony z pracą silnika" i przytrzymać go przez żądany czas przetwarzania.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje ustawioną prędkość i pozostały czas przetwarzania.
 - ✓ Po upływie czasu urządzenie zatrzymuje przetwarzanie.

5. Ustawić przełącznik obrotowy na O.
 6. Aby użyć timer bez przetwarzania artykułów spożywczych, wybrać "Minutnik" i nacisnąć OK.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest pozostały czas.
 - ✓ Po upływie czasu słychać sygnał akustyczny i wyświetlacz pokazuje "Gotowe".

Waga



Urządzenie jest wyposażone w zintegrowaną wagę.


Korpus urządzenia ma w nóżkach 4 czujniki wagowe.

Wynik pomiaru mogą zafałszowywać następujące czynniki:

- Nóżki nie opierają się prawidłowo na powierzchni roboczej.
- Wibracje powierzchni roboczej
- Przedmioty pod korpusem urządzenia
- Zbyt mała masa
- Przesuwanie korpusu urządzenia
- Dotykanie korpusu urządzenia

Ważenie artykułów spożywczych

1. Aby włączyć wagę, nacisnąć .
- ✓ Waga przeprowadza kalibrację.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się „0” i ustawiona jednostka.
2. W razie potrzeby dotknąć pierścień sterujący, wybrać inną jednostkę wyświetlania i potwierdzić za pomocą OK.
- ✓ Waga ponownie przeprowadza kalibrację.
3. Artykuły spożywcze wkłada się do wstawionej miski lub dołączonej przystawki.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje ilość artykułu w wybranej jednostce wyświetlania.
4. Aby ponownie wyzerować wagę do „0” i osobno odważyć dodatkowe artykuły spożywcze, nacisnąć  i poczekać na kalibrację.

Wskazówka: Gdy ramię urządzenia jest zablokowane w pozycji poziomej, pojemniki lub opakowania można położyć na powierzchni do ważenia  i zważyć.

Programy automatyczne

Programy automatyczne wspierają przetwarzanie produktów za pomocą narzędzi i przy użyciu przystawek.

Czujniki monitorują przetwarzanie artykułów spożywczych i kończą je automatycznie po osiągnięciu zaprogramowanej konsystencji.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Końcówka do ubijania musi być prawidłowo ustawiona, aby zapewnić optymalne mieszanie artykułów spożywczych i prawidłowe działanie programów automatycznych.
→ *"Korygowanie ustawienia narzędzia", Strona 227*
- Przed pierwszym użyciem jednego z programów automatycznych włączyć nowe urządzenie na biegu jałowym na co najmniej 10 minut albo przetworzyć produkty bez użycia programu automatycznego.
- Po uruchomieniu programu automatycznego nie dodawać już artykułów.
- Przetworzonych już raz artykułów spożywczych nie przetwarzać ponownie przy użyciu programu automatycznego. Jeśli wynik przetwarzania w programie automatycznym nie spełnia wymagań, kontynuować przetwarzanie artykułów spożywczych ręcznie do uzyskania pożądanego rezultatu. Przestrzegać zalecanych prędkości.
→ *"Przykłady zastosowania", Strona 231*
- Świeżość, temperatura i substancje składowe zastosowanych artykułów spożywczych mają wpływ na wymagany czas i rezultat przetwarzania.
- Przetwarzać tylko świeże jaja. Program automatyczny nie nadaje się do substytutów, np. aquafaby lub odżywki białkowej.
- Piana z białek udaje się tylko wtedy, gdy narzędzia i miska są czyste, wolne od tłuszczu i bez pozostałości środków do mycia naczyń.
- Przetwarzać tylko taką śmietaną, która została schłodzona do około 6 °C i zawiera 30-36 % tłuszczu.
- Śmietany, która była wcześniej zamrożona, nie można ubijać.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, po wybraniu programu "Bita śmietana" należy ustawić rodzaj użytej śmietany: "Świeża śmietana", "Śmietana na bazie roślinnej" lub "Śmietana bez laktozy".

- Do ubijania śmietany nie należy używać ciepłej miski, np. prosto ze zmywarki.
- Cukier, aromaty i inne składniki dodawać do śmietany lub piany z białka jaj dopiero po zakończeniu programu automatycznego.
- Zwrócić uwagę na sugerowane składniki i ilości.
- Programy automatyczne dla ciast nie działają w przypadku zbyt suchych ciast. Przepisy na ciasta wymagają odpowiedniej proporcji płynnych lub wilgotnych składników.
- Program "Ciasto drożdżowe i na zakwasie" przerywa wyrabianie na około 15 minut, aby umożliwić wyrośnięcie ciasta. Po tym czasie automatycznie rozpoczyna się dalszy proces ugniatania. Nie wyjmować ciasta do końca programu.
- W przypadku programów "Ciasto biszkoptowe" oraz "Ciasto kruche" masło lub margarynę stosować w kostkach o boku 2 cm w temperaturze pokojowej. Zimne lub mrożone masło lub margaryna nie dadzą oczekiwanych rezultatów. Przed pieczeniem odstawić kruche ciasto do lodówki, aby odoczęło.
- Program "Ciasto biszkoptowe" nie nadaje się do bardzo płynnych ciast, np. ciasta naleśnikowego.
- Program "Przystawka do lodów i sorberów" nadaje się jedynie do przygotowania lodów waniliowych i czekoladowych zgodnie z instrukcją obsługi przystawek maszynki do lodu MUZ9EB1.

Używanie programów automatycznych

1. Za pomocą pierścienia sterującego wybrać w menu głównym "Inteligentne programy automatyczne" lub aktywną przystawkę i potwierdzić za pomocą OK.
2. Za pomocą pierścienia sterującego wybrać żądany program automatyczny, potwierdzić za pomocą OK i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania resztek składników.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.

- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- ▶ Panel obsługi i wyświetlacz czyścić tylko zwilżoną ściereczką z mikrofibry.

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

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **24**

Przykłady zastosowania

Uwagi

- Aby zapewnić optymalne wymieszanie zawierających dużą ilość wody składników na ciasta drożdżowe i zakwasy, płyn należy wlewać do miski jako pierwszy.
- Po wybraniu programu automatycznego odpowiadającego przepisowi, urządzenie ustawia odpowiednią prędkość i monitoruje czas przetwarzania.

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. **25**

→ Rys. **26**

Przykładowy przepis



Ciężkie ciasto owocowe

Składniki


- 3 jaj/a
- 135 g cukru
- 135 g margaryny
- 255 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 150 g rodzynek korynckich
- 150 g mieszanych owoców suszonych

Uwaga: Przetwarzać maksymalnie 2-krotną ilość jednocześnie.

Przyrządzenie

- Włożyć końcówkę do mieszania.
- Włożyć wszystkie składniki z wyjątkiem suszonych owoców.
- Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie .
- Następnie mieszać 3-5 minuty/minut na poziomie 7.
- Ustawić na poziom .

- W ciągu 30-60 sekundy/sekund dodać suszone owoce.

Aby automatycznie przetwarzać składniki, wybrać program "Ciasto biszkoptowe". Jeśli używany jest program automatyczny, suszone owoce należy dodać dopiero po zakończeniu programu i mieszać na poziomie .

Wypożyczenie

Akcesoria można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub w Internecie. Używać tylko oryginalnych akcesoriów, są one dokładnie dostosowane do urządzenia. Akcesoria są przeznaczone dla konkretnych urządzeń. Przy zakupie należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (E-Nr.) urządzenia.

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

www.bosch-home.com

Utylizacja zużytego urządzenia

- ▶ 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 zużyтым 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.

oryginalne części zamienne przez okres do 10 lat po wprowadzeniu urządzenia na rynek.


Aby uzyskać więcej informacji, należy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta. Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej. Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.bosch-home.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

Serwis

W naszym dziale obsługi klienta można być odpowiednie istotne z punktu widzenia funkcjonowania i dostępne w magazynie

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Prąd nie dochodzi do urządzenia. ▶ Sprawdzić, czy urządzenie jest zasilane prądem.
Urządzenie nie zaczyna pracować.	Nieprawidłowo ustawiony przełącznik obrotowy. ▶ Przed rozpoczęciem przetwarzania ustawić przełącznik obrotowy na O.
Urządzenie nie zaczyna pracować i wyłącza się podczas pracy.	Za duża ilość składników lub za długi czas przetwarzania. ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na O. ▶ Zmniejszyć ilość składników. ▶ Zaczekać, aż urządzenie ostygnie, co spowoduje dezaktywację systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
	Urządzenie lub przystawka są zablokowane. ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na O. ▶ Usunąć blokadę.
	Aktywny jest jeden z systemów bezpieczeństwa. ▶ Usunąć przyczynę, która spowodowała zatrzymanie urządzenia. → "Systemy zabezpieczające", Strona 227
Nie można nacisnąć przycisku zwalniającego blokadę.	Na czerwonym napędzie 3 jest umieszczona przystawka. ▶ Zdjąć przystawkę z napędu 3.
Końcówka do ubijania Profi nie dotyka miski lub artykuły spożywcze nie są prawidłowo wymieszane.	Odległość do miski nie jest ustawiona prawidłowo. ▶ Skorygować dokładne ustawienie profesjonalnej końcówki do ubijania. → "Dokładna regulacja profesjonalnej końcówki do ubijania", Strona 226
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, np. „E9025”.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. 1. Przełącznik obrotowy ustawić na O i wyciągnąć wtyczkę z gniazodka.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, np. „E9025”.	<ol style="list-style-type: none"> 2. Ponownie podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda sieciowego. 3. Jeżeli usterka w dalszym ciągu się utrzymuje, wezwać serwis. → <i>"Serwis", Strona 232</i>
Na wyświetlaczu pojawia się "Zamocuj misę".	<p>Miska nie jest włożona lub niewłaściwie zatrzaśnięta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Włożyć miskę i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
Na wyświetlaczu pojawia się "Sprawdź pozycję ramienia".	<p>Ramię urządzenia nie jest prawidłowo zablokowane lub zostało odblokowane.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić przełącznik obrotowy na O. 2. Przemieścić ramię tak, by samoczynnie się zablokowało.
Na wyświetlaczu pojawia się "Silnik został zatrzymany automatycznie".	<p>Możliwe są różne przyczyny.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić przełącznik obrotowy na O. 2. Jeżeli usterka w dalszym ciągu się utrzymuje, wezwać serwis. → <i>"Serwis", Strona 232</i>
Na wyświetlaczu pojawia się "Ponownie rozpocznij tarowanie".	<p>Kalibracja wagi nie powiodła się.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić urządzenie na poziomej, czystej i wolnej od wibracji powierzchni. 2. Upewnić się, że pod urządzeniem nie ma żadnych przedmiotów. 3. Nacisnąć , aby ponownie rozpocząć kalibrację i nie dotykać urządzenia podczas kalibracji.
Na wyświetlaczu pojawia się "Osiągnięto wagę maks.".	<p>Masa jest powyżej zakresu pomiarowego wagi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przy korzystaniu z wagi należy przestrzegać maksymalnej masy 5000 g lub 11,00 lb. 2. Zmniejszyć całkowitą masę do zważenia.
Na wyświetlaczu pojawia się "Osiągnięto wagę min.".	<p>Masa jest poniżej zakresu pomiarowego wagi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przy korzystaniu z wagi należy przestrzegać minimalnej masy 5 g lub 0,01 lb. 2. Zwiększyć całkowitą masę do zważenia.
	<p>Urządzenie nie jest prawidłowo ustawione.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić urządzenie na poziomej, czystej i wolnej od wibracji powierzchni. 2. Upewnić się, że pod urządzeniem nie ma żadnych przedmiotów.

Szatkownica

Bezpieczeństwo

Przystawek wolno używać tylko:

- do szatkowania, wiórkowania i tarcia artykułów spożywczych.
- ▶ Tarcze rozdrabniające chwycić tylko środkowy element z tworzywa sztucznego.

- ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- ▶ Do popychania składników używać tylko popychacza.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▶ Nie wkładać do otworu do napełniania ani do obudowy żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▶ Przed użyciem przystawki sprawdzić, czy w otworze do napełniania i obudowie nie ma ciał obcych.
- ▶ Nie naciskać zbyt mocno na popychacz.




Poznawanie urządzenia


Przegląd

→ Rys. 27

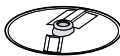

1	Obudowa
2	Uchwyt tarcz
3	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
4	Popychacz i miarka
5	Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko
6	Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno
7	Tarcza do tarcia – drobno
8	Tarcza do tarcia – grubo ¹
9	Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki ¹
10	Tarcza do frytek ¹
11	Tarcza dwustronna SuperCut ¹


Symbole

Symbol	Opis
	Stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	Założyć pokrywę

Symbol	Opis
	Znacznik pozycyjny obudowy

Tarcze rozdrabniające

Oznaczenie	Zastosowanie
<p>Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko</p> 	<p>Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw.</p> <p>Oznaczenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = grube plasterki ■ 3 = cienkie plasterki <p>Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania twardych serów, chleba, bułek i czekolady.</p>
<p>Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno</p> 	<p>Grube lub drobne wiórkowanie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw albo serów takich jak gouda czy edamer.</p> <p>Oznaczenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = strona gruba ■ 4 = strona drobna <p>Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardych serów, np. parmezanu.</p>

<p>Tarcza do tarcia – drobno</p> 	<p>Średnio grube wiórkowanie artykułów, np. surowych ziemniaków czy twardych serów takich jak parmezan.</p> <p>Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania serów miękkich i serów w plasterkach.</p>
--	--

¹ W zależności od modelu

Oznaczenie	Zastosowanie
Tarcza do grubo	Do grubego wiórkowania artykułów, np. surowych ziemniaków na knedle, kluski czy placki ziemniaczane.
Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki	Krojenie na cienkie paski, np. owoców i warzyw.
Tarcza do frytek	Krojenie surowych ziemniaków na frytki.
Tarcza dwustronna SuperCut	Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw.



Wskazówka: Nadaje się szczególnie dobrze do bardzo miękkich i bardzo włóknistych produktów spożywczych, takich jak np. przejrzałe pomidory czy seler naciowy.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

→ "Usuwanie usterek", Strona 235

Obsługa

Przygotowywanie rozdrabniacza

→ Rys. 28 - 35

Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu rozdrabniacza

Uwaga: Przystawki można używać tylko z poprawnie założoną miską.

Wskazówki

- Aby uzyskać optymalne rezultaty, cienkie artykuły należy przetwarzać pęczkami.

- Miskę można wyjmować i opróżniać bez zdejmowania przystawki.

→ Rys. 36 - 39

Zakończenie przygotowania

→ Rys. 40 - 42

Przeгляд procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania resztek składników.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 43

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 44

Usuwanie usterek

Przetworzone artykuły nie wpadają do miski.

Zatkany otwór wylotowy lub obudowa.

1. Zakończyć przetwarzanie i odłączyć wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego.
2. Zdjąć przystawkę.
3. Rozebrać przystawkę i usunąć przedmioty, które powodują zatykanie.

Tarcza rozdrabniająca nie obraca się, mimo że korpus urządzenia pracuje.

Pokrywa nie jest poprawnie założona i zablokowana.

- ▶ Sprawdzić, czy pokrywa została poprawnie zamontowana.

Przystawka została przeciążona i oś uchwytu tarcz złamała się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu. Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym.

- ▶ Nowy uchwyt tarcz można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 10000314.

Butelka ToGo z mocowaniem noża

Bezpieczeństwo

Przystawek wolno używać tylko:

- do miksowania owoców i warzyw w celu przygotowywania smoothie.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
- ▶ Podczas napełniania miksera gorącymi płynami należy zachować ostrożność, ponieważ może z niego nagle ujść gorąca para.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Nie przetwarzać gorących produktów spożywczych o temperaturze powyżej 50 °C w pojemniku "na wynos".

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nie przechowywać w pojemniku miksera To-Go z wkładem nożowym żadnych przedmiotów.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika miksera To-Go z wkładem nożowym w kuchenkach mikrofalowych lub piekarnikach.
- ▶ Nigdy nie odkładać wkładki tnącej nożami skierowanymi w dół.

Poznawanie urządzenia


Przegląd

→ Rys. **45**

- 1 Wkładka tnąca pojemnika "na wynos"
- 2 Pojemnik "na wynos"
- 3 Uszczelka
- 4 Pokrywa z zamykanym otworem do picia

Symbol

Symbol **Opis**

 Oznaczenia pozycji

Obsługa

Przetwarzanie produktów za pomocą pojemnika "na wynos"

→ Rys. **46** - **54**

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychnania resztek składników.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **55**

Przygotowania do czyszczenia

Przed rozpoczęciem czyszczenia oddzielić od siebie zmontowane części.

→ Rys. **56** - **57**

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. **58**

Uwaga

Ograniczenia przetwarzania:

- Nie używać urządzenia do przygotowywania ciasta na naleśniki ani majonezu.
- Nie rozdrabniać takich artykułów spożywczych jak migdały, cebula, nać pietruszki lub mięso.

- Produkty spożywcze o konsystencji stałej mieszać zawsze z odpowiednią ilością płynu.
- Dodawać artykuły spożywcze w następującej kolejności: płyny, produkty suche, świeże owoce i warzywa, warzywa liściaste, mrożone owoce i warzywa, lód.
- Przed zmiksowaniem należy pokroić produkty spożywcze w kostkę o wielkości ok. 1 cm.
- Aby uzyskać optymalny rezultat, przetwarzać artykuły spożywcze w ilości co najmniej 200 g.

Usuwanie usterek

Zmontowanego pojemnika na wynos nie da się założyć na korpusie urządzenia.

Pojemnik na wynos jest nieprawidłowo skręcony i zamek bezpieczeństwa uniemożliwia założenie.

- ▶ Przykręcić pojemnik na wynos, obracając aż do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara.

→ Rys. **43**

Oznaczenia ▼ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.

Pokrywa na pojemniku na wynos jest nieszczelna.

Brakuje uszczelki w pokrywie.

- ▶ Założyć uszczelkę.

Rozdrabniacz

Bezpieczeństwo

Przystawek wolno używać tylko:

- do mielenia i rozdrabniania małych ilości przypraw, np. pieprzu, kminu rzymskiego, jałowca, cynamonu, suszonego anyżu lub szafranu).
- do krojenia twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie używać pojemnika rozdrabniacza w kuchenke mikrofalowej lub w piekarniku.
- ▶ Nigdy nie odkładać wkładki tnącej nożami skierowanymi w dół.

Poznawanie urządzenia

Przegląd

→ Rys. **59**

1 Wkładka tnąca z nożem do rozdrabniania i mielenia

2 Pojemnik dla rozdrabniacza uniwersalnego

Symbole

Symbol	Opis
	Oznaczenia pozycji

Obsługa

Przetwarzanie produktów przy użyciu rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. **60** - **67**

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychnania resztek składników.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **68**

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. **69**

Uwaga

Ograniczenia przetwarzania:

- Nigdy nie przetwarzać płynów albo bardzo płynnych artykułów spożywczych w rozdrabniaczu uniwersalnym.
- Nie mielić bardzo suchych lub stałych produktów spożywczych, które są większe niż ziarna kawy. Nieodpowiednie produkty to np. gałka muskatołowa i suchy imbir.
- W przypadku stałych artykułów spożywczych rozdrabniać maksymalnie 50 g z maksymalną prędkością przez maksymalnie 1 s lub 1 - 5 impulsów, jeżeli przepis zamieszczony w tabeli nie podaje inaczej.
- Nie mielić cukru, kawy ziarnistej ani pszenicy.
- Nie rozdrabniać kostek lodu.
- Rozdrabniacz uniwersalnego nie nadaje się do sporządzania musu orzechowego.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do drobnego rozdrabniania mięsa, np. na spaghetti bolognese.

Usuwanie usterek

Zmontowanego rozdrabniacza uniwersalnego nie da się założyć na korpus urządzenia.

Pojemnik na wynos jest nieprawidłowo skręcony i zamek bezpieczeństwa uniemożliwia jego założenie.

- ▶ Obrócić pojemnik na wynos do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara.

→ Rys. **62**

Oznaczenia ▼ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.

Зміст

Універсальна кухонна машина 239	Пляшка ToGo з тримачем лез 252
Наскрізна шатківниця 250	Універсальний подрібнювач 254

Універсальна кухонна машина

Безпека

- 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.

Користуйтеся приладом тільки:

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

Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; якщо ви залишаєте прилад без нагляду; перед складанням, розбиранням або очищенням; у разі наближення до частин, які обертаються; якщо виникла несправність.

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.

- ▶ 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 сервісної служби. → *Сторінка 248*
- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▶ 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.
- ▶ 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 високотисківового приладу.
- ▶ 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.
- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ▶ 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 усталовленого приладу.
- ▶ Перш ніж замінювати знаряддя або починати чищення, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.

- ▶ Використовувати знаряддя можна, лише коли чаша встановлена, а приводи захищені кришками.
- ▶ Заборонено відчиняти відкидний кронштейн під час обробки.
- ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочий позиції.
- ▶ Частини, що мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж не тримаються як слід, необхідно замінити оригінальними запчастинами.
- ▶ Опускаючи відкидний кронштейн, не засовуйте пальців у корпус або чашу.
- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.
- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Ніколи не використовуйте різні приводи одночасно.
- ▶ Зважайте на кольорове маркування приладдя й привода.
- ▶ Не користуйтеся приладом довше, ніж потрібно.
- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Заборонено використовувати оригінальні частини й приладдя, призначені для інших приладів.
- ▶ Не перевищуйте максимальну кількість перероблюваного продукту.
- ▶ Перед використанням перевірте, чи нема в чаші сторонніх предметів; якщо вони є, приберіть їх.
- ▶ Не ставте прилад на поверхнях, які можуть рухатися або вібрувати.

Знайомство



Огляд

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.
→ Мал. 1

1	Панель управління
2	Велика змішувальна чаша, 6,0 л
3	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
4	Захисна кришка привода 2
5	Захисна кришка привода 3
6	Світлове кільце
7	Поворотний перемикач
8	Відкидний кронштейн
9	Кнопка розблокування відкидного кронштейна
10	Привод 2, жовтий
11	Привод 3, червоний
12	Головний привод, чорний

13	Пази для чаші
14	Місце для зберігання кабелю
15	Мала змішувальна чаша, 5,3 л ¹
16	Гачок для замішування Profi
17	Віничок-збивалка Profi
18	Віничок-мішалка Profi Flexi

Поворотний перемикач

Символ	Опис
	Зупинення обробки.
	Залежно від застосування: <ul style="list-style-type: none"> Підмішування продуктів на найнижчій швидкості. Запуск автоматичної програми.
1	Низька швидкість
7	Найвища швидкість
M	Миттєве перемикачання: найвища швидкість, поки поворотний перемикач утримується в цьому положенні

Порада: Упродовж обробки можна в будь-який момент змінити швидкість або перервати обробку.

Світлове кільце

Світлове кільце на поворотному перемикачі інформує вас про робочий стан приладу.

Індикація	Статус
Світлове кільце світиться, обробка триває.	Прилад працює справно.
Світлове кільце блимає, але запустити чи продовжити обробку не вдається.	<ul style="list-style-type: none"> Спрацювала система безпеки. На приладі виникла несправність.

Порада: Докладніше див. тут:
 → "Системи безпеки", Сторінка 244
 → "Усунення несправностей", Сторінка 249





Панель керування

→ Мал. 2

1	Ваги
---	------

2	Таймер
3	Кнопка «Назад»
4	Дисплей
5	Кнопка ввімкнення/вимкнення
6	Кнопка «OK»
7	Навігаційне кільце

Кнопки функцій

Символ	Функція
	Зважування або встановлення ваг на 0 (тарування).
	Застосування таймера.
	Повернення назад у меню.
	Увімкнення або вимкнення дисплея.
OK	Підтвердження вибору або вводу.

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

Навігаційне кільце

Навігаційне кільце — це кругла сенсорна поверхня на панелі керування.

Для навігації в меню або встановлення значень прикладіть палець до заглибленого кільця й повільно рухайте по колу.

Переміщення за годинниковою стрілкою:

- Гортання меню донизу.
- Збільшення значень.

Переміщення проти годинникової стрілки:

- Гортання меню догори.
- Зменшення значень.

Дисплей

На дисплей виводяться варіанти вибору, налаштування та значення, а також повідомлення про режим роботи.

Нотатка: Якщо протягом певного часу з приладом не виконують жодних дій,

¹ Залежно від моделі

дисплей автоматично вимикається. Щоб знову активувати дисплей, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, поверніть поворотний регулятор або перемістіть відкидний кронштейн.

Поворотний важіль і привод

Натиснувши кнопку розблокування, можна повернути відкидний кронштейн у потрібну позицію.

→ Мал. 3

Підготовка:

- Установлення або виймання чаші
 - Закріплення або зняття кришки
- A**
- Установлення або виймання знаряддя
 - Додавання більших кількостей у чашу

Головний привод:

- B**
- Обробка інгредієнтів знаряддями
- Зважувальна поверхня:**
Застосування ваг

Привод 2:

- C**
- Застосування приладдя, напр., Наскрізна шатківниця.

Привод 3:

- D**
- Застосування приладдя, напр., Чаша блендера To-Go.

Головний привод з універсальним адаптером:

- E**
- Застосування приладдя, напр., М'ясорубка.

Головний привод:

- F**
- Застосування Льодогенератор

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

Насадки

Насадки Застосування



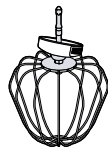
- Гачок для замішування Profi
- Збивання тіста, наприклад дріжджового, хлібного, на піцу й макарони, на випічку.
 - Підмішування в тісто продуктів, як-от зерна.

Насадки Застосування



Віничок-мішалка Profi Flex

- Замішування тіста, наприклад, на фруктові й інші пироги.
- Підмішування в тісто продуктів, як-от родзинки або шматки шоколаду.



Віничок-збивалка Profi

- Збивання яєчних білків і вершків (жирністю щонайменше 30%).
- Замішування легкого тіста, наприклад бісквітного.

Тонке регулювання віничка-мішалки Profi

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

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

Корекція заводського налаштування

- ▶ Заборонено користуватися знаряддям, якщо воно торкається чаші.

Вимоги

- Штепсельна вилка не в розетці.
 - Відкидний кронштейн відчинено.
 - Віничок-збивалку Profi вставлено.
 - Чашу встановлено.
1. Утримуючи віничок-збивалку однією рукою за нижню частину, відпустіть контргайку, повернувши її ріжковим ключем за годинниковою стрілкою.
→ Мал. 4
 2. Для зміни налаштувань поверніть насадку у бажаному напрямку.
→ Мал. 5

Оптимальне налаштування	Відстань до чаші прибл. 2,5 мм
-------------------------	-----------------------------------

повертайте за годинниковою стрілкою	підніміть насадку
-------------------------------------	-------------------

поверніть проти годинникової стрілки	опустіть насадку
--------------------------------------	------------------

uk Перед першим використанням

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.

Змішувальні чаші

Залежно від моделі комплект містить 2 різні змішувальні чаші.

Для компактного зберігання чаш ставте меншу в більшу.

Більшу чашу завжди використовуйте з кришкою. Для малої чаші кришка не підходить.

Налаштування

Налаштування	Опис
Мова	Вибір мови інтерфейсу.
Приладдя	Активация чи деактивация доступу до автоматичних програм для приладдя. Коли якесь приладдя деактивоване, воно не відображається в головному меню.
Звук	Налаштуйте гучність звукового сигналу і звуку кнопок.
Одиниця	Налаштуйте одиницю вимірювання ваг.
Яскравість	Налаштування яскравості дисплея.
Режим спокою	Налаштування часу, після якого дисплей затемнюється.
Час очікування	Налаштування часу, після якого прилад переходить у режим готовності.
Заводське налаштування	Відновить заводську конфігурацію приладу.
Інформація приладу	Інформація про програмне забезпечення приладу.

Системи безпеки

Захист від увімкнення

Захист від увімкнення запобігає небажаному ввімкненню приладу.

Увімкнути прилад і користуватися ним можна, тільки коли відкидний кронштейн зафіксований у горизонтальному положенні й виконана одна з наведених нижче умов.

- Встановлено чашу або морозивницю.
- На головному приводі розміщено універсальний адаптер.

Якщо відкрити відкидний кронштейн під час обробки, прилад автоматично вимкнеться.

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.

Захист відкидного кронштейна

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

Звуковий сигнал

Якщо сталася несправність або система безпеки вимкнула пристрій, пролунає звуковий сигнал. Причинами збоїв можуть бути, наприклад, неправильно закріплений відкидний кронштейн або перегрівання пристрою.

Перед першим використанням

Установлення приладу

1. Поставте прилад на стійку, рівну, чисту й гладку робочу поверхню.

2. Відрегулюйте кабель живлення на потрібну довжину.
 - Щоб укоротити кабель, частково засуньте його у відсік для зберігання.
 - Щоб знову збільшити довжину кабелю, витягніть кабель з відсіку.
3. Вставте штепсельну вилку в розетку.


Перше введення в експлуатацію

Під час першого користування або після відновлення заводської конфігурації з'являється меню вибору мови й одиниць вимірювання. Після цього запускається короткий інструктаж.

- ▶ Виконуйте настанови, що з'являтимуться на екрані, і пройдіть інструктаж за допомогою навігаційного кільця.

Експлуатація

Підготовка приладу

1. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. 6
2. Установіть чашу в основний блок приладу.
→ Мал. 7
Зважайте на пази на основному блоці.
3. Поверніть чашу проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 8
4. Насадіть кришку на головний привод до фіксації.
→ Мал. 9
Завантажувальна горловина має бути спрямована вперед.
5. Втисніть знаряддя в головний привод до фіксації.
→ Мал. 10
Захисна кришка  має повністю накривати головний привод.
6. Завантажте інгредієнти в чашу.
→ Мал. 11
7. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. 12

Обробка інгредієнтів знаряддями

1. Поверніть перемикач на бажану швидкість.
→ Мал. 13
2. Якщо потрібно швидко обробити продукти на найвищій швидкості, поверніть поворотний регулятор у положення M і втримуйте його протягом потрібного часу обробки.
→ Мал. 14
3. За потреби під час обробки крізь завантажувальну горловину можна додати ще продуктів.
→ Мал. 15
Для додавання великої кількості вимкніть прилад, відкрийте відкидний кронштейн і завантажте продукти в чашу.
4. Обробляйте продукти, доки не досягнете бажаного результату.
5. Поверніть перемикач у позицію O.
→ Мал. 16
Дочекайтеся зупинки приладу.

Завершення обробки

1. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
→ Мал. 17
2. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. 18
3. Стисніть обидві розблокувальні кнопки й повністю витягніть знаряддя з привода.
→ Мал. 19
4. Зніміть кришку з головного привода.
→ Мал. 20
5. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою й вийміть її.
→ Мал. 21

Використання приводів приладдя

Нотатки

- Зніміть захисну кришку, щоб скористатися приладдям на приводі 2 або 3.
- Приводи, якими ви не користуєтесь, завжди закривайте захисними кришками.

uk Таймер


- Дотримуйтеся вимог інструкції з експлуатації приладдя.

→ Мал. 22 - 23

Таймер

За допомогою таймера можна обробляти продукти протягом заданого часу. Таймер можна запускати не лише для обробки продуктів, а, наприклад, для контролю часу витримки тіста або часу приготування страв.

Застосування таймера

1. Щоб запустити таймер, натисніть .
2. Навігаційним кільцем установіть хвилини й дайте підтвердження за допомогою ОК.
3. Навігаційним кільцем установіть секунди й дайте підтвердження за допомогою ОК.
4. Якщо потрібно обробити продукти за таймером, виберіть "Таймер з рівнем" і поверніть поворотний регулятор на бажану швидкість.
 - ✓ На дисплеї відображаються налаштована швидкість і залишкова тривалість обробки.
 - ✓ Коли час сплине, прилад припинить обробку.
5. Поверніть перемикач у позицію O.
6. Щоб скористатися таймером не для обробки продуктів, виберіть "Годинник для яєць" і натисніть ОК.
 - ✓ На дисплеї відображається залишок часу.
 - ✓ Коли час скінчиться, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться "Готово" .

Ваги

Цей прилад устаткований вбудованими вагами.



Основний блок приладу має в ніжках чотири ваговимірювальні датчики.

Результат вимірювання можуть викривляти такі чинники:

- Ніжки не стоять на робочій поверхні як слід.
- Вібрації робочої поверхні

- Наявність якихось предметів під основним блоком приладу
- Замала вага
- Зсування основного блока приладу
- Торкання основного блока приладу

Зважування продуктів

1. Щоб запустити ваги, натисніть .
- ✓ Ваги калібруються.
- ✓ На дисплеї відображається "0" та заздалегідь встановлена одиниця вимірювання.
2. У разі потреби виберіть іншу одиницю вимірювання за допомогою навігаційного кільця й дайте підтвердження за допомогою ОК.
 - ✓ Ваги заново калібруються.
3. Помістіть продукти в чашу або встановлене приладдя.
 - ✓ На дисплеї з'явиться завантажена кількість у вибраних одиницях вимірювання.
4. Щоб знову скинути ваги на «0» і окремо зважити додаткові продукти, натисніть  і зачекайте, доки завершиться калібрування.

Порада: Коли відкидний кронштейн зафіксований у горизонтальному положенні, контейнери або упаковки можна встановлювати на поверхню ваг  і зважувати.

Автоматичні програми

Автоматичні програми допомагають Вам під час обробки харчових продуктів за допомогою насадок і застосування приладдя.

Датчики контролюють обробку продуктів й автоматично завершують її після досягнення наперед запрограмованої консистенції.

Щоб досягати оптимальних результатів, виконуйте такі вказівки:

- Щоб оптимально перемішувати продукти й забезпечити належну роботу автоматичних програм, вінчочок-збивалка має бути правильно відрегульований.
 - "Корекція заводського налаштування", *Сторінка 243*

- Перед першим використанням якоїсь автоматичної програми дайте новому приладу попрацювати без автоматичної програми щонайменше 10 хвилин.
- Не додавайте інгредієнти, коли вже почалась автоматична програма.
- Не обробляйте вже оброблені продукти повторно за допомогою автоматичної програми. Якщо результат обробки в автоматичній програмі незадовільний, далі обробляйте продукти вручну, доки досягнете бажаного результату. Зважайте на рекомендації щодо швидкості.
→ "Приклади застосування",
Сторінка 248
- Тривалість і результат обробки залежать від свіжості, температури й складу продуктів.
- Обробляти можна тільки свіжі яйця. Автоматична програма не призначена для альтернатив, напр., аквафаби або протеїнового порошку.
- Сніжний лід виходить, лише якщо насадка і чаша чисті, обезжирені і не мають залишків мийного засобу.
- Обробляйте лише вершки, охолоджені до прибл. 6 °C і з вмістом жиру 30-36 %.
- Збивати вершки, які заморозувалися, не можна.
- Для оптимальних результатів після вибору програми "Вершки" виберіть тип вершків: "Свіжі вершки", "Рослинні вершки" або "Безлактозні вершки".
- Не використовуйте для збивання вершків теплу чашу, напр., одразу з посудомийної машини.
- Домішувати до вершків або збитих білків цукор, ароматизатори й інші інгредієнти можна тільки після завершення автоматичної програми.
- Дотримуйтеся запропонованих інгредієнтів і кількостей.
- Автоматичні програми для тіста не функціонують із занадто сухим тістом. Рецепти з тістом потребують достатньої доли рідини або вологих інгредієнтів.
- Програма "Тісто на дріжджах і заквасці" перериває замішування на прибл. 15 хвилин, щоб тісто могло піднятися. Після цього автоматично розпочинається наступна процедура замішування. Виймайте тісто лише після завершення програми.
- Для програм "Здобне тісто" і "Пісочне тісто" використовуйте 2-сантиметрові кубики масла або маргарину кімнатної температури. Холодне або заморожене масло або маргарин не дають бажаних результатів. Перед випіканням пісочного тіста дайте йому полежати у холодильнику.
- Програма "Здобне тісто" не призначена для дуже рідкого тіста, напр., тіста для млинців.
- Програма "Морозивниця" підходить лише для рецептів ванільного та шоколадного морозива, як описано в інструкції з експлуатації морозивниці MUZ9EB1.

Застосування автоматичних програм

1. У головному меню навігаційним кільцем виберіть "Розумні сенсорні програми" або активоване приладдя й дайте підтвердження за допомогою ОК.
2. Навігаційним кільцем виберіть бажану автоматичну програму, дайте підтвердження за допомогою ОК і виконуйте вказівки, що з'являтимуться на дисплеї.

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

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

uk Приклади застосування

- ▶ Панель управління й дисплей протирайте тільки вологою серветкою з мікроволокна.

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.

Почистьте окремі деталі, як показано в таблиці.

→ Мал. **24**

Приклади застосування

Нотатки

- Щоб оптимально змішати інгредієнти дріжджового тіста / тіста на заквасці, яке містить багато води, спершу залийте в чашу рідину.
- Якщо вибрано автоматичну програму, яка відповідає рецепту, прилад устанавлює потрібну швидкість і контролює тривалість обробки.

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **25**

→ Мал. **26**

Приклад рецепту



Ситний фруктовий пиріг

Інгредієнти


- 3 шт. яєць
- 135 г цукру
- 135 г маргарину
- 255 г борошна
- 10 г розпушувача
- 150 г дрібних родзинок
- 150 г суміші сухофруктів

Нотатка: Одночасно обробляти можна максимум 2-разову кількість.

Приготування

- Вставте віничок-мішалку.
- Додайте всі інгредієнти, окрім сухофруктів.
- Обробляйте 30 с на швидкості .
- Потім обробляйте 3-5 хв на швидкості 7.
- Установіть на швидкість .

- Упродовж 30-60 с додайте сухофрукти.

Для автоматичної обробки інгредієнтів виберіть програму "Здобне тісто". Якщо застосовується автоматична програма, сухі фрукти додавайте лише після завершення програми і обережно вмишуйте їх на швидкості .

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.

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

www.bosch-home.com

Утилізація старих приладів

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.

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



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

Сервісні центри

Ви можете отримати у нашому сервісному центрі оригінальні запасні частини, необхідні для функціонування та придатні для зберігання, протягом

10 років після випуску вашого пристрою на ринок.

За додатковою інформацією зверніться до нашої сервісної служби.

Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмБХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
 Імпортёр: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна
 Інформацію згідно з регламентом (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою www.bosch-home.com на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

Усунення несправностей

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не працює.	Прилад знеструмлено. ▶ Перевірте, чи отримує прилад електроживлення.
Прилад не запускає обробку.	Неправильно встановлено поворотний перемикач. ▶ Перед обробкою поверніть перемикач у позицію O .
Прилад не запускає обробку або вимикається під час обробки.	Завелика кількість продуктів або надто довга тривалість обробки. ▶ Установіть поворотний перемикач у позицію O . ▶ Зменште кількість інгредієнтів. ▶ Дайте приладу охолонути, щоб деактивувати захист від перевантаження. Прилад або приладдя заблокувало. ▶ Установіть поворотний перемикач у позицію O . ▶ Усуньте блокування. Спрацювала система безпеки. ▶ Усуньте причину, з якої прилад зупинився. → "Системи безпеки", Сторінка 244
Кнопка розблокування не натискається.	На червоному приводі 3 розміщене приладдя. ▶ Зніміть приладдя з привода 3.
Віничок-збивалка Profi не торкається чаші або продукти неправильно змішуються.	Неправильно налаштована відстань до чаші. ▶ виправте тонке регулювання віничка-збивалки Profi. → "Тонке регулювання віничка-мішалки Profi", Сторінка 243
На дисплеї з'являється код помилки, наприклад «E9025».	Електронне обладнання розпізнало несправність. 1. Установіть поворотний перемикач на O і витягніть штепсельну вилку з розетки. 2. Знову під'єднайте прилад до електромережі. 3. Якщо несправність не зникла, викличте сервісну службу. → "Сервісні центри", Сторінка 248
На дисплеї з'являється: "Вставити чашу".	Ключ не встромлений або неправильно зафіксувався. ▶ Устроміть чашу і поверніть чашу до упору проти годинникової стрілки.
На дисплеї з'являється: "Перевірити кронштейн".	Відкидний кронштейн не зафіксований як слід або послабився. 1. Установіть поворотний перемикач у позицію O . 2. Переміщайте відкидний кронштейн до фіксації.

Несправність	Причина й усунення несправності
На дисплеї з'являється: "Двигун автоматично зупинено".	Можливі різні причини. <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть поворотний перемикач у позицію O. 2. Якщо несправність не зникла, викличте сервісну службу. → "Сервісні центри", <i>Сторінка 248</i>
На дисплеї з'являється: "Заново почати тарування".	Збій калібрування ваг. <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть прилад на рівну, чисту й позбавлену вібрації робочу поверхню. 2. Переконайтеся, що під приладом немає жодних предметів. 3. Натисніть ↵, щоб знову розпочати калібрування і не чіпайте прилад під час калібрування.
На дисплеї з'являється: "Досягнута макс. вага".	Вага виходить за верхню межу діапазону зважування. <ol style="list-style-type: none"> 1. Користуючись вагами, дотримуйтеся максимальної ваги 5000 г або 11,00 lb. 2. Зменште загальну масу, що зважується.
На дисплеї з'являється: "Досягнута мін. вага".	Вага виходить за нижню межу діапазону зважування. <ol style="list-style-type: none"> 1. Користуючись вагами, дотримуйтеся мінімальної ваги 5 г або 0,01 lb. 2. Збільште загальну масу, що зважується.
	Прилад неправильно встановлений. <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть прилад на рівну, чисту й позбавлену вібрації робочу поверхню. 2. Переконайтеся, що під приладом немає жодних предметів.

Наскрізна шатківниця

Безпека

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- для нарізання, шаткування й натирання харчових продуктів.
- ▶ Беріть подрібнювальні диски тільки за пластмасову частину посередині.
- ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- ▶ Підштовхуйте продукти тільки штовхачем.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- ▶ Не вставляйте предмети, як-от черпаки, у завантажувальну горловину або корпус.
- ▶ Перед користуванням перевірте, чи немає в завантажувальній горловині й корпусі сторонніх предметів.

- ▶ Не тисніть штовхачем надто сильно.

Знайомство





Огляд

→ *Мал.* **27**

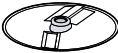

- 1** Корпус
- 2** Дискотримач
- 3** Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
- 4** Штовхач і мірний стаканчик






- 5** Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання
- 6** Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний
- 7** Диск-тертка, дрібна
- 8** Диск-тертка, груба¹
- 9** Диск для нарізання овочів по-східному¹
- 10** Диск для нарізання картоплі соломкою¹
- 11** Двобічний диск SuperCut¹

Символи

Символ	Опис
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Установлення кришки
	Позиційна позначка на корпусі

Підрібноувальні диски

Найменування	Застосування
<p>Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання</p> 	<p>Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками.</p> <p>Маркування:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = товсті скибки ■ 3 = тонкі скибки <p>Нотатка: Не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад.</p> <p>Порада: Варену картоплю можна нарізати, тільки коли вона охолоне.</p>
<p>Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний</p> 	<p>Шаткування продуктів, як-от овочі, фрукти або сир (наприклад, гауда або едам) на грубі або дрібні шматки.</p> <p>Маркування:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = грубий бік ■ 4 = дрібний бік <p>Нотатка: Не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир (наприклад, пармезан).</p>

Найменування	Застосування
	<p>Порада: М'який сир шаткуйте боком з великими отворами.</p>
<p>Диск-тертка, дрібна</p> 	<p>Середнє шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі або твердого сиру (як-от пармезан).</p> <p>Нотатка: Не підходить, щоб обробляти м'який і нарізний сир.</p>
<p>Диск-тертка, груба</p> 	<p>Грубе шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі на кнедли, галушки чи деруни.</p>
<p>Диск для нарізання овочів по-східному</p> 	<p>Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, тонкими смужками.</p>
<p>Диск для нарізання картоплі соломкою</p> 	<p>Нарізання сирі картоплі для приготування картоплі фрі.</p>
<p>Двобічний диск SuperCut</p> 	<p>Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками.</p> <p>Порада: Найкраще підходить для дуже м'яких і волокнистих продуктів, як-от перестиглі томати або черешкова селера.</p>

Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження.
 → "Усунення несправностей",
 Сторінка 252

Експлуатація

Підготовка наскрізної шатківниці

→ Мал. **28** - **35**

¹ Залежно від моделі

Обробка продуктів наскрізною шатківницею

Нотатка: Користуватися приладдям для цитрусових можна тільки за правильно вставленою чаші.

Поради

- Щоб досягати оптимальних результатів, тонкі продукти слід нарізати стосами.
- Чашу можна знімати і спорожнювати, не знімаючи приладдя.

→ Мал. **36** - **39**

Завершення обробки

→ Мал. **40** - **42**

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали. Почистьте окремі деталі, як вказано в таблиці.

→ Мал. **43**

Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **44**

Усунення несправностей

Оброблені продукти не падають у чашу.

Випускний отвір або корпус засмітило.

1. Завершіть обробку й від'єднайте прилад від електромережі.
2. Зніміть приладдя.
3. Розберіть приладдя й приберіть засмічення.

Подрібнювальний диск не обертається, хоча основний блок працює.

Кришку не встановлено як слід, і вона не зафіксована.

- ▶ Переверіть, чи правильно встановлено кришку.

Приладдя було перевантажене, і вісь дискотримача зламалася в заданому місці. На запасні деталі з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються.

- ▶ Новий дискотримач можна замовити в сервісній службі за номером 10000314.

Пляшка ToGo з тримачем лез

Безпека

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- щоб робити смузі з фруктів і овочів.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Потрібна обережність під час заливання гарячих рідин до стаціонарного блендера, зважаючи на можливість виділення гарячої пари.
- ▶ Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
- ▶ Не оброблюйте гарячі продукти з температурою понад 50 °C у переносній чаші блендера.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не зберігайте в чаші блендера To-Go з ножовою вставкою ніяких предметів.
- ▶ Ніколи не нагрівайте чашу блендера To-Go з ножовою вставкою в мікрохвильовій печі або духовці.
- ▶ Не ставте ріжучу вставку лезами вниз.


Знайомство

Огляд

→ Мал. 45

1	Ножова вставка To-Go
2	Переносна чаша блендера
3	Ущільнювач
4	Кришка з отвором для пиття, що закривається

Символи

Символ	Опис
	Позначення положення

Експлуатація

Обробка продуктів у чаші блендера To-Go

→ Мал. 46 - 54

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали. Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 55

Підготовка до чищення

Перед чищенням розділіть складені до купи частини.

→ Мал. 56 - 57

Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 58

Нотатка

Обмеження для виконання обробки:

- Не готуйте млинцеве тісто і майонез.
- Не подрібнюйте такі продукти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- Змішайте тверді інгредієнти з достатньою кількістю рідини.
- Додавайте продукти у наступній послідовності: рідини, сухі продукти, свіжі фрукти та овочі, листові овочі, заморожені фрукти і овочі, лід.
- Перед змішуванням наріжте продукти кубиками завбільшки приблизно 1 см.
- Для досягнення найкращих результатів обробляйте щонайменше 200 г продуктів.

Усунення несправностей

Зібрану чашу блендера To-Go неможливо розмістити на основному блоці пристрою.

Ножова вставка To-Go неправильно пригвинчена, а запобіжний замок не дозволяє її приєднати.

- ▶ Поверніть ножову вставку To-Go за годинниковою стрілкою до упору.

→ Мал. 48

Позначка ▼ має розташуватися навпроти позначки ▲.

Кришка чаші блендера To-Go негерметична.

У кришці відсутнє ущільнення.

- ▶ Вставте ущільнення.

Універсальний подрібнювач

Безпека

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- для перемелювання та подрібнення невеликої кількості прянощів (наприклад, перцю, зіри, ялівцю, кориці, сухого анісу, або шафрану).
- для різання твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів та овочів.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Заборонено нагрівати контейнер подрібнювача в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- ▶ Не ставте ріжучу вставку лезами вниз.

Знайомство

Огляд

→ Мал. **59**

- | | |
|----------|--|
| 1 | Ріжуча вставка з ножом для подрібнювання й перемелювання |
| 2 | Контейнер для універсального подрібнювача |

Символи

Символ	Опис
	Позначення положення

Експлуатація

Обробка продуктів універсальним подрібнювачем

→ Мал. **60** - **67**

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали. Почистьте окремі деталі, як показано в таблиці.

→ Мал. **68**

Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **69**

Нотатка

Обмеження для виконання обробки:

- Не обробляйте універсальним подрібнювачем рідини або дуже рідкі продукти.
- Не подрібнюйте сухі або тверді продукти розміром більше кавових зерен. Непридатними продуктами є, наприклад, мускатний горіх та імбир.
- Подрібнюйте максимум 50 г твердих продуктів на максимальній швидкості протягом максимум 1 с (кількість імпульсів: 1 - 5), якщо таблиця рецептів не містить інших вказівок.
- Не перемелюйте цукор, кавові зерна чи пшеницю.
- Не подрібнюйте кубики льоду.
- Універсальний подрібнювач не підходить для приготування горіхового мусу.
- Універсальний подрібнювач не підходить для дрібного нарізання м'яса (наприклад, на соус болоньезе).

Усунення несправностей

Зібраний універсальний подрібнювач неможливо розмістити на основному блоці приладу.

Ріжуча вставка неправильно пригвинчена, а запобіжний замок не дозволяє її приєднати.

- ▶ Поверніть ріжучу вставку до упору за годинниковою стрілкою.

→ Мал. 62

Позначка ▼ має розташуватися навпроти позначки ▲.

Содержание

Универсальная кухонная машина ..	256	Бутылка ToGo с держателем ножа	270
Измельчитель	268	Многофункциональный	272

Универсальная кухонная машина

Безопасность

- 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.

Используйте прибор только:

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

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, если вы касаетесь вращающихся деталей,, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

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.

- ▶ 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 266*
- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ 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.

ru Предотвращение материального ущерба

- ▶ Перед заменой насадок или перед очисткой выключите прибор отсоедините его от электросети.
- ▶ Пользуйтесь насадками только при вставленной чаше и защитными крышками привода.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте поворотный кронштейн во время переработки.
- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.
- ▶ Части прибора с трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.
- ▶ При опускании поворотного кронштейна не опускайте пальцы в корпус или чашу.
- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.
- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Не используйте разные насадки одновременно.
- ▶ Соблюдайте цветную маркировку на принадлежностях и приводе.
- ▶ Не используйте прибор дольше, чем нужно.
- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Ни в коем случае не используйте оригинальные детали и принадлежности для других приборов.
- ▶ Не превышайте максимальный перерабатываемый объем.
- ▶ Перед использованием проверьте, нет ли в чаше посторонних предме-

тов; если они есть, уберите их оттуда.

- ▶ Не ставьте прибор на подвижные или вибрирующие поверхности.

Знакомство с прибором

Обзор

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

→ Рис. 1

- | | |
|---|--|
| 1 | Панель управления |
| 2 | Большая смесительная чаша, 6,0 л |
| 3 | Крышка со встроенным загрузочным стволом |
| 4 | Защитная крышка для привода 2 |

5	Защитная крышка для привода 3
6	Светящееся кольцо
7	Поворотный переключатель
8	Поворотный кронштейн
9	Кнопка разблокирования для поворотного кронштейна
10	Привод 2, желтый
11	Привод 3, красный
12	Главный привод, черный
13	Углубления для смесительной чаши
14	Отсек для хранения кабеля
15	Малая смесительная чаша, 5,3 л ¹
16	Месильные насадки Profi
17	Профессиональный венчик для взбивания
18	Профессиональный универсальный венчик для перемешивания

Поворотный переключатель

Символ	Описание
○	Останов переработки.
⏸▶	В зависимости от использования: <ul style="list-style-type: none"> ■ Подмешивание продуктов на минимальной скорости. ■ Запуск автоматической программы.
1	Низкая скорость
7	Самая высокая скорость
M	Мгновенное включение: максимальная скорость, пока поворотный переключатель удерживается в этом положении

Рекомендация: Вы можете в любой момент изменять скорость во время переработки или же прерывать переработку.

Светящееся кольцо

Светящееся кольцо на поворотном переключателе отображает информацию о рабочем состоянии вашего прибора.

Индикация	Состояние
Светящееся кольцо горит и выполняется переработка.	Прибор функционирует безупречно.
Светящееся кольцо мигает и переработку запустить или продолжить невозможно.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Включена система безопасности. ■ Прибор неисправен.

Рекомендация: Дополнительные сведения см. здесь:

→ "Системы безопасности",

Страница 261





→ "Устранение неисправностей",
Страница 267

Панель управления

→ Рис. 2

1	Весы
2	Таймер
3	Кнопка возврата
4	Дисплей
5	Кнопка включения/выключения
6	Кнопка «OK»
7	Навигационное кольцо

Функциональные кнопки

Символ	Функция
	Использование весов или установка весов на 0 (тара).
	Использование таймера.
	Возврат в предыдущий пункт меню.
	Включение или выключение дисплея.
OK	Подтверждение выбора.

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

¹ В зависимости от модели

Навигационное кольцо

Навигационное кольцо — это круглая сенсорная поверхность на панели управления.

Для навигации по меню или установки значений поместите палец в углубление кольца и медленно перемещайте его по форме.

Перемещение по часовой стрелке:

- Листать по меню вниз.
- Увеличение значений.

Перемещение против часовой стрелке:

- Листать по меню вверх.
- Уменьшение значений.

Дисплей

На дисплее отображаются опции для выбора, настройки и значения, а также сообщения о режиме работы.

Примечание: Если в течение определенного времени управление не производится, дисплей автоматически выключается. Чтобы снова активировать дисплей, нужно нажать кнопку включения/выключения, повернуть поворотный переключатель или переместить поворотный кронштейн.

Поворотный кронштейн и приводы

Нажав кнопку разблокирования, можно переместить поворотный кронштейн в требуемое положение.

→ Рис. 3

Подготовка:

- Установите или снимите чашу
 - Установите или снимите крышку
- A**
- Установите или снимите насадку
 - Загрузите продукты в достаточно большом количестве в смесительную чашу

Главный привод:

B Переработка продуктов с помощью насадок

Поверхность весов:

Использование весов

Привод 2:

C используйте принадлежность, например, Универсальная резка

Привод 3:

D используйте принадлежность, например, стакан To-Go

Главный привод с универсальным адаптером:



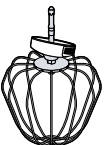
E используйте принадлежность, например, Мясорубка

Главный привод:

Использование Льдогенератор

Примечание: Поворотный кронштейн оснащен функцией EasyArm Lift. Эта функция помогает перемещать поворотный кронштейн вверх.

Инструменты

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

Тонкая настройка профессионального венчика для взбивания

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

Примечание: Венчик для взбивания Profi отлажен на заводе-изготовителе таким образом, чтобы продукты смешивались оптимально.

Изменение заводской установки

- ▶ Не используйте насадки, касающиеся чаши.

Требования

- Штепсельная вилка не вставлена в розетку.
- Поворотный кронштейн открыт.
- Профессиональный венчик для взбивания установлен.
- Установлена чаша.

1. Удерживайте венчик для взбивания одной рукой за нижнюю часть и ослабьте контргайку, повернув ее гаечным ключом по часовой стрелке.

→ Рис. 4

2. Чтобы изменить настройку, поверните насадку в нужном направлении.

→ Рис. 5

Оптимальная установка	Расстояние до чаши примерно 2,5 мм
вращение по часовой стрелке	подъем насадки
вращение против часовой стрелки	опускание насадки

3. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.

4. Проверьте установку.

5. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.

6. Удерживайте венчик для взбивания одной рукой за нижнюю часть и затяните контргайку, повернув ее гаечным ключом против часовой стрелки.

Смесительные чаши

В зависимости от модели различные смесительные чаши могут входить в комплект поставки 2.

Для экономии места при хранении смесительных чаш сложите маленькую чашу в большую.

Большую чашу всегда используйте с установленной крышкой. Крышка не подходит для маленькой чаши.

Позиции настройки

Установка	Описание
Язык	Настройте язык дисплея.

Установка	Описание
Аксессуар	Активируйте или деактивируйте доступ к автоматическим программам для принадлежностей. Если принадлежность была деактивирована, она не будет отображаться в главном меню.
Звук	Настройте громкость звуковых сигналов и сигналов при нажатии сенсорных клавиш.
Единица	Настройте единицы показаний весов.
Яркость	Настройте яркость дисплея.
Нерабочий режим	Настройте время, по истечении которого дисплей затемняется.
Время ожидания	Настройте время, по истечении которого прибор переключается в режим готовности.
Заводские установки	Восстановите заводские установки прибора.
Информация о приборе	Информация о программном обеспечении прибора.

Системы безопасности

Блокировка включения

Блокировка включения препятствует нежелательному включению вашего прибора.

Прибор можно включить и использовать, поворотный кронштейн установлен в горизонтальное положение и выполнено одно из следующих условий.

- Установлена чаша или генератор льда.
- На главном приводе установлен универсальный адаптер.

Если во время обработки продуктов открыть поворотный кронштейн, прибор автоматически выключается.

Блокировка повторного включения

Блокировка повторного включения препятствует тому, что прибор сам

ru Перед первым использованием

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 O.

Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

Блокировка поворотного кронштейна

Блокировка поворотного кронштейна препятствует его открыванию, если принадлежность закреплена на заднем приводе.

Звуковой сигнал

В случае неисправности или выключения прибора предохранительной системой раздается звуковой сигнал. К возможным неисправностям относятся, например, неправильно зафиксированный поворотный кронштейн или перегретый прибор.

Перед первым использованием

Установка прибора

1. Устанавливайте прибор на прочную, ровную, чистую и гладкую рабочую поверхность.
2. Установите сетевой кабель на нужную длину.
 - Чтобы уменьшить длину кабеля, продвиньте его в отсек для кабеля.
 - Чтобы снова увеличить длину кабеля, вытяните его из отсека для кабеля.
3. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.


Первый ввод в эксплуатацию

Во время первого ввода в эксплуатацию или после возврата прибора к заводским установкам появляется выбор языка и единиц измерения. Затем открывается краткое руководство.

- ▶ Следуйте инструкциям на экране дисплея и просмотрите краткое руководство с помощью навигационного кольца.

Эксплуатация

Подготовка прибора к работе

1. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется. → *Рис. 6*
2. Вставьте чашу в основной блок. → *Рис. 7*
Следите за положением углублений на основном блоке.
3. Поверните чашу против часовой стрелки до фиксации. → *Рис. 8*
4. Установите крышку на главный привод так, чтобы она зафиксировалась. → *Рис. 9*
Загрузочный ствол должен быть направлен вперед.
5. Вдавите насадку в главный привод до фиксации. → *Рис. 10*
Защитный колпачок  должен полностью покрывать главный привод.
6. Загрузите продукты в чашу. → *Рис. 11*
7. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется. → *Рис. 12*

Переработка продуктов с помощью насадок

1. Установите поворотный выключатель на нужную скорость. → *Рис. 13*
2. Чтобы непродолжительное время подвергнуть продукты обработке на максимальной скорости, установите поворотный переключатель в положение M и удерживайте его в течение требуемого времени. → *Рис. 14*

3. При необходимости во время переработки можно загружать дополнительные продукты через загрузочный ствол.

→ Рис. **15**

Для загрузки ингредиентов в достаточно большом количестве выключите прибор, откиньте поворотный кронштейн и загрузите продукты в смесительную чашу.

4. Перерабатывайте продукты до получения желаемого результата.

5. Установите поворотный переключатель на О.

→ Рис. **16**

Дождитесь полного останова прибора.

Завершение обработки

1. Извлеките вилку из розетки.

→ Рис. **17**

2. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.

→ Рис. **18**

3. Нажмите одновременно обе отсоединительные кнопки и выньте насадку из привода полностью.

→ Рис. **19**

4. Снимите крышку с главного привода.

→ Рис. **20**

5. Поверните чашу по часовой стрелке и снимите ее.

→ Рис. **21**

Использование приводов для принадлежностей

Указания

- Снимите защитную крышку, чтобы использовать принадлежность, подсоединив ее к приводу 2 или 3.
- Неиспользуемые приводы всегда должны быть закрыты защитными крышками.
- Соблюдайте инструкцию по эксплуатации принадлежности.

→ Рис. **22** - **23**

Таймер

С помощью таймера продукты можно обрабатывать в течение предварительно заданного времени. Таймер также можно запустить без обработки продуктов, например, чтобы контролировать время отдыха теста или время приготовления.

Использование таймера

1. Чтобы запустить таймер, нажмите ⌚.

2. С помощью навигационного кольца настройте минуты и подтвердите кнопкой ОК.

3. С помощью навигационного кольца настройте секунды и подтвердите кнопкой ОК.

4. Чтобы подвергнуть продукты обработке с использованием таймера, выберите "Настройки таймера" и установите поворотный переключатель на необходимую скорость.

- ✓ На дисплее отображаются установленная скорость и оставшееся время переработки.

- ✓ По истечении времени прибор останавливает обработку.

5. Установите поворотный переключатель на О.

6. Для пользования таймером без обработки продуктов выберите "Взбивание яичных белков по времени" и нажмите ОК.

- ✓ На дисплее отображается оставшееся время.

- ✓ По истечении этого времени раздастся звуковой сигнал и на дисплее отображается "Готово".

Весы

Прибор оборудован встроенными весами.

В ножках основного блока установлены четыре весовых датчика.



Результат взвешивания могут исказить следующие факторы:


- ножки не стоят надлежащим образом на рабочей поверхности
- вибрации рабочей поверхности
- предметы под основным блоком

ru Автоматические программы

- слишком маленький вес
- смещение основного блока
- прикосание к основному блоку

Взвешивание продуктов

1. Чтобы запустить весы, нажмите .
 - ✓ Выполняется калибровка весов.
 - ✓ На дисплее отображается «0» и выбранная единица.
2. При необходимости коснитесь навигационного кольца, выберите другую единицу измерения и подтвердите кнопкой ОК.
 - ✓ Выполняется повторная калибровка весов.
3. Загрузите продукты в установленную смесительную чашу или принадлежность.
 - ✓ На дисплее отображается установленное количество в выбранных единицах измерения.
4. Чтобы снова установить весы «0» и отдельно взвесить дополнительные продукты, нажмите  и дождитесь завершения калибровки.

Рекомендация: Если поворотный кронштейн зафиксирован в вертикальном положении, на поверхность весов можно ставить контейнеры или упаковки  и взвешивать их.

Автоматические программы

Автоматические программы помогают во время переработки продуктов с помощью насадок и во время использования принадлежностей.

Датчики контролируют переработку продуктов и автоматически заканчивают переработку после достижения запрограммированной консистенции.

Для достижения оптимальных результатов учитывайте следующие указания:

- Венчик для взбивания должен быть настроен надлежащим образом для оптимального перемешивания продуктов и, следовательно, для правильного выполнения автоматических программ.

→ *"Изменение заводской установки",
Страница 260*

- Перед первым использованием автоматических программ дайте новому прибору поработать не менее 10 минут, не используя автоматическую программу.
- После запуска автоматической программы не загружайте другие продукты.
- Уже переработанные продукты не перерабатывайте еще раз в автоматической программе. Если результат переработки с автоматической программой не соответствует вашим ожиданиям, подмешайте продукты вручную, чтобы получить желаемый результат. Соблюдать рекомендации по скорости.
→ *"Примеры использования",
Страница 265*
- Требуемое время и результат зависят от свежести, температуры и состава используемых продуктов.
- Перерабатывайте только свежие яйца. Автоматическая программа не предназначена для альтернативных рецептов, например, для аквафабы или белкового порошка.
- Взбитые белки получают только, если насадка и смесительная чаша чистые, не имеют остатков жира и средства для мытья посуды.
- Перерабатывайте только сливки, охлажденные приблизительно до 6 °C и жирностью 30–36 %.
- Ранее замороженные сливки взбить невозможно.
- Для получения оптимального результата после выбора программы "Взбитые Сливки" установите вид используемых сливок "Свежие сливки", "Сливки на растительной основе" или "Безлактозные сливки".
- Не использует теплую смесительную чашу для взбивания сливок, например, сразу после мытья в посудомоечной машине.
- Сахар, ароматические вещества и другие добавки для сливок или взбитых белков подмешивайте только по

окончании автоматической программы.

- Придерживайтесь рекомендованных ингредиентов и количества.
- Автоматические программы не предназначены для замешивания слишком сухих видов теста. Рецепты теста предусматривают достаточное количество жидких или влажных ингредиентов.
- Программа "Дрожжевое тесто и тесто на закваске" прерывает замешивание примерно на 15 минут, чтобы тесто подошло. Затем процесс замешивания продолжается автоматически. Тесто извлекайте только после завершения программы.
- Для программ "Сдобное тесто" и "Песочное тесто" масло или маргарин подогрейте до комнатной температуры и загружайте кубиками размером 2 см. Холодное или замороженное масло или маргарин не дадут желаемых результатов. Перед выпеканием песочное тесто необходимо поставить в холодильник.
- Программа "Сдобное тесто" не подходит для очень жидких видов теста, например, для теста для блинов.
- Программа "Мороженица" подходит только для рецептов ванильного и шоколадного мороженого, описанных в инструкции к принадлежностям для мороженицы MUZ9EB1.

Использование автоматических программ

1. В главном меню выберите "Интеллектуальные сенсорные программы" с помощью навигационного кольца или активированную принадлежность и подтвердите кнопкой ОК.
2. С помощью навигационного кольца выберите необходимую автоматическую программу, подтвердите кнопкой ОК и следуйте инструкциям на экране дисплея.

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

- ▶ Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- ▶ Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- ▶ Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- ▶ Чистите панель управления и дисплей только влажной микрофибровой салфеткой.

Рекомендация: На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 24

Примеры использования

Указания

- Чтобы ингредиенты дрожжевого теста или теста на закваске с большим содержанием воды перемешивались оптимально, сначала заливайте в емкость жидкость.
- Если выбрать подходящую для рецепта автоматическую программу, прибор автоматически устанавливает необходимую скорость и контролирует время переработки.

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 25

→ Рис. 26

Пример рецепта

Плотный фруктовый пирог

Ингредиенты



- 3 шт. яиц
- 135 г сахара
- 135 г маргарина
- 255 г муки
- 10 г пекарского порошка
- 150 г коринок

ru Принадлежности


- 150 г смеси сухофруктов

Примечание: Перерабатывать одновременно можно максимум 2-кратное количество.

Приготовление

- Установить венчик для перемешивания.
- Загрузите все ингредиенты, кроме сухофруктов.
- Перерабатывать 30 секунд в режиме .
- Затем перерабатывайте 3-5 минут на скорости 7.
- Установить на режим .
- В течение 30-60 секунд добавьте сухофрукты.

Для автоматической обработки ингредиентов выберите программу "Сдобное тесто".

При использовании автоматической программы добавляйте сухофрукты только после завершения программы и выберите скорость .

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.

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

Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами. Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприя-

тии, 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.

Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора.

За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу. Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству: ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж

e-mail: ala-infokz@bshg.com


Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, зво-

ните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Словении

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Нет электропитания прибора. ▶ Проверьте, подается ли электропитание на ваш прибор.
Прибор не запускает переработку.	Поворотный переключатель установлен в неправильное положение. ▶ Установите поворотный переключатель перед переработкой на О.
Прибор не запускает переработку или выключается во время переработки.	Слишком большой объем перерабатываемых продуктов или слишком долгое время переработки. ▶ Установите поворотный переключатель на О. ▶ Сократите объем ингредиентов. ▶ Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть.
	Прибор или принадлежность заблокированы. ▶ Установите поворотный переключатель на О. ▶ Снимите блокировку.
	Включена система безопасности. ▶ Устраните причину, которая привела к остановке прибора. → "Системы безопасности", Страница 261
Кнопка разблокирования не нажимается.	На приводе красного цвета 3 установлена принадлежность. ▶ Снимите принадлежность с привода 3.
Венчик для взбивания Profi касается смесительной чаши или продукты смешиваются некачественно.	Неверно отрегулировано расстояние до смесительной чаши. ▶ Скорректируйте тонкую настройку профессионального венчика для взбивания. → "Тонкая настройка профессионального венчика для взбивания", Страница 260
На дисплее появляется код ошибки, например, E9025.	Электроника установила ошибку. 1. Установите поворотный переключатель в положение О и отсоедините штепсельную вилку от сети. 2. Снова вставьте штепсельную вилку в розетку. 3. Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 266
На дисплее появляется "Установить чашу".	Чаша не установлена или неправильно зафиксирована. ▶ Установите смесительную чашу и поверните ее до упора против часовой стрелки.
На дисплее появляется "Проверьте установленное положение".	Поворотный кронштейн не зафиксировался надлежащим образом или фиксация ослабла. 1. Установите поворотный переключатель на О. 2. Перемещайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется как следует.
На дисплее появляется "Двигатель автоматически останавливается".	Возможны различные причины. 1. Установите поворотный переключатель на О.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется "Двигатель автоматически останавливается".	<p>2. Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 266</p>
На дисплее появляется "Перезапустить вес".	<p>Сбой калибровки весов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Устанавливайте прибор на ровную, чистую и устойчивую рабочую поверхность. 2. Следите за тем, чтобы под прибором не было посторонних предметов. 3. Нажмите , чтобы перезапустить калибровку, и не прикасайтесь к прибору во время калибровки.
На дисплее появляется "Достигнут макс. вес".	<p>Вес превышает диапазон измерения весов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. При использовании весов учитывайте максимальный вес 5000 г или 11,00 lb. 2. Уменьшите взвешиваемый общий вес.
На дисплее появляется "Достигнут мин. вес".	<p>Вес меньше диапазона измерения весов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. При использовании весов учитывайте минимальный вес 5 г или 0,01 lb. 2. Увеличьте взвешиваемый общий вес.
	<p>Прибор установлен неправильно.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Устанавливайте прибор на ровную, чистую и устойчивую рабочую поверхность. 2. Следите за тем, чтобы под прибором не было посторонних предметов.

Измельчитель

Безопасность

Используйте принадлежности только:

- для резки, шинковки и перетирания продуктов;
- ▶ Диски-измельчители можно брать только за пластмассовую часть в центре.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания продуктов используйте только толкатель.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- ▶ Не вводите какие-либо предметы в загрузочный ствол или корпус, например, разливательную ложку.
- ▶ Перед использованием проверьте загрузочный ствол и корпус на наличие посторонних предметов.
- ▶ Не надавливайте на толкатель слишком сильно.

Знакомство с прибором





Обзор

→ Рис. **27**


- 1** Корпус


2	Держатель дисков
3	Крышка со встроенным загрузочным стволом
4	Толкатель и мерный стаканчик
5	Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки
6	Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки
7	Диск-терка, мелкая
8	Диск-терка, крупная ¹
9	Диск для нарезки овощей по-азиатски ¹
10	Диск для картофеля фри ¹
11	Двусторонний диск SuperCut ¹


Символы


Символ	Описание
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Установка крышки
	Установочная метка — корпус


Диски-измельчители


Обозначение	Применение
<p>Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки</p> 	<p>Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками.</p> <p>Маркировка:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = толстые ломтики ■ 3 = тонкие ломтики <p>Примечание: Не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада.</p> <p>Рекомендация: Вареный картофель можно нарезать ломтиками только после охлаждения.</p>
<p>Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки</p>	<p>Шинковка продуктов, например фруктов, овощей или сыра (такого как гауда, эдам) крупными или мелкими кусочками.</p>


Обозначение	Применение
	<p>Маркировка:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = крупная сторона ■ 4 = мелкая сторона <p>Примечание: Не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан.</p> <p>Рекомендация: Мягкий сыр шинкуйте на стороне с крупными отверстиями.</p>

<p>Диск-терка, мелкая</p> 	<p>Средняя шинковка продуктов, например сырого картофеля или твердого сыра, такого как пармезан.</p> <p>Примечание: Не подходит для переработки мягкого и нарезного сыра.</p>
---	--

<p>Диск-терка, крупная</p> 	<p>Крупная шинковка продуктов, например сырого картофеля для кнеликов, клецок или драников.</p>
--	---

<p>Диск для нарезки овощей по-азиатски</p> 	<p>Нарезка продуктов, например овощей и фруктов, тонкими полосками.</p>
--	---

<p>Диск для картофеля фри</p> 	<p>Нарезка сырого картофеля для картофеля фри.</p>
---	--

<p>Двусторонний диск SuperCut</p> 	<p>Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками.</p> <p>Рекомендация: В особенности годится для очень мягких и очень волокнистых продуктов, например перезрелых помидоров или черешкового сельдерея.</p>
---	---

Устройство защиты от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других

¹ В зависимости от модели

ru Эксплуатация

компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

→ "Устранение неисправностей",

Страница 270

Эксплуатация

Подготовка универсальной резки

→ Рис. 28 - 35

Переработка продуктов универсальной резкой

Примечание: Принадлежности можно использовать только с правильно установленной чашей.

Рекомендации

- Чтобы достичь оптимальных результатов, тонкие продукты нужно нарезать стопками.
- Чашу можно снимать и опорожнять, не снимая принадлежности.

→ Рис. 36 - 39

Завершение обработки

→ Рис. 40 - 42

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 43

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 44

Устранение неисправностей

Переработанные продукты не падают в чашу.

Засор выпускного отверстия или корпуса.

1. Завершите переработку и отсоедините прибор от электросети.
2. Снимите принадлежность.
3. Разберите принадлежность и устраните засор.

Диск-измельчитель не вращается, хотя основной блок работает.

Крышка не установлена как следует и не зафиксирована.

- ▶ Проверьте, правильно ли установлена крышка.

Принадлежность перегружена, и ось держателя для дисков сломалась в заданном месте. На запасные части с данным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются.

- ▶ Новый держатель дисков можно приобрести в сервисной службе по номеру 10000314.

Бутылка ToGo с держателем ножа

Безопасность

Используйте принадлежности только:

- для приготовления смузи из овощей и фруктов.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ При заливании в блендер горячих жидкостей следует соблюдать осторожность, так как наружу может вырваться пар.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.

- ▶ Не перерабатывайте продукты, температура которых выше 50 °C в стакане To-Go.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Не хранить в чаше блендера To-Go с ножевой вставкой никакие посторонние предметы.
- ▶ Запрещено использовать стакан блендера To-Go с ножевой вставкой в микроволновой печи или духовом шкафу.
- ▶ Никогда не опускайте ножевую насадку с лезвиями вниз.


Знакомство с прибором

Обзор

→ Рис. 45

1	Ножевая вставка To-Go
2	Стакан To-Go
3	Прокладка
4	Крышка с закрываемым отверстием для питья

Символы

Символ	Описание
	Маркировка положений.

Эксплуатация

Переработка продуктов в стакане To-Go

→ Рис. 46 - 54

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 55

Подготовка к очистке

Перед очисткой собранные детали следует разъединить.

→ Рис. 56 - 57

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 58

Примечание

Продукты, не подходящие для обработки:

- Не готовьте тесто для блинов или майонез.
- Не измельчайте такие продукты, как миндаль, лук, петрушка и мясо.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количество жидкости.
- Загружайте продукты в следующей последовательности: жидкости, сухие продукты, свежие фрукты и овощи, листовые овощи, замороженные фрукты и овощи, лед.
- Перед смешиванием нарежьте продукты кубиками размером ок. 1 см.
- Для оптимального результата необходимо перерабатывать не менее 200 г продуктов.



Устранение неисправностей

Собранный стакан To-Go невозможно насадить на блок двигателя.

Ножевая вставка To-Go привинчена неправильно, поэтому защитный замок не допускает установку.

- ▶ Поверните ножевую вставку To-Go до упора по часовой стрелке.

→ Рис. 48

Метки  и  должны быть совмещены.

Крышка на стакане To-Go негерметична

Уплотнитель крышки отсутствует.

- ▶ Установите уплотнитель.

Многофункциональный

Безопасность

Используйте принадлежности только:

- для перемалывания и измельчения небольшого количества пряностей, напр., перца, зиры, можжевельника, корицы, сушеного аниса или шафрана;
- для резки твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Категорически запрещено нагревать емкость измельчителя в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- ▶ Никогда не опускайте ножевую насадку с лезвиями вниз.


Знакомство с прибором

Обзор

→ Рис. **59**

- 1** Нож-вставка с ножом для измельчения и перемалывания
- 2** Емкость для универсального измельчителя

Символы

Символ	Описание
	Маркировка положений.

Эксплуатация

Переработка продуктов универсальным измельчителем

→ Рис. **60** - **67**

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. **68**

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. **69**

Примечание

Продукты, не подходящие для обработки:

- Ни в коем случае не перерабатывайте в универсальном измельчителе жидкости или жидкие продукты.
- Не измельчайте засушенные или твердые продукты размером больше кофейных зерен. Для измельчения не подходят, например, мускатный орех и сушеный имбирь.
- Измельчайте не более 50 г твердых продуктов на максимальной скорости не дольше 1 с или используйте 1 - 5 коротких нажатий, если в таблице с рецептами не указано иного.
- Не перемалывайте сахар в пудру, кофейные зерна или пшеницу.
- Прибор не подходит для дробления кубиков льда.
- Универсальный измельчитель не пригоден для приготовления орехового мусса.
- Универсальный измельчитель не пригоден для переработки мяса в фарш, например, для Болоньезе.

Устранение неисправностей

Собранный универсальный измельчитель невозможно насадить на блок двигателя.

Ножевая вставка привинчена неправильно, поэтому защитный замок не допускает установку.

- ▶ Поверните ножевую вставку до упора по часовой стрелке.

→ Рис. **62**

Метки ▼ и ▲ должны быть совмещены.

285	زجاجة ToGo مع حامل شفرات	274	ماكينة المطبخ
286	مفرمة	283	مقسم

ماكينة المطبخ

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- انتبه إلى مراعاة أدلة التشغيل الإضافية عند استخدام الكماليات المورّدة 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.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
 - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
 - لتقليب وعجن وضرب المواد الغذائية.
 - لاستخداماتٍ إضافية موصوفة في أدلة الملحقات المورّدة أو الاختيارية.
 - تحت الإشراف.
 - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
 - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
 - حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو عندما تقترب من أجزاءٍ دوّارة أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز. 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.
- ◀ لا تقم أبداً بتشغيل جهاز تالف.
- ◀ لا تشغل جهازاً ذا سطح مشقوق أو مكسور.

- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابيس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابيس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ←/الصفحة 282
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ 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 متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◀ لا تعرّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديديتين.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◀ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ اجرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◀ أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- ◀ لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مركّبًا والأغطية الواقية لوحدة الإدارة موضوعة.
- ◀ لا تفتح الذراع المتراوح أبدًا أثناء عملية المعالجة.
- ◀ لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسيّ.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصّص له.

- ◀ الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح، استبدالها بقطع غيار أصلية.
- ◀ لا تمسك بجسم الماكينة أو بالوعاء عند إنزال الذراع المتراوح.
- ◀ أبعد مواد التغليف عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

13	فتحات الوعاء
14	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
15	وعاء تقليب صغير، 5.3 لتر ¹
16	كلاّب عجين احترافي
17	المضرب الدوّار الاحترافيّ
18	ذراع التقليل الملزوني المرنة الدوّارة

مفتاح دوّار

الرمز	الشرح
○	يقاف المعالجة.
▶	حسب الاستخدام:
	▪ ضرب المواد الغذائية على أقل سرعة.
	▪ بدء البرنامج الأوتوماتيكيّ.
1	سرعة منخفضة
7	أعلى سرعة
M	التبديل اللحظي: أعلى سرعة طالما ظل المفتاح الدوّار في هذا الوضع

نصيحة: يمكنك تغيير السرعة أثناء المعالجة في أي وقت أو قطع عملية المعالجة.

حلقة الإضاءة

تُعلمك حلقة الإضاءة في المفتاح الدوّار بشأن حالة تشغيل جهازك.

البيان	الحالة
تضيء حلقة الإضاءة وتبدأ عملية المعالجة.	يؤدّي الجهاز وظيفته دون مشكلة.
تومض حلقة الإضاءة ولا يمكن بدء عملية المعالجة أو استئناسها.	▪ هناك نظام أمان مفعل. ▪ هناك خطأ في الجهاز.

تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم آليات تشغيل متنوعة في وقت واحد.
- ◀ انتبه إلى التمييز اللوني في الملحق ووحدة الإدارة.
- ◀ لا تشغّل الجهاز أبداً أطول مما هو ضروريّ.
- ◀ لا تشغّل أبداً دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزة أخرى.
- ◀ لا تتجاوز الحد الأقصى لكميات المعالجة.
- ◀ قبل الاستخدام، افحص الوعاء بحثاً عن أجسام غريبة وأزله.
- ◀ لا تضع الجهاز على سطح متحرّك أو مهتز.

التعرّف

عرض عام

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيّ منها.

الشكل 1

1	لوحة الاستعمال
2	وعاء تقليب كبير، 6.0 لتر
3	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
4	غطاء حماية لوحدة الإدارة 2
5	غطاء حماية لوحدة الإدارة 3
6	حلقة الإضاءة
7	مفتاح دوّار
8	الذراع المتراوح
9	زر تحرير القفل للذراع المتراوح
10	وحدة إدارة 2، صفراء
11	وحدة إدارة 3، حمراء
12	وحدة إدارة رئيسية، سوداء

الإيقاف أو أدر المفتاح الدوّار أو حرّك الذراع المتراوح.

الذراع المتراوح ووحدات الإدارة

عندما يُضغَط زر تحرير القفل، يمكن تحريك الذراع المتراوح إلى الموضع المرغوب.

← الشكل 3

التحضير:

- تركيب الوعاء أو انتزاعه
- تثبيت الغطاء أو إزالته
- تركيب أداة العمل أو انتزاعها
- تعبئة كميات أكبر في الوعاء

وحدة الإدارة الرئيسية:

معالجة المواد الغذائية باستخدام أدوات العمل

سطح الميزان:

استخدام الميزان

وحدة الإدارة 2:

استخدام الملحقات، مثل خراطة تمريرية فورية

وحدة الإدارة 3:

استخدام الملحقات، مثل وعاء الخلط المحمول

وحدة الإدارة الرئيسية مع المهايئ

متنوع الاستخدامات:

استخدام الملحقات، مثل مفرمة اللحم

وحدة الإدارة الرئيسية:

استخدام جهاز صنع الثلج

ملاحظة: يكونُ الذراع المتراوح مجهّزًا بالوظيفة EasyArm Lift. تدعم هذه الوظيفة حركة الذراع المتراوح إلى الأعلى.

أدوات العمل

أدوات العمل الاستخدام

- كلاب عجين احترافي
- عجن العجين، مثلاً عجينة الفميرة، عجينة الخبز، عجينة البيتزا، عجينة المعكرونة وعجينة الحلوى.
- ضرب المواد الغذائية في العجين، مثلاً البذور.



ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوّارة

- تقليب العجين، مثلاً عجينة الكعك، كيك فواكه.
- ضرب المواد الغذائية في العجين، مثلاً الزبيب أو رقائق الشوكولاتة.



نصيحة: تجد المزيد من المعلومات هنا: ← "أنظمة الأمان والسلامة"، الصفحة 278 ← "التغلب على الاختلالات"، الصفحة 282

لوحة الاستعمال

← الشكل 2

1 الميزان

2 الميقاتي

3 زر الرجوع

4 شاشة العرض

5 زر التشغيل/الإيقاف

6 زر الموافقة

7 حلقة التنقل

الأزرار الوظيفية

الرمز الوظيفة

0 استخدام الميزان أو ضبطه على 0 (الوزن المخصص).

استخدام الميقاتي.

التنقل رجوعًا في القائمة.

تشغيل الشاشة أو إيقاف تشغيلها.

تأكيد اختيار أو إدخال.

ملاحظة: استعمل الأزرار بالأصابع ودون قفازات المطبخ. لا يمكنك استعمال الأزرار بواسطة أغراض، من قبيل ملعقة الطبخ.

حلقة التنقل

حلقة التنقل هي مساحة دائرية حسّاسة للمس على نطاق الاستعمال. من أجل التنقل في القوائم أو ضبط القيم، ضغّ الإصبع في الحلقة الغائرة وحرّك ببطء متبّعًا الشكل.

الحركة في اتجاه دوران عقارب الساعة:

- التصفّح في القوائم إلى الأسفل.
- زيادة القيم.

الحركة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة:

- التصفّح في القوائم إلى الأعلى.
- تقليل القيم.

وحدة العرض

تعرض شاشة العرض إمكانات الاختيار وأوضاع الضبط والقيم وكذلك رسائل حالة التشغيل.

ملاحظة: تنطفئ شاشة العرض تلقائيًا، إذا لم يحدث استعمال في وقتٍ معيّن. ولإعادة تنشيط شاشة العرض، اضغَط زر التشغيل/

أوعية التقلب

يشمل نطاق التوريد وعاءا تقلب مختلفين حسب الطراز.
لتوفير المساحة في أثناء تخزين الوعائين، كدس الوعاء الصغير داخل الوعاء الكبير. استخدم الوعاء الكبير دائماً بغطاء مُركّب. ولا يكون الغطاء مناسباً للوعاء الصغير.

أوضاع الضبط

الشرح	وضع الضبط
ضبط لغة شاشة العرض.	Language
تفعيل الوصول إلى البرامج الأوتوماتيكية للملحق أو إيقاف تفعيله. وإذا ألغى تفعيل ملحق ما، فلا يظهر في القائمة الرئيسية.	Accessory
ضبط شدة صوت النغمات الإشارية ونغمات الأزرار.	Sound
ضبط وحدات الميزان.	Unit
ضبط سطوع الشاشة.	Brightness
ضبط المدة الزمنية، التي تُعتم بعدها شاشة العرض.	Idle mode
ضبط المدة الزمنية، التي ينتقل بعدها الجهاز إلى حالة الاستعداد للتشغيل.	Standby time
إرجاع الجهاز إلى أوضاع ضبط المصنع.	Factory setting
المعلومات حول برمجة الجهاز.	Appliance information

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

يحول التأمين ضد التشغيل الخاطئ دون تشغيل جهازك على نحو غير مرغوب. لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا إذا كان الذراع المتراوح مُعشّقاً في وضع أفقيّ وتحقق واحدٌ من الاشتراطات التالية:

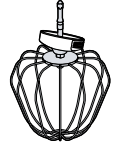
- الوعاء أو ماكينة صنع المثلجات مُركّبة.
- المهائب متنوع الاستخدامات مُركّبة في وحدة الإدارة الرئيسية.

إذا قُطِع الذراع المتراوح في أثناء المعالجة، ينطفئ الجهاز تلقائياً.

التأمين ضد إعادة التشغيل

يحول التأمين ضد إعادة التشغيل دون أن يبدأ جهازك المعالجة من تلقاء نفسه بعد انقطاع التيار الكهربائيّ.

أدوات العمل الاستخدام



- المضرب الدوّار الاحترافيّ
- خفق بياض البيض والقشدة (نسبة الدسم لا تقل عن 30%).
- خلط العجائن الخفيفة، مثل الكعكات الإسفنجية.

الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحترافيّ

صحّح المسافة الفاصلة بين الوعاء وبين المضرب الدوّار الاحترافيّ باستخدام الضبط الدقيق.

ملاحظة: يكون المضرب الدوّار الاحترافيّ مضبوطاً من المصنع بحيث تُخلط المواد الغذائية معاً بصورة مثالية.

تصحيح وضع ضبط الأداة

◀ لا تشغّل أبداً أداة، تلمس الوعاء.

الشروط الأساسية

- قاس الشبكة غير مقبوس.
- الذراع المتراوح مفتوح.
- المضرب الدوّار الاحترافيّ مُركّب.
- الوعاء مُركّب.

1. تُبَتّ المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وحل صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في اتجاه حركة عقارب الساعة.

← الشكل 4

2. لتغيير وضع الضبط، أدر أداة العمل في الاتجاه المرغوب.

← الشكل 5

وضع الضبط المثاليّ المسافة حتى الوعاء تقريباً 2.5 مم

الإدارة في اتجاه دوران عقارب الساعة

الإدارة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة

3. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.

4. راجع وضع الضبط.

5. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.

6. تُبَتّ المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وأحكم ربط صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

3. أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يتعشّق.
← الشكل 8
4. اقبس الغطاء على وحدة الإدارة الرئيسية إلى أن يتعشّق.
← الشكل 9
5. يجب أن يشير مؤشر منفذ التعبئة إلى الأمام. اضغط أداة العمل في وحدة الإدارة الرئيسية، إلى أن تتعشّق.
← الشكل 10
6. يجب أن يغطي غطاء الحماية [a] وحدة عبئ المواد الغذائية في الوعاء.
← الشكل 11
7. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.
← الشكل 12

معالجة المواد الغذائية باستخدام أدوات العمل

1. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.
← الشكل 13
2. لمعالجة المواد الغذائية لفترة قصيرة بأعلى سرعة، اضبط المفتاح الدوار على M واستمر في الضغط عليه طوال وقت المعالجة المطلوب.
← الشكل 14
3. عبئ مزيداً من المواد الغذائية من خلال منفذ التعبئة في أثناء عملية المعالجة عند الرغبة.
← الشكل 15
4. من أجل تعبئة كميات أكبر حجمًا، أطفئ الجهاز، وافتح الذراع المتراوح، وعبئ المواد الغذائية في الوعاء.
← الشكل 16
5. عالج المواد الغذائية إلى أن تُبلغ النتيجة المرغوبة. ضع المفتاح الدوار على O. انتظر توقف الجهاز عن الحركة.

إنهاء المعالجة

1. انزع القابس الكهربائي.
← الشكل 17
2. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.
← الشكل 18
3. اضغط كلا زرّي الإخراج معًا واسحب أداة العمل بالكامل من وحدة الإدارة.
← الشكل 19
4. اخلع الغطاء من وحدة الإدارة الرئيسية.
← الشكل 20

يُعاد تشغيل الجهاز بعد انقطاع التيار الكهربائي. لا يمكن إعادة بدء عملية المعالجة مرةً أخرى إلا بعد وضع المفتاح الدوار على O.

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر الممزك ومكونات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

تأمين الذراع المتراوح

يحول تأمين الذراع المتراوح دون إمكانية فتح الذراع المتراوح عندما يُثبت ملحوقٌ ما على وحدة الإدارة الخلفية.

الإشارة الصوتية

في حالة حدوث عطل أو قيام نظام الأمان بإيقاف تشغيل الجهاز، يتم إصدار إشارة تنبيه صوتية.

تشمل الأعطال المحتملة، على سبيل المثال، عدم تثبيت الذراع الدوّارة بشكل صحيح أو فرط ارتفاع درجة حرارة الجهاز.

قبل الاستخدام لأول مرة

نصب الجهاز

1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.
2. اضبط كابل الشبكة الكهربائية بمقدار الطول المطلوب.
 - لاختزال طول الكابل، ادفع الكابل إلى داخل درج تخزين الكابل.
 - لإطالة طول الكابل مرةً أخرى، اسحب الكابل من درج تخزين الكابل.
3. قم بتوصيل القابس الكهربائي.

إجراء التشغيل لأول مرة

يظهر اختياريًا اللغة ووحدات البيان عند التشغيل الأول أو بعد الإرجاع إلى أوضاع ضبط المصنع. يعقب ذلك مقطع إرشادي قصير.

- ◀ التزم بمراعاة التوجيهات المعروضة في الشاشة وتصفّح المقطع الإرشادي باستخدام حلقة التنقل.

الاستعمال

تحضير الجهاز

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.
← الشكل 6
2. ضع الوعاء في الجهاز الأساسي.
← الشكل 7
- احرص على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.

وزن المواد الغذائية

1. لبدء تشغيل الميزان، اضغط \odot .
- ✓ يجري الميزان معايرةً لنفسه.
- ✓ تُظهر شاشة العرض "0" والوحدة المضبوطة مسبقًا.
2. عند الرغبة، المس حلقة التنقل واختر وحدة عرض أخرى وأكد بواسطة OK.
- ✓ يجري الميزان معايرةً مرةً أخرى.
3. عبئ المواد الغذائية في الوعاء المُدخّل أو في أحد الملحقات المُركّبة.
- ✓ تعرض الشاشة الكمية المُعبّأة بوحدة العرض المُختارة.
4. من أجل إعادة ضبط الميزان على "0" ووزن مواد غذائية أخرى كل على حدة، اضغط \odot وانتظر انتهاء المعايرة.

نصيحة: عندما يتعشّق الذراع المتراوح في وضع أفقي، يمكن وضع الأوعية أو العبوات على سطح الميزان ثمّ وإجراء عملية الوزن.

البرامج الأوتوماتيكية

- تدعمك البرامج الأوتوماتيكية في أثناء معالجة المواد الغذائية بواسطة أدوات العمل واستخدام الملحقات.
- تراقب المستشعرات عملية معالجة المواد الغذائية، وتُهي عملية المعالجة أوتوماتيكيًا بعد الوصول إلى القوام المبرمج مسبقًا.
- احرص على مراعاة الإرشادات التالية للحصول على نتائج مثالية:
- يجب أن يُضبط المضرب الدوّار بصورة صحيحة أجل خلط المواد الغذائية بصورة مثالية، ومن ثم تعمل البرامج الأوتوماتيكية بصورة صحيحة.
 - ← "تصحيح وضع ضبط الأداة"، الصفحة 278
 - قبل الاستخدام الأول لأحد البرامج الأوتوماتيكية، شغّل الجهاز الجديد لمدة 10 دقائق دون استخدام برنامج أوتوماتيكي.
 - لا تعبئ مواد غذائية أخرى، إذا بدأ برنامج أوتوماتيكي.

- لا تعالج مواد غذائية تمت معالجتها بالفعل مجددًا باستخدام برنامج أوتوماتيكي. إذا لم تُلب نتيجة معالجة البرنامج الأوتوماتيكيّ تطّلعك، فواصل معالجة المواد الغذائية يدويًا حتى تحصل على النتيجة المرجوة.
- احرص على مراعاة توصيات السرعة.
- ← "أمثلة تطبيقية"، الصفحة 281
- يكون لمدى طراوة المواد الغذائية المُستخدمة ودرجة حرارتها ومحتوياتها تأثير على المدة اللازمة للإعداد وعلى النتيجة.
- لا تعالج إلا بيضًا طازجًا. البرنامج الأوتوماتيكيّ ليس مناسبًا للبدائل، من قبيل أكوابا أو مسحوق البروتين.

5. أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.

الشكل 21

استخدام وحدات إدارة الملحقات ملاحظات

- اخلع غطاء الحماية. لاستخدام الملحقات على وحدة الإدارة 2 أو 3.
- أغلق وحدات الإدارة غير المستخدمة دائمًا بواسطة أعطية الحماية.
- احرص على مراعاة دليل الاستعمال الخاص بالملحق.

الشكل 22 - 23

الميقاتي

يمكنك معالجة المواد الغذائية لفترة زمنية مضبوطة مسبقًا باستخدام الميقاتي. يمكنك كذلك بدء الميقاتي دون معالجة مواد غذائية، مثلًا لمراقبة فترات استراحة المعجنات أو فترات الطهي.

استخدام الميقاتي

1. لبدء تشغيل الميقاتي، اضغط \odot .
2. اضبط الدقائق باستخدام حلقة التنقل وأكد بالضغط على OK.
3. اضبط الثواني باستخدام حلقة التنقل وأكد بالضغط على OK.
4. لمعالجة المواد الغذائية باستخدام الميقاتي، اختر "Timer with setting" واضبط المفتاح الدوّار على السرعة المرغوبة.
- ✓ تُظهر شاشة العرض السرعة المضبوطة ومدة المعالجة المتبقية.
- ✓ عندما ينقضي الوقت، يُوقف الجهاز المعالجة.
5. اضبط المفتاح الدوار على \odot .
6. لاستخدام الميقاتي بدون معالجة مواد غذائية، اختر "Egg timer" واضغط OK.
- ✓ تعرض الشاشة المدة المتبقية.
- ✓ عندما ينقضي الوقت، تصدر صافرة تنبيه وتُظهر شاشة العرض "Finished".

الميزان

جهازك مزوّد بميزان مدمج. يحتوي الجهاز الأساسي على 4 مستشعرات للوزن موجودة في الأقدام. العوامل التالية يمكن أن تزيّف نتيجة القياس:

- أقدم التثبيت لا تقف بصورة صحيحة على سطح العمل.
- اهتزازات سطح العمل
- وجود أغراض تحت الجهاز الأساسي
- الوزن منخفض جدًا
- إزاحة الجهاز الأساسي
- لمس الجهاز الأساسي

- لا ينجم بياض البيض المخفوق، إلا إذا كانت أداة العمل والوعاء نظيفين وخاليين من الدسم ودون بقايا من سائل التنظيف.
- لا تعالج إلا القشدة، التي تم تبريدها عند 6° م تقريبًا وبها نسبة من الدسم قدرها 30-36%.
- القشدة المجمدة مسبقًا لا يمكن خفقتها.
- للحصول على نتائج مثالية، حدّد نوع القشدة المُستخدم بعد اختيار البرنامج "Whipped cream"، على سبيل المثال: "Fresh cream" أو "Plant based cream" أو "Lactose free cream".
- لا تستخدم وعاءً دافئًا لخفق القشدة، على سبيل المثال مباشرةً من غسالة الأطباق.
- لا تخلط السكر والنكهات والإضافات الأخرى مع القشدة أو بياض البيض المخفوق إلا بعد إنهاء البرنامج الأوتوماتيكيّ.
- انتبه لمراعاة المُكوّنات والكميات المُقترحة.
- لا تملع البرامج الأوتوماتيكية للعجائن مع عجائن جافة للغاية. تتطلّب وصفات العجين نسبةً كافيةً من المُكوّنات السائلة أو الرطبة.
- يقطع برنامج "Yeast dough and sourdough" العجينَ لمدة 15 دقيقة تقريبًا للسماح للعجين بالارتفاع. ثم تبدأ عملية عجن أخرى تلقائيًا. لا تُزل العجين إلا بعد انتهاء البرنامج.

الشكل 24

أمثلة تطبيقية

ملاحظات

- كي تختلط مُكوّنات عجائن الخميرة أو العجائن المُخمّرة مع محتوى كبيرٍ من الماء على الوجه الأمثل، صب السائل أولاً في الوعاء.
- عند ما تختار البرنامج الأوتوماتيكيّ المناسب للوصفة، يضبط الجهازُ السرعةَ الصحيحة ويراقب مدة المعالجة.
- التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

الشكل 25

الشكل 26

وصفة مقترحة

كعكة فواكه سميكة

المُكوّنات

- 3 بيض
- 135 ج سكر
- 135 ج زبد اصطناعي (مارجرين)
- 255 ج طحين
- 10 ج خميرة بيكنج بودر
- 150 ج زبيب
- 150 ج ثمار فواكه جافة مخلوطة

ملاحظة: عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحرٍ أقصى.

التحضير

- رَجّب ذراع التقليب الحلزوني.
- عبّئ كلّ المُكوّنات ما عدا ثمار الفواكه الجافة.
- عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى ٧.
- ثم عالج لمدة 3-5 دقائق على المستوى 7.
- إضبط على المستوى ٧.
- أضف ثمار الفواكه الجافة في غضون 30-60 ثوانٍ.

استخدام البرامج الأوتوماتيكية

1. اختر في القائمة الرئيسية بواسطة حلقة التنقل "Intelligent Sensing Programmes" أو ملحقًا مُفعلًا وأكّد بواسطة OK.
2. اختر البرنامج الأوتوماتيكيّ المرغوب باستخدام حلقة التنقل، وأكّد بواسطة OK واتبع التوجيهات في شاشة العرض.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.



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.

لمعالجة المُكوّنات تلقائيًا، اختر البرنامج "Cake mixture".
عندما يُستخدم البرنامج الأوتوماتيكيّ، لا تفرم ثمارَ الفواكه الجافة إلا بعد انتهاء البرنامج واخلط على المستوى 3.

الكماليات

يمكنك شراء الملحقات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. لا تستخدم إلا الملحقات الأصلية، لأنها متوافقة تمامًا مع جهازك.

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (E-Nr.) الخاص بجهازك.
تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء ماهية الملحقات المتوفرة لجهازك.
www.bosch-home.com

التخلص من الجهاز القديم

تخلص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرِك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

التغلب على الاختلالات

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء. تحقق مما إذا كان جهازك مُزوّدًا بالكهرباء.
الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة.	المفتاح الدوار مضبوط بصورة خاطئة. ضع المفتاح الدوار قبل عملية المعالجة على 0.
الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة.	كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية. ضع المفتاح الدوار على 0. قلّل كمية المكوّنات. اترك الجهاز يبرد، كي تلغي تفعيل مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.
الجهاز أو الملحق محجوز.	ضع المفتاح الدوار على 0. أزل العائق.
هناك نظام أمان مفعل.	عالج السبب الذي أفضى إلى توفّف الجهاز. ← "أنظمة الأمان والسلامة"، الصفحة 278
زر فك تأمين الغلق لا ينضغط.	هناك ملحق مرّكب على وحدة الإدارة الحمراء 3. اخلع الملحقات من وحدة الإدارة 3.
المضرب الدوّار الاحتراقي يلامس الوعاء أو لم تخطط المواد الغذائية بصورة صحيحة.	المسافة الفاصلة عن الوعاء ليست مضبوطة بصورة صحيحة. صحّ الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحتراقي. ← "الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحتراقي"، الصفحة 278

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
رمز خطأ يظهر في شاشة العرض، مثل "E9025".	اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ. 1. انقل المفتاح الدوار إلى الوضع ○ وشدّ قابس الشبكة. 2. أعدّ قيس القابس الكهربائي في المقيس. 3. إذا استمر وجود الخلل، فاتصل بخدمة العملاء. ← "خدمة العملاء"، الصفحة 282
يظهر "Insert bowl" في شاشة العرض.	الوعاء غير مرگب أو ليس مُعشّقًا بصورة صحيحة. ◀ رگب الوعاء وأدر الوعاء حتى النهاية في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.
يظهر "Check arm position" في شاشة العرض.	الذراع المتراوح ليس مُعشّقًا بصورة صحيحة أو أنه انحل. 1. ضيّع المفتاح الدوار على ○. 2. حرك الذراع المتراوح حتى يتعشّق بصورة صحيحة.
يظهر "Motor stopped automatically" في شاشة العرض.	أسباب مختلفة ممكنة. 1. ضع المفتاح الدوار على ○. 2. إذا استمر وجود الخلل، فاتصل بخدمة العملاء. ← "خدمة العملاء"، الصفحة 282
يظهر "Reset scale" في شاشة العرض.	فشلت معايرة الميزان. 1. ضع الجهاز على سطح عمل مستو ونظيف ومقاوم للاهتزازات. 2. تأكد من عدم وجود أي أغراض أسفل الجهاز. 3. اضغط، كي تبدأ عملية المعايرة مجددًا ولا تلمس الجهاز في أثناء المعايرة.
يظهر "Max. weight reached" في شاشة العرض.	الوزن يقع أعلى نطاق قياس الميزان. 1. انتبه عند استخدام الميزان إلى الوزن الأقصى بقيمة ج 5000 أو باوند 11.00. 2. قلل الوزن الإجمالي المطلوب وزنه.
يظهر "Min. weight reached" في شاشة العرض.	الوزن يقع أدنى نطاق قياس الميزان. 1. انتبه عند استخدام الميزان إلى مراعاة الوزن الأدنى بقيمة ج 5 أو باوند 0.01. 2. زدّ الوزن الإجمالي المطلوب وزنه.
	الجهاز ليس منصوبًا بصورة صحيحة. 1. ضع الجهاز على سطح عمل مستو ونظيف ومقاوم للاهتزازات. 2. تأكد من عدم وجود أي أغراض أسفل الجهاز.

مقسم

⚠ الأمان

- لا تستخدم الملحقات إلا:
- لقطع وبشر وتقسير المواد الغذائية.
- ◀ لا تمسك بأقراص التقطيع إلا من الإطار البلاستيكي في المنتصف.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا الكباس لدفع المواد الغذائية إلى الداخل.

تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكونات صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
- ◀ لا تدخل أعضاؤا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- ◀ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.
- ◀ لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.

التعرّف

عرضُ عام

← الشكل 27

1	جسم الماكينة
2	حامل الأقراص
3	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
4	كباس وكوب قياس
5	قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع
6	قرص البشر الدوّار خشن/ناعم
7	قرص البشر، ناعم
8	قرص البشر، خشن ¹
9	قرص الخضروات الآسيوية ¹
10	قرص صنع البطاطس المقلية ¹
11	قرص سوبر كات الدوّار ¹

الرموز

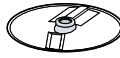
الرمز	الشرح
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
	لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
	تركيب الغطاء
	علامة تمييز الموضع في جسم الماكينة

أقراص التقطيع

التسمية الاستخدام

قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع	قَطِّع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات.
-------------------------------	---

التسمية الاستخدام



- العلامة:
- 1 = أقراص سميكة
 - 3 = أقراص رفيعة

ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة.

نصيحة: لا تقطّع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.

قرص البشر الدوّار خشن/ناعم
بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك.



- العلامة:
- 2 = جانب خشن
 - 4 = جانب ناعم

ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.

نصيحة: بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.

قرص البشر، ناعم
بشر المواد الغذائية على درجة متوسطة النعومة، من قبيل البطاطس أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.



ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.

قرص البشر، خشن
بشر المواد الغذائية على درجة خشنة، مثل البطاطس النيئة لكفتة البطاطس أو الكبيبة أو أقراص البطاطس المقلية.



قرص الخضروات الآسيوية
تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات.



قرص صنع البطاطس المقلية
تقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.



قرص سوبر كات الدوّار
قَطِّع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.
نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 43

أمثلة تطبيقية

الترم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 44

التغلب على الاختلالات

لا تسقط المواد الغذائية المُعالَجة في الوعاء.

فتحة الإخراج أو جسم الماكينة مسدودان.

1. أنه عملية المعالجة وأخرج قابس الشبكة.
2. أخلع الملحق.
3. فك الملحق وأزل الانسداد.

قِرص التقطيع لا يدور رغم عمل الجهاز الأساسي.

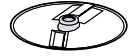
الغطاء ليس مرغّبًا ومعسّقًا بشكل صحيح.

- ◀ راجع ما إذا كان الغطاءً مرغّبًا بشكل صحيح.
- تم التحميل بشكل زائد على الملحق وانكسر محور حامل الأقراص عند موضع الانكسار المفترض. قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءًا من التزاماتنا المترتبة على الضمان.

◀ يتوفر حامل أقراص جديد تحت رقم الطلب 10000314 لدى خدمة العملاء.

التسمية الاستخدام

نصيحة: مناسب تمامًا للمواد الغذائية الطرية جدًا والمليئة بالألياف، مثل الطماطم الناضجة جدًا أو الكرفس.



التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكونات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.
← "التغلب على الاختلالات"، الصفحة 285

الاستعمال

تحضير الخراطة التمريرية الفورية

← الشكل 28 - 35

معالجة المواد الغذائية باستخدام الخراطة التمريرية

ملاحظة: لا يمكن استخدام الملحق إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح.

نصائح

- للحصول على نتائج مثالية، عالج مقادير ضئيلة في شكل حزم.
- يمكنك انتزاع الوعاء وإفراغه، دون فك الملحق.

← الشكل 36 - 39

إنهاء المعالجة

← الشكل 40 - 42

زجاجة ToGo مع حامل شفرات

⚠️ الأمان

لا تستخدم الملحقات إلا:

- لخلط الفواكه والخضروات لتحضير مشروبات الفواكه المثلجة.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ توخّ الحذر عند تعبئة سوائل ساخنة في العبّانة، إذ قد يتسرّب بخارٌ ساخن.
- ◀ توخّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- ◀ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 50 °م في وعاء الخلاط To-Go.

تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ تجنب تخزين أية أغراض غريبة في وعاء الخلط المحمول مع وليجة السكين.
- ◀ لا تستخدم وعاء الخلط المحمول مع وليجة السكين في المايكروويف أو في فرن الطهي.
- ◀ تجنب خلع مجموعة السكين بينما الشفرات موجهة لأسفل.

التعرّف

عرض عام

الشكل 45

1	وليجة السكين To-Go
2	وعاء الخلط To-Go
3	حلقة الإحكام
4	الغطاء المزود بفتحة للشرب قابلة للغلق

الرموز

الرمز	الشرح
▲▼	علامات تحديد الموضع

الاستعمال

تحضير المواد الغذائية باستخدام وعاء الخلط To-Go

الشكل 46 - 54

نظرة عامة على التنظيف

- نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجمد البقايا.
- نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

الشكل 55

التحضير للتنظيف

- افصل الأجزاء المرغبة قبل التنظيف.

الشكل 56 - 57

أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

الشكل 58

ملاحظة

قيود المعالجة:

- لا تصنع عجين الفطائر والمايونيز.
- لا تفتت المواد الغذائية مثل اللوز والبصل والبقدونس واللحم.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- عبئ المواد الغذائية بالترتيب التالي: السوائل، ثم المنتجات الجافة، ثم الفاكهة والخضراوات الطازجة، ثم الخضراوات الورقية، ثم الثلج.
- قطع المواد الغذائية إلى مكعبات بحجم 1 سم تقريبًا قبل الخلط.
- للحصول على أفضل النتائج، عالج 200 جرام على الأقل من المواد الغذائية.

التغلب على الاختلالات

لا يمكن وضع وعاء الخلط المحمول الذي تم تجميعه على الجهاز الأساسي.

لم يتم ربط مجموعة السكين المحمولة بشكل صحيح وقفل الأمان يعمل على منع التركيب.

- ◀ أدر مجموعة السكين المحمولة في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى النهاية.

الشكل 48

يجب أن تتواجه العلامتان ▼ و ▲ معًا.

الغطاء الموجود على وعاء الخلط المحمول غير محكم الغلق.

إطار الإحكام غير موجود في الغطاء.

- ◀ قم بتركيب إطار الإحكام.

مفكرة

الأمان

لا تستخدم الملحقات إلا:

- لطحن وتفتيت الكميات الصغيرة من التوابل مثل الفلفل، أو الكمون، أو العرعر، أو القرفة، أو اليانسون الصيني، أو الزعفران.
- لتقطيع الجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والفواكه والخضراوات.

- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ توخَّي الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفرغ الحاوية وعند التنظيف.

تجبُّب الأضرار المادية

- لا تطحن سكرًا أو حبوب قهوة أو قمًا.
- تجنب تفتيت مكعبات الثلج.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات ليست مناسبة لإنتاج زبدة البندق.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات ليست مناسبة للتفتيت الناعم للحوم، مثلًا لإعداد صلصة البولونيز.
- ◀ لا تستخدم أبدًا وعاء القطاعة في الميكروويف أو الفرن.
- ◀ تجنب خلغ مجموعة السكين بينما الشفرات موجهة لأسفل.

التعرّف

عرض عام

← الشكل 59

1 مثبت سكين مع سكين تفتيت وطحن

2 حاوية للقطاعة متنوعة الاستخدامات

الرموز

الرمز الشرح

▲▼ علامات تحديد الموضع

الاستعمال

معالجة المواد الغذائية باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

← الشكل 60 - 67

نظرة عامة على التنظيف

نظف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.
نظف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 68

أمثلة تطبيقية

التزم بمرعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 69

ملاحظة

قيود المعالجة:

- لا تعالج سوائل أو مواد غذائية سائلة جدًا في القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا.
- لا تقم بطحن المواد الغذائية الجافة للغاية أو الصلبة التي يزيد حجمها عن حبوب القهوة. المواد الغذائية غير المناسبة مثل جوزة الطيب والزنجبيل الجاف.
- فتت 50 بحر أقصى من المواد الغذائية الصلبة بأقصى سرعة لمدة 1 ث أو 1 - 5 نبضات بحر أقصى، ما لم يُذكر خلاف ذلك في جدول الوصفات.

التغلب على الاختلالات

يتعدّر تركيب القطاعة متنوعة

الاستخدامات المجمعّة على الجهاز الأساسي.

لم يتم ربط مجموعة السكين بشكل صحيح وقفل الأمان يحول دون التركيب.

- ◀ أدر مجموعة السكين في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى المصد.

← الشكل 62

يجب أن تتواجه العلامتان ▼ و ▲ معًا.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001357427 (060127)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar