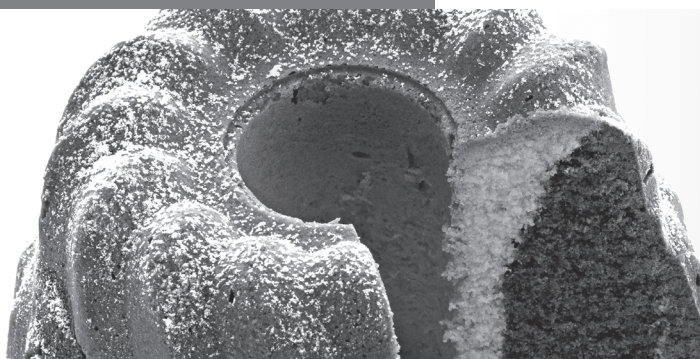




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUM57B224
Professional



BOSCH

de Gebrauchsanleitung

en Instruction manual

fa دستور العمل استفاده

de	Deutsch	3
en	English	17
fa	فارسی	43



Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlaggefahr!

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben. Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ Verletzungsgefahr!

⚠ Stromschlaggefahr!

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind. Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Grundgerät niemals in Flüssigkeit tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen. Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

Nicht in rotierende Teile greifen. Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Nur mit aufgesetztem Deckel arbeiten!

Das Gerät kann aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln bedeckt sind.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen! Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Den Mixer nur im zusammen gesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

⚠ Wichtig!

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen.

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

⚠ Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 10

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Sicherheitssysteme	5
Auf einen Blick	6
Arbeitspositionen	7
Bedienen	7
Reinigen und Pflegen	11
Aufbewahrung	11
Hilfe bei Störungen	12
Anwendungsbeispiele	12
Entsorgung	14
Garantiebedingungen	14
Sonderzubehör	15

Sicherheitssysteme**Einschaltsicherung**

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“.

Das Gerät lässt sich in Position **1** und **3** nur einschalten:

- wenn die Schüssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde und
- der Mixerantriebsschutzdeckel (8) aufgesetzt ist.

Wiedereinschaltsicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an. Zum Wiedereinschalten Drehschalter auf **0/off** drehen, dann einschalten.

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Eine mögliche Ursache kann die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln sein.

Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (**Bild Ⅳ**). Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild Ⅳ:

Grundgerät

1 Entriegelungstaste

2 Schwenkarm

„Easy Armlift“-Funktion zur Unterstützung der Bewegung des Armes nach oben (siehe „Arbeitspositionen“).

3 Drehschalter

Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge.

0/off = Stopp

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

Stufe **1-7**, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl – langsam,

7 = hohe Drehzahl – schnell.

4 Betriebsanzeige

Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder **1-7**). Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

5 Antriebsschutzdeckel

Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den hinteren Bereich drücken und Deckel abnehmen.

6 Antrieb für

– **Durchlaufschnitzler** und

– **Zitruspresse** (Sonderzubehör*).

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

7 Antrieb für Werkzeuge

(Rührbesen, Schlagbesen, Kneithaken) und **Fleischwolf** (Sonderzubehör*)

8 Mixerantriebsschutzdeckel

9 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör*)

Bei Nichtgebrauch

Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

10 Kabelaufrollautomatik

Schüssel mit Zubehör

11 Edelstahl-Rührschüssel

12 Deckel

Werkzeuge

13 Profi Flexi-Rührbesen

14 Profi Schlagbesen

15 Kneithaken mit Teigabweiser

16 Zubehörtasche

Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschnitzler

17 Stopfer

18 Deckel mit Einfüllschacht

19 Zerkleinerungsscheiben

a Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn

b Raspel-Wendescheibe – grob / fein

c Reibscheibe – mittelfein

20 Scheibenträger

21 Gehäuse mit Auslassöffnung

Mixer*

22 Mixbecher

23 Deckel

24 Trichter

* Wenn ein Zubehörteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es über den Handel und den Kundendienst erworben werden.

Arbeitspositionen

Bild 1:

Achtung!






Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug / Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist. Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.



Hinweis

Der Schwenkarm ist mit der „Easy Armlift“-Funktion ausgestattet, welche die Bewegung des Schwenkarmes nach oben unterstützt.

Einstellen der Arbeitsposition:

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bewegen. Bewegung mit einer Hand unterstützen.
- Schwenkarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen.

Position	Antrieb	Werkzeug/ Zubehör	Arbeits- geschwin- digkeit
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5

Position	Antrieb	Werkzeug/ Zubehör	Arbeits- geschwin- digkeit
4	9		5-7
	7		5-7

* Einsetzen / Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knethaken; Zugeben großer Verarbeitungsmengen.

Bedienen

⚠ Verletzungsgefahr!

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

Achtung!

Gerät nur mit Zubehör / Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben. Gerät nicht leer betreiben. Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen. Teile sind nicht mikrowellengeeignet.

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung befindet sich ein Aufkleber mit Richtwerten für die Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes bei Verwendung der Werkzeuge bzw. des Zubehörs. Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen (**Bild 2**).

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert (**Bild 3**).

- Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!

Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen.

Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (5, 8) bedeckt sind.

Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Profi Flexi-Rührbesen (13)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig



Profi Schlagbesen (14)

zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z. B. Biskuitteig



Knethaken (15)

zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen)



Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens (Bild 13):

Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal

zu vermischen. Wenn nicht, die Höheneinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit Maulschlüssel (SW 8) im Uhrzeigersinn lösen.
- Höhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Höhe einstellen: Im Uhrzeigersinn drehen: Anheben. Gegen den Uhrzeigersinn drehen: Absenken



- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.



- Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.
- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit Maulschlüssel (SW 8) gegen den Uhrzeigersinn festziehen.



Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen (Bild 13):

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Schüssel einsetzen: Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen, gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.



Hinweis:

Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann (Bild 13-4b).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.



Unsere Empfehlung:

- **Profi Flexi-Rührbesen:**
zuerst einrühren bei Stufe 1-2, dann Stufe 7 wählen
- **Profi Schlagbesen:**
Stufe 7, unterrühren auf Stufe 1
- **Knehtaken:**
zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 3

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

oder

- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Zutaten einfüllen.



Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.



Durchlaufschnitzler

⚠ Verletzungsgefahr

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen / abnehmen.
Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!

Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen. Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Schutz vor Überlastung

Bild

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle. Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 5.

Bezeichnung auf der Wende-Scheibe:

„Grob“ für die dicke Schneidseite
„Fein“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

Die Wende-Scheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob / fein



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4. Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 7 raspeln.

Reibscheibe – mittelfein

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen. Verarbeitung auf Stufe 7.



Achtung!

Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Bild 1:

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Schüssel einsetzen:
Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen, gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 3 bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen (Bild 5a).
- Scheibenträger am unteren Ende festhalten, dabei müssen die beiden Spitzen nach oben zeigen.
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe vorsichtig auf die Spitzen des Scheibenträgers auflegen (Bild 6a). Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende greifen und in das Gehäuse einsetzen (Bild 6b).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in Bild 8 gezeigt auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.



Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Durchlaufschnitzler festklemmen, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (Bild 1).
- Teile reinigen.

Mixer

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen / aufsetzen! Den Mixer nur im zusammen-gesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

Arbeiten mit dem Mixer

Bild 2:

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 4 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.



- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge flüssig = 1,25 Liter;
Maximalmenge schäumende oder heiße Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50 bis 100 Gramm;
- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in den Mixergriff drehen. Der Deckel muss eingerastet sein.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen

Bild -8:

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen

Stromschlaggefahr!

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät und Antriebsschutzdeckel feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

Durchlaufschnitzler reinigen

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

Tipp: Zum Entfernen von rotem Belag nach der Verarbeitung von z. B. Karotten etwas Speiseöl auf ein Tuch geben und den Durchlaufschnitzler (nicht die Zerkleinerungsscheiben) damit abreiben. Durchlaufschnitzler dann spülen.

Mixer reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

Tipp: Nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten reicht es oft, den Mixer zu reinigen, ohne ihn vom Gerät abzunehmen. Dazu etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (Stufe **M**). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Wichtiger Hinweis:

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Aufbewahrung

Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild :

- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen.
- Zubehörtasche in der Schüssel aufbewahren.

Hilfe bei Störungen

Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis:

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der folgenden Hinweise zu beseitigen.

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

- Stromversorgung überprüfen.
- Netzstecker überprüfen.
- Schwenkarm kontrollieren.
Richtige Position? Eingerastet?
- Mixer bzw. Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.
- Die Wiedereinschaltssicherung ist aktiv.
Gerät auf **0/off** stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Störung

Gerät schaltet während der Benutzung ab. Die Überlastsicherung ist aktiviert. Es wurden zu viele Lebensmittel gleichzeitig verarbeitet.

Abhilfe

- Gerät abschalten.
- Verarbeitungsmenge reduzieren.
- Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

Störung

Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt. Der Schwenkarm bewegt sich nach oben. Der Antrieb schaltet ab, bleibt aber nicht in der Werkzeugwechsellposition stehen.

Abhilfe

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schwenkarm in Position **1** bringen.
- Gerät einschalten (Stufe 1).
- Gerät wieder ausschalten.



Werkzeug bleibt in Werkzeugwechsellposition stehen.

Störung

Mixer beginnt nicht zu arbeiten oder bleibt während der Benutzung stehen, der Antrieb „brummt“. Das Messer ist blockiert.

Abhilfe

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Mixer abnehmen und das Hindernis entfernen.
- Mixer wieder aufsetzen.
- Gerät einschalten.

Wichtiger Hinweis

Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

- 100-600 g
- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 7, je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Eiweiß

- 1-8 Eiweiß
- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Biskuitteig Grundrezept

- 2 Eier
- 2-3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 70 g Stärkemehl
- evtl. Backpulver
- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.



- Drehschalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

- 3-4 Eier
- 200-250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
- 200-250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 4 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept



Mürbeteig

Grundrezept

- 125 g Butter (Raumtemperatur)
- 100-125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
- 250 g Mehl
- evtl. Backpulver
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe 6 mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:

- Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 3 kneten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Fett (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200-250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen



- Trockenhefe
- Schale von ½ Zitrone
- 1 Prise Salz

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Nudelteig

Grundrezept

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- nach Bedarf 1-2 EL (10-20 g) kaltes Wasser
- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 3 zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept



Brotteig

Grundrezept

- 750 g Mehl
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 450-500 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 4-5 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.



Mayonnaise

- 2 Eier
- 2 TL Senf
- ¼ l Öl
- 2 EL Zitronensaft oder Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 3 oder 4 im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 7 schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.



Entsorgung






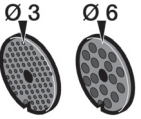
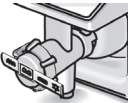

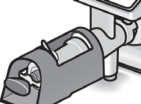


Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.







Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

Sonderzubehör

	MUZ5ZP1 Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ5CC1 Würfelschneider	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel
	MUZ5FW1 Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	MUZ45LS1 Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (6 mm)	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.
	MUZ45SV1 Spritzgebäckvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.
	MUZ45RV1 Reibevorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.
	MUZ45FV1 Fruchtpressenvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.
	MUZ45PS1 Pommes frites-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.
	MUZ45AG1 Asiagemüse-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

	<p>MUZ45RS1 Reiberscheibe grob</p>	<p>Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.</p>
	<p>MUZ45KP1 Kartoffelpuffer-Scheibe</p>	<p>Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.</p>
	<p>MUZ5ER2 Edelstahl-Rührschüssel</p>	<p>In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.</p>
	<p>MUZ5KR1 Kunststoff-Rührschüssel</p>	<p>In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.</p>
	<p>MUZ5MX1 Mixer-Aufsatz Kunststoff</p>	<p>Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.</p>
	<p>MUZ5MM1 Multimixer</p>	<p>Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.</p>
	<p>MUZ45XTM1 Mahl-Aufsatz Mixer-Aufsatz</p>	<p>Zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen (z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, Trockenanis, Safran), Getreide (z. B. Weizen, Hirse, Leinsamen), Kaffee oder Zucker Zum Zerkleinern, Hacken und Vermischen von Gemüse (z.B. Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln), Obst (z.B. Bananen, Beeren), Käse (z.B. Emmentaler, Parmesan), Walnüssen, Mandeln, Schokolade, gefrorenen Früchten unter Zugabe geeigneter kalter oder warmer Flüssigkeiten (z. B. Milch, Wasser).</p>

Wenn ein Zubehöriteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es über den Handel oder den Kundendienst erworben werden.

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "*Application examples*"). This appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Risk of electric shock!

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and 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.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are supervised. Do not leave the running appliance unattended. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury!

⚠ Risk of electric shock!

Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete. When the appliance is not in use, pull out the mains plug. Before eliminating a fault, pull out the mains plug. Never immerse the base unit in liquid or hold under running water. Do not use a steam cleaner. Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.

⚠ Risk of injury from the rotating tools!

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. When the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.

Keep hands clear of rotating parts. While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Do not reach into the feed tube. Do not operate the appliance without the lid.

For reasons of safety the appliance cannot be operated unless unused drives are covered with drive guards.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only. Do not touch blender blades with bare hands.

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a maximum of 0.5 litres of hot or frothing liquid.

⚠ Important!

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Use only one tool or accessory at any one time.

Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.
Do not place fingers in the feed tube.

Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “*Cleaning and servicing*” see page 25

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance. You can find further information about our products on our web page.

Contents

For your safety.....	17
Safety systems	19
Overview.....	20
Operating positions.....	20
Operation.....	21
Cleaning and servicing	25
Storage	25
Troubleshooting	25
Application examples.....	26
Disposal.....	27
Guarantee.....	27
Optional accessories	28

Safety systems

Start lock-out

See “Operating positions” table.

The appliance can be switched on in position **1** and **3** only:

- when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place and
- the blender drive cover has been attached (8).

Restart lock-out

If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored. To switch the appliance on again, turn the rotary switch to **0/off**, then switch on.

Overload protection

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. A possible cause may be that too much food was processed at one time.

If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (**Fig. M**). The appliance requires no maintenance.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**:

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

“Easy Armlift” function to support the upward movement of the arm (see “Work positions”).

3 Rotary switch

When the appliance has been switched off (position **0/off**), the appliance runs automatically to the optimum position for changing the tools.

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Settings 1-7, Operating speed:

1 = low speed – slow,

7 = high speed – fast.

4 Operating indicator

Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or 1-7). Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

5 Drive cover

To remove the drive cover, press on the rear area and remove cover.

6 Drive for

- continuous-feed shredder and
- citrus press (optional accessory*).
When not in use, attach the drive cover.

7 Drive for tools

(stirrer, whisk, kneading hook) and mincer (optional accessory*)

8 Blender drive cover

9 Drive for blender

(optional accessory*)

When not in use, attach the blender drive cover.

10 Automatic cord winder

Bowl with accessories

11 Stainless steel stirring bowl

12 Lid

Tools

13 Professional flexi stirring whisk

14 Professional beating whisk

15 Kneading hook with dough deflector

16 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

Continuous-feed shredder

17 Pusher

18 Cover with filling shaft

19 Cutting discs

- a Professional Supercut reversible disc – coarse / fine
- b Reversible shredding disc – coarse / fine
- c Grating disc – medium-fine

20 Disc holder

21 Housing with outlet opening

Blender*

22 Blender jug

23 Lid

24 Funnel

* If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or customer service.

Operating positions

Figure **B**:

Attention:








Before operating the appliance, attach the tool / accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table. The swivel arm must be engaged in every operating position.

Note:

The swivel arm features an “Easy Armlift” function which supports the upwards movement of the swivel arm.

Selecting the operating position:

- Press the Release button and move the swivel arm. Support movement with your hand.
- Move the swivel arm until it engages in the required position.

Position	Drive	Tool / Accessory	Operating speed
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Insert / remove whisk, stirrer or kneading hook. Add large quantities of ingredients

Operation

⚠ Risk of injury!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

⚠ Attention!

Do not operate the appliance without an accessory / tool in the operating position. Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

- Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.

Important information

These operating instructions contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories. We recommend attaching this sticker to the appliance (Fig. 9).

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked (Fig. D).
- Reducing the cord length: Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.

Warning!

Do not twist the cord when inserting it. If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually. If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

- Insert the mains plug.

Bowl and tools

⚠ Risk of injury from rotating tools

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance! Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill. For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (5, 8).

Attention!

Use bowl with this appliance only.

Professional flexi stirring whisk (13)

for stirring dough, e.g. cake mixture



Professional beating whisk (14)

for whisking egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture



Kneading hook (15)

for kneading heavy dough and mixing ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips)



Important information concerning the use of the whisk

Figure 13:

The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If not, adjust the height of the whisk as follows:

- Remove mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using open-ended wrench (SW 8).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
 - Turn clockwise: Raise
 - Turn anti-clockwise: Lower
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
- Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press Release button and move the swivel arm to position 2.
- Hold whisk in place and tighten nut anticlockwise using open-ended wrench (SW 8).



Working with the bowl and the tools

Figure 14:

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down. Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.



Note:

If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position (Fig. 13-4b).

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.



Our recommendation:

- Professional flexi stirring whisk:
 - First mix at setting 1-2, then setting 3-5 as required
- Professional beating whisk:
 - setting 7, mix in at setting 1
- Kneading hook:
 - first stir in at setting 1, knead at setting 3

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed tube in the cover.
- or
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Add ingredients.



After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.

- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.



Continuous-feed shredder

Risk of injury

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only. Before attaching / removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube.

Warning!

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit. Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

Predetermined breaking point

Figure

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced.

A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

Professional Supercut

reversible disc – coarse / fine

for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5.

Designation on the reversible slicing disc:

“Grob” for the coarse cutting side

“Fein” for the fine cutting side

Warning!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.



Reversible shredding disc – coarse / fine



for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan). Process at setting 3 or 4.

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 7.

Grating disc – medium-fine



for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

Process at setting 7.

Warning!

The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

Working with the continuous-feed shredder

Figure

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down. Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **3**.
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (**Fig.** 5a).
- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.
- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder (**Fig.** 6a). In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (**Fig.** 6b).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.



- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in **Fig. 1-8**.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

⚠ Warning!

Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.

Tip: To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.

Note: If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove cover from the continuous-feed shredder and empty feed tube.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (**Fig. 11**).
- Clean parts.

Blender

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not remove / attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

Working with the blender

Figure 12:

- Press the release button and move the swivel arm to position **4**.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
Maximum capacity – liquid = 1.25 litres; maximum capacity frothing or hot liquids max. 0.5 litres; optimal processing capacity – solids = 50-100 g;
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.



Adding more ingredients

Figure 13-8:

- Switch off the appliance with the rotary switch.
 - Remove the lid and add ingredients.
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening.
- or
- pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use.

Cleaning and servicing

Attention!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Cleaning the base unit

⚠ Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water. Do not use a steam cleaner.

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit and drive cover with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and tools

The bowl and tools are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process!

Cleaning the continuous-feed shredder

All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-proof.

Tip: To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the continuous-feed shredder (not the cutting discs). Then rinse the continuous-feed shredder.

Cleaning the blender

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands.

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.

Tip: After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without removing it from the appliance. Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on the blender for several seconds (setting **M**). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

Important information

If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

Storage

⚠ Risk of injury!

When the appliance is not in use, pull out the mains plug.

Figure 1:

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Note:

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

The swivel arm must be engaged in every operating position.

Initially try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

Troubleshooting

Appliance does not start.

Remedial action

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check swivel arm. Correct position? Engaged?
- Screw on blender or bowl as far as possible.
- Attach the blender cover and screw on as far as possible.
- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active. Switch appliance to **0/off** and then back to the required setting.

Troubleshooting

Appliance switches off during use. The overload protection feature has been activated. Too much food was processed at one time.

Remedial action

- Switch off the appliance.
- Reduce processing quantity. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

Troubleshooting

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed. The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.

Remedial action

- Set the rotary switch to **0/off**.
 - Move swivel arm to position **1**.
 - Switch on appliance (setting 1).
 - Switch off appliance again.
- Tool stops in tool change position.



Troubleshooting

Blender does not start working or stops during use, the drive is "humming". Blade is blocked.

Remedial action

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Detach the blender and remove the obstruction.
- Re-attach the blender.
- Switch on the appliance.

Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Application examples

Whipped cream

- 100 g-600 g
- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7 – depending on the quantity and properties of the cream.



Egg white

- 1 to 8 egg whites
- Beat egg white with the whisk for 4 to 6 minutes at setting 7.



Sponge mixture

Basic recipe

- 2 eggs
- 2-3 tbs. hot water
- 100 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4-6 minutes at setting 7 until frothy.
- Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Cake mixture

Basic recipe

- 3-4 eggs
- 200-250 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 200-250 g butter or margarine (room temperature)
- 500 g flour
- 1 packet of baking powder
- 125 ml of milk
- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 4.

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe



Short pastry

Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required
- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2-3 minutes at setting 3.



From 500 g flour:

- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 3.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

- 500 g flour
- 1 egg
- 80 g fat (room temperature)
- 80 g sugar
- 200-250 ml lukewarm milk
- 25 g fresh yeast
- or 1 packet of dried yeast
- Peel of ½ lemon
- 1 pinch of salt

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-6 minutes at setting 3.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

- 300 g flour
- 3 eggs
- 1-2 tbs. (10-20 g) cold water as required

- Process all ingredients for approx. 3-5 minutes at setting 3 until a dough forms.

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

- 750 g flour
- 2 packets of dry yeast
- 2 tsp. salt
- 450-500 ml warm water
- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4-5 minutes at setting 2 using the kneading hook.

Mayonnaise

- 2 eggs
 - 2 tsp. mustard
 - ¼ l oil
 - 2 tbs. lemon juice or vinegar
 - 1 pinch of salt
 - 1 pinch of sugar
- Ingredients must be at the same temperature.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 3 or 4.
- Switch the blender to setting 7 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. 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. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.




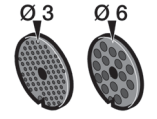

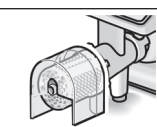
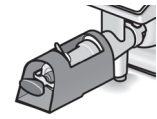



Guarantee







The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.











Optional accessories

	<p>MUZ5ZP1 Citrus press</p>	<p>For squeezing oranges, lemons and grapefruits.</p>
	<p>MUZ5CC1 Dicer</p>	<p>For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes</p>
	<p>MUZ5FW1 Mincer</p>	<p>For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.</p>
	<p>MUZ45LS1 Perforated disc set fine (3 mm), coarse (6 mm)</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.</p>
	<p>MUZ45SV1 Viennese whirl attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. With metal template for 4 different pastry moulds.</p>
	<p>MUZ45RV1 Grater attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.</p>
	<p>MUZ45FV1 Juicer attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.</p>
	<p>MUZ45PS1 Chipper disc</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips.</p>
	<p>MUZ45AG1 Asian vegetable disc</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.</p>
	<p>MUZ45RS1 Grating disc coarse</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.</p>



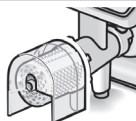
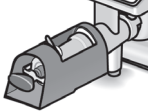

	MUZ45KP1 Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	MUZ5ER2 Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5KR1 Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5MX1 Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	MUZ5MM1 Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.
	MUZ45XTM1 Grinding attachment	For grinding and cutting fairly small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseeds), coffee and sugar.
	Blender attachment	For cutting, chopping and blending vegetables (e.g. carrots, potatoes, onions), fruit (e.g. bananas, berries), cheese (e.g. Emmental, Parmesan), walnuts, almonds, chocolate, frozen fruit with the addition of suitable cold or warm liquids (e.g. milk, water).

If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or from customer service.

<p>برای غذاساز MUZ5DS1. میوه و سبزیجات را برای تهیه غذاهای آسیایی به صورت نازک خلال می‌کند.</p>	<p>MUZ45AG1 صفحه خلال‌کن سبزیجات</p>	
<p>برای غذاساز MUZ5DS1. برای رنده کردن سیبزمینی خام مثلاً برای تهیه کوکوی سیبزمینی یا کوفته سیبزمینی.</p>	<p>MUZ45RS1 صفحه رنده درشت</p>	
<p>برای غذاساز MUZ5DS1. برای رنده کردن سیبزمینی خام و تهیه سیبزمینی رنده شده و سرخ شده و پنکیک سیبزمینی، برای بریدن میوه و صیفی‌جات با برش‌های ضخیم.</p>	<p>MUZ45KP1 صفحه پنکیک سیبزمینی</p>	
<p>در این کاسه می‌توان تا 750 گرم آرد را به‌اضافه مواد اولیه مخلوط کرد.</p>	<p>MUZ5ER2 کاسه همزن استیل</p>	
<p>در این کاسه می‌توان تا 750 گرم آرد را به‌اضافه مواد اولیه مخلوط کرد.</p>	<p>MUZ5KR1 کاسه همزن پلاستیکی</p>	
<p>برای مخلوط کردن انواع نوشیدنی، برای پوره کردن میوه و سبزیجات، برای تهیه مایونز، برای خرد کردن میوه و آجیل و برای پودر کردن تکه‌های یخ.</p>	<p>MUZ5MX1 سری مخلوطکن پلاستیکی</p>	
<p>برای له کردن سبزی، صیفی‌جات، سیب و گوشت، برای ریز کردن هویج، تربچه و پنیر، برای رنده کردن آجیل و شکلات سرد.</p>	<p>MUZ5MM1 مخلوطکن چندکاره</p>	
<p>برای آسیاب کردن و خرد کردن حجم کم ادویه‌جات (مثل فلفل، زیره سیاه، ارس، دارچین، آنیسون خشک، زعفران)، غلات (مثل گندم، ارزن، تخم کتان)، قهوه یا قند</p>	<p>MUZ45XTM1 سری آسیاب</p>	
<p>برای خرد کردن، له کردن و مخلوط کردن صیفی‌جات (مانند هویج، سیبزمینی و پیاز)، میوه (مانند موزه، انواع توت)، پنیر (مانند امنتال، پارمزان)، گردو، بادام، شکلات، میوه یخزده با اضافه کردن مایع سرد یا گرم مناسب (مانند شیر، آب).</p>	<p>سری مخلوطکن</p>	

اگر هر یک از لوازم جانبی در بسته تحویلی موجود نبود، می‌توان آن را از طریق فروشنده با خدمات مشتری تهیه نمود.

لوازم جانبی ویژه

<p>برای گرفتن آب پرتقال، لیموترش و گریپ‌فروت.</p>	<p>MUZ5ZP1 آب‌پرتقال‌گیری</p>	
<p>برای نگینی کردن میوه و سبزیجات در اندازه‌های یکسان</p>	<p>MUZ5CC1 خردکن نگینی</p>	
<p>برای خرد کردن گوشت برای تهیه تارتار یا میت‌لوف.</p>	<p>MUZ5FW1 چرخ‌گوشت</p>	
<p>برای چرخ‌گوشت MUZ5FW1. ریز برای تهیه پاته و پاره‌ف، درشت برای سوسیس و بیکن.</p>	<p>MUZ45LS1 ست صفحات برش پنجره‌ای ریز (3 میلی‌متر)، درشت (6 میلی‌متر)</p>	<p>Ø 3 Ø 6</p> 
<p>برای چرخ‌گوشت MUZ5FW1. با شابلون فلزی برای 4 مدل شیرینی مختلف.</p>	<p>MUZ45SV1 سری شیرینی‌زن</p>	
<p>برای چرخ‌گوشت MUZ5FW1. برای رنده کردن آجیل، بادام، شکلات و نان خشک</p>	<p>MUZ45RV1 سری رنده</p>	
<p>برای چرخ‌گوشت MUZ5FW1. برای پرس انواع توت غیر از تمشک، گوجه‌فرنگی و میوه گل رز به منظور تهیه موس. به‌عنوان مثال می‌توان به‌صورت خودکار و هم‌زمان هم خارها و هم هسته‌های انگور فرنگی را گرفت.</p>	<p>MUZ45FV1 سری پرس میوه</p>	
<p>برای غذاساز MUZ5DS1. برای خلال کردن سیب‌زمینی خام به منظور تهیه سیب‌زمینی سرخ‌کرده</p>	<p>MUZ45PS1 صفحه خلال‌کن سیب‌زمینی</p>	

دفع دستگاه

دور انداختن وسیله نباید به محیط زیست آسیب برساند. این وسیله طبق دستورالعمل شماره 2012/19/EU اروپا در ارتباط با وسایل برقی و الکترونیکی (waste electrical and electronic equipment - WEEE). برچسب گذاری شده است. دستورالعمل ها چهارچوب کار را برای برگرداندن و بازیافت وسیله های مستهلك را طبق EU مشخص می نماید. لطفاً برای تسهیل در امر دورانداختن، با فروشنده متخصص خود تماس بگیرید.

شرایط ضمانت

شرایط ضمانت این وسیله مطابق با شرایط مشخص شده توسط نماینده محلی ما در کشوری که این وسیله به فروش رسیده است، خواهند بود. در هر زمان که بخواهید، جزئیات مربوط به این شرایط را می توانید از فروشنده محلی خود که این وسیله را از وی خریداری نموده اید یا مستقیماً از نماینده بین المللی ما دریافت کنید. علاوه بر آن می توانید شرایط ضمانت را از اینترنت از آدرس مشخص شده دریافت نمایید. برای استفاده از این ضمانت نامه، ارائه فاکتور خرید الزامی است.

این موارد ممکن است تغییر یابند.

خمیر رشته فرنگی

دستور تهیه ابتدایی

- 300 گرم آرد
 - 3 تخم مرغ
 - در صورت نیاز 1 تا 2 قاشق غذاخوری (10 تا 20 گرم) آب سرد
 - همه مواد را حدود 3 تا 5 دقیقه با درجه 3 مخلوط کنید تا خمیر حاصل شود.
- حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه:**
1.5 x دستور تهیه ابتدایی

خمیر نان

دستور تهیه ابتدایی

- 750 گرم آرد
- 2 بسته کوچک مخمر خشک
- 2 قاشق چای خوری نمک
- 450 تا 500 میلی لیتر آب سرد
- با استفاده از تیغه خمیرزن همه مواد را حدود نیم دقیقه با درجه 1 و سپس حدود 4 تا 5 دقیقه با درجه 3 مخلوط کنید.

مایونز

- 2 تخم مرغ
 - 2 قاشق چای خوری خردل
 - یک چهارم لیتر روغن
 - 2 قاشق غذاخوری آب لیمو یا سرکه
 - 1 سر قاشق نمک
 - 1 سر قاشق شکر
- مواد باید دمای یکسان داشته باشند.
- همه مواد (غیر از روغن) را چند ثانیه با درجه 3 یا 4 در مخلوطکن مخلوط کنید.
 - مخلوطکن را روی درجه 7 بگذارید و به آرامی روغن را از طریق قیف داخل آن بریزید و آن قدر بزنید تا مایونز یکدست شود.
- مایونز را بلافاصله مصرف کنید و ذخیره نکنید.**

نمونه کاربرد

خامه



- 100 تا 600 گرم
- خامه را بسته به حجم و نوع آن با همزن میله‌ای بین یک و نیم تا 4 دقیقه با درجه 7 بزنید.

سفیده تخم مرغ



- 1 تا 8 سفیده تخم مرغ
- سفیده تخم مرغ را با همزن میله‌ای بین 4 تا 6 دقیقه با درجه 7 بزنید.

خمیر بیسکویت



- دستور تهیه ابتدایی
- 2 تخم مرغ
- 2 تا 3 قاشق غذاخوری آب جوش
- 100 گرم شکر
- 1 بسته کوچک شکر وانیلی
- 70 گرم آرد
- 70 گرم آرد ذرت
- در صورت نیاز بکینگ پودر
- با استفاده از همزن میله‌ای مواد را (غیر از آرد و آرد ذرت) حدود 4 تا 6 دقیقه با درجه 7 بزنید تا کف کند.
- دکمه چرخشی را روی درجه 1 بگذارید. آرد و آرد ذرت الک شده را قاشق قاشق به مواد اضافه کنید و حدود نیم تا 1 دقیقه مخلوط نمایید.
- حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه: 2 x دستور تهیه ابتدایی

خمیر اسفنجی



- دستور تهیه ابتدایی
- 3 تا 4 تخم مرغ
- 200 تا 250 گرم شکر
- 1 سر قاشق نمک
- 1 بسته کوچک شکر وانیلی یا پوست نصف لیموترش
- 200 تا 250 گرم کره یا مارگارین (با دمای اتاق)
- 500 گرم آرد
- 1 بسته کوچک بکینگ پودر
- 125 میلی لیتر شیر

- با استفاده از همزن همه مواد را حدود نیم دقیقه با درجه 1 و سپس حدود 3 تا 4 دقیقه با درجه 4 مخلوط کنید.

حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه:

1.5 x دستور تهیه ابتدایی

خمیر کراست



- دستور تهیه ابتدایی
- 125 گرم کره (با دمای اتاق)
- 100 تا 125 گرم شکر
- 1 تخم مرغ
- 1 سر قاشق نمک
- کمی پوست لیموترش یا شکر وانیلی
- 250 گرم آرد
- در صورت نیاز بکینگ پودر
- با استفاده از همزن همه مواد را حدود نیم دقیقه با درجه 1 و سپس حدود 2 تا 3 دقیقه با درجه 6 مخلوط کنید.
- از 500 گرم آرد:

- با استفاده از تیغه خمیرزن مواد را حدود نیم دقیقه با درجه 1 و سپس حدود 3 تا 4 دقیقه با درجه 3 ورز دهید.

حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه:

2 x دستور تهیه ابتدایی

خمیر با مخمر



- دستور تهیه ابتدایی
- 500 گرم آرد
- 1 تخم مرغ
- 80 گرم روغن جامد (دمای اتاق)
- 80 گرم شکر
- 200 تا 250 میلی لیتر شیر ولرم
- 25 گرم مخمر تازه یا 1 بسته کوچک مخمر خشک
- پوست نصف لیموترش
- 1 سر قاشق نمک
- با استفاده از تیغه خمیرزن همه مواد را حدود نیم دقیقه با درجه 1 و سپس حدود 3 تا 6 دقیقه با درجه 3 مخلوط کنید.
- حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه:
- 1.5 x دستور تهیه ابتدایی

توصیه مهم:

در صورت نیاز کیف لوازم جانبی را تمیز کنید. به راهنمای مراقبت داخل کیف توجه کنید.

اختلال

دستگاه هنگام استفاده خاموش می‌شود. فیوز استفاده بیش از ظرف فعال شده است. مقدار زیادی مواد غذایی به‌طور هم‌زمان داخل دستگاه ریخته شده است.

نگهداری

⚠ خطر آسیب بدنی!

در صورت عدم استفاده از دستگاه دوشاخه را از پریز برق بکشید.

تصویر:

- تیغه‌ها و صفحات خردکن را داخل کیف لوازم جانبی بگذارید.
- کیف لوازم جانبی را داخل کاسه نگه دارید.

راه‌حل

- دستگاه را خاموش کنید.
- مقدار مواد غذایی را کم کنید.
- مقدار مواد غذایی نباید از حداکثر مقدار مجاز (رجوع به «نمونه کاربرد») بیشتر شود!

اختلال

در حالی که دستگاه کار می‌کرده، به اشتباه دکمه باز کردن قفل فعال شده است. بازوی متحرک به بالا حرکت می‌کند. شفت موتور خاموش می‌شود، اما در محل تعویض ابزار از کار نمی‌ایستد.

راهنمایی در صورت بروز اختلال

⚠ خطر آسیب بدنی!

پیش از رفع اختلال دوشاخه را از پریز برق بکشید.

توصیه مهم:

در صورت بروز خطا در کارکرد دستگاه، پریدن فیوز الکتریکی و یا خرابی دستگاه، نمایشگر روی دستگاه چشمک خواهد زد.

بازوی متحرک دستگاه در هر موقعیتی که باشد باید در آن محل جابجفتند.

در ابتدا سعی کنید مشکل پیش‌آمده را با کمک راهنمایی‌های زیر برطرف نمایید.

اختلال

دستگاه روشن نمی‌شود.

راه‌حل

- دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- مخلوطکن را درآورید و مانع را بردارید.
- مخلوطکن را دوباره سر جای خود بگذارید.
- دستگاه را روشن کنید.

توصیه مهم

لطفاً اگر مشکل با این روش برطرف نشد، با کارکنان خدمات مشتری ما تماس بگیرید.

راه‌حل

- منبع تغذیه را بررسی کنید.
- دوشاخه را بررسی کنید.
- بازوی متحرک را بررسی کنید.
- قرارگیری آن درست است؟ جا افتاده است؟
- مخلوطکن یا کاسه را محکم بچرخانید تا کامل بسته شود.
- درپوش مخلوطکن را قرار دهید و محکم ببچانید تا درست بسته شود.
- درپوش محافظ شفت موتور را روی شفت موتورهای بلا استفاده قرار دهید.
- فیوز جلوگیری از روشن شدن مجدد فعال است. دستگاه را روی **0/off** بگذارید و روی درجه دلخواه تنظیم کنید.



کار با مخلوطکن

تصویر 8:



- دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و بازوی متحرک دستگاه را به جایگاه 4 بیاورید.
- درپوش محافظ شفت موتور مخلوطکن را بردارید.
- ظرف مخلوطکن را روی دستگاه بگذارید (علامت روی دسته در برابر علامت روی بدنه اصلی دستگاه) و خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا جابجفتند.
- مواد غذایی را داخل ظرف بریزید. حداکثر حجم مایع = 1.25 لیتر؛ حداکثر حجم مایعات داغ یا کف‌دار = 0.5 لیتر؛ حجم بهینه برای تهیه غذا، جامد = 50 تا 100 گرم؛
- درپوش را بگذارید و خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا کامل در دسته مخلوطکن بیفتد. درپوش باید جابجفتند.
- دکمه چرخشی را روی درجه دلخواه بگذارید.

اضافه کردن مواد

تصویر 8-8:

- با دکمه چرخشی دستگاه را خاموش کنید.
- درپوش را بردارید و مواد غذایی را داخل ظرف بریزید
- یا
- قیف را بیرون بیاورید و مواد جامد را به‌تدریج از طریق دهانه داخل ظرف بریزید
- یا
- مواد غذایی مایع را از طریق قیف داخل ظرف بریزید.

پس از کار

- با دکمه چرخشی دستگاه را خاموش کنید.
- مخلوطکن را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و بردارید.
- نکته: بهتر است مخلوطکن را بلافاصله بعد از استفاده تمیز کنید.

تمیز کردن و مراقبت

توجه!

از مواد شوینده فرساینده استفاده نکنید. ممکن است به سطوح آسیب برساند.

تمیز کردن بدنه اصلی دستگاه

⚠ خطر برق گرفتگی!

- هرگز قسمت اصلی دستگاه را در آب غوطه‌ور نسازید و زیر آب نشویید. از بخارشوی استفاده نکنید.
- دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- بدنه اصلی دستگاه و درپوش محافظ شفت موتور را با دستمالی مرطوب پاک کنید. در صورت نیاز کمی مایع ظرف‌شویی استفاده کنید.
- سپس دستگاه را خشک نمایید.

تمیز کردن کاسه و ابزار

کاسه و ابزار قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی هستند. قطعات پلاستیکی نباید در ماشین ظرف‌شویی گیر کنند، چرا که احتمال تغییر شکل همیشگی آنها در طول فرآیند شستشو وجود دارد!

تمیز کردن غذاساز

همه قطعات غذاساز قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی هستند.

نکته: برای از بین بردن اثر قرمز رنگ بعد از کار کردن با موادی مانند هویج، کمی روغن خوراکی روی دستمالی بریزید و با آن غذاساز را پاک کنید (برای صفحات خردکننده استفاده نشود). سپس غذاساز را بشویید.

تمیز کردن مخلوطکن

⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!

تیغه مخلوطکن را با دست برهنه لمس نکنید. ظرف مخلوطکن، درپوش و قیف قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی هستند.

نکته: اغلب پس از کار با مایعات تمیز کردن مخلوطکن بدون جدا کردن آن از دستگاه کفایت می‌کند. برای این منظور کمی آب و مایع ظرف‌شویی داخل مخلوطکن بریزید. مخلوطکن را چند ثانیه روشن کنید (درجه M). آب شستشو را خالی کنید و مخلوطکن را با آب تمیز آب بکشید.

صفحه رنده - نیمه درشت



برای رنده کردن سیبزمینی، پنیر سف (مثل پارمزان)، شکلات سرد و آجیل. تهیه مواد با درجه 7.

توجه!

صفحه رنده برای رنده کردن پنیر نرم و ورقه‌ای مناسب نیست.

کار با غذاساز

تصویر H:



دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و

بازوی متحرک دستگاه را به جایگاه 2

بیاورید.

گذاشتن کاسه: کاسه را کمی به جلو خم کنید و آن را روی دستگاه بگذارید. سپس آن را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا جابجفت.



دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و

بازوی متحرک دستگاه را به جایگاه 3

بیاورید.

درپوش محافظ شفت موتور را از روی شفت

موتور غذاساز بردارید (تصویر H-5a).

پایین پایه صفحه برنده را محکم نگه دارید.

هنگام این کار دو سر آن باید رو به بالا باشد.

با احتیاط صفحه خلالکن یا رنده موردنظر را

روی سر پایه صفحه بگذارید (تصویر H-6a).

در صورت استفاده از صفحات دوطرفه توجه

داشته باشید، که طرف مورد نظر رو به بالا

باشد.

پایه صفحه را از قسمت بالایی بگیرید و داخل

محفظه کنید (تصویر H-6b).

درپوش را بگذارید (به علامت توجه کنید) و

در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا

کامل بسته شود.

همانطور که در تصویر H-8 نشان داده شده

است، غذاساز را روی شفت موتور بگذارید و

در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا

محکم شود.

دکمه چرخشی را روی درجه پیشنهادی بگذارید.

مواد غذایی موردنظر را در ظرف بریزید و با

اهرم فشارنده به پایین فشار دهید.

توجه!

از انباشته شدن مواد غذایی در دریچه خروجی جلوگیری کنید.

نکته: برای آن‌که برش مواد غذایی یکدست باشد، مواد غذایی نازک را دسته‌ای داخل دستگاه بریزید.

توصیه: اگر مواد غذایی در غذاساز گیر کرد، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از پریز برق بکشید، منتظر بمانید تا شفت از حرکت بایستد، درپوش غذاساز را بردارید و ظرف را خالی کنید.

پس از کار

با دکمه چرخشی دستگاه را خاموش کنید.

غذاساز را خلاف جهت حرکت عقربه‌های

ساعت بچرخانید و آن را بردارید.

درپوش را خلاف جهت حرکت عقربه‌های

ساعت بچرخانید و آن را بردارید.

پایه صفحه و صفحه را بردارید. برای این کار

با انگشت از زیر میله محرک را فشار دهید

(تصویر H).

قطعات را تمیز کنید.

مخلوطکن

⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز / حرکت چرخشی

هرگز به مخلوطکن که به دستگاه متصل شده

است، دست نزنید! فقط در صورت ثابت بودن

شفت موتور، مخلوطکن را بردارید/وصل کنید! از

مخلوطکن فقط زمانی استفاده کنید که قطعات آن

کاملاً به هم متصل شده و درپوش روی آن قرار

گرفته باشد.

⚠ خطر سوختگی با آب جوش!

هنگام تهیه مخلوط داغ، از قیف روی درپوش بخار

خارج می‌شود. حداکثر 0.5 لیتر مایع داغ یا کف‌دار

داخل محفظه بریزید.

توجه!

ممکن است مخلوطکن آسیب ببیند. مواد غذایی

یخ‌زده (به استثنای تکه‌های یخ) را در ظرف نریزید.

مخلوطکن خالی را روشن نکنید.

پیشنهاد ما:

همزن فلکسی حرفه‌ای (Profi-Flexi):

ابتدا با درجه 2-1 هم بزنید، سپس درجه 7 را انتخاب کنید

همزن میله‌ای حرفه‌ای (Profi):

درجه 7، هم زدن با درجه 1

تیغه خمیرزن:

ابتدا با درجه 1 مخلوط کنید،

سپس با درجه 3 ورز بدهید

اضافه کردن مواد

- با دکمه چرخشی دستگاه را خاموش کنید.
- از طریق دهانه روی درپوش مواد غذایی را داخل ظرف بریزید.

یا

- درپوش را بردارید.
- دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و بازوی متحرک دستگاه را به جایگاه 2 بیاورید.
- مواد غذایی را داخل ظرف بریزید.

پس از کار

- با دکمه چرخشی دستگاه را خاموش کنید.
- دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- درپوش را بردارید.

- دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و بازوی متحرک دستگاه را به جایگاه 2 بیاورید.

■ ایزار را از شفت جدا کنید.

■ کاسه را بردارید.

■ همه قطعات را تمیز کنید. رجوع به

«تمیز کردن و مراقبت».

غذاساز

⚠ خطر آسیب‌دیدگی

به تیغه و لبه تیز صفحه‌های خردکننده دست نزنید.

صفحات خردکن را فقط از لبه در دست بگیرید!

فقط در صورت ثابت بودن شفت موتور و وصل

نبودن دوشاخه به پریز برق، غذاساز را بردارید/

وصل کنید.

به استوانه مخصوص ریختن مواد دست نزنید.

توجه!

از غذاساز فقط زمانی استفاده کنید که تمام قطعات آن روی هم سوار باشند. هرگز غذاساز را مستقیماً به بدنه اصلی دستگاه وصل نکنید. غذاساز را فقط مطابق با شرایطی که توضیح داده شده است، به‌کار بیندازید.

محافظت در برابر استفاده بیش از ظرفیت دستگاه

تصویر 6:

برای جلوگیری از بروز آسیب‌های جدی به دستگاه به‌علت استفاده بیش از ظرفیت غذاساز، میله محرک غذاساز شیاری دارد (نقطه شکست از پیش تعیین‌شده). در صورت استفاده بیش از ظرفیت دستگاه میله محرک از این قسمت می‌شکند. پایه صفحه دارای میله محرک را می‌توان از خدمات مشتری تهیه نمود.



صفحه سوپرکات حرفه‌ای دوطرفه

(Profi Supercut) - ضخیم/نازک

برای خلالی کردن میوه و سبزیجات

تهیه مواد با درجه 5.

علامت روی صفحه خلال‌کن دوطرفه:

«grob» (ضخیم) برای برش ضخیم

«fein» (نازک) برای برش نازک

توجه!

صفحه خلال‌کن دوطرفه برای خلالی کردن پنیر، نان، نان فانتزی و شکلات مناسب نیست. سبب‌زمینی پخته، دیرپز فقط پس از سرد شدن خلال شود.



صفحه رنده دوطرفه -

درشت / ریز

برای رنده کردن صیفی‌جات، میوه و پنیر، غیر از

پنیرهای سفت (مثل پارمزان).

تهیه مواد با درجه 3 یا 4.

علامت روی صفحه رنده دوطرفه:

2 برای رنده درشت

4 برای رنده ریز

توجه!

صفحه رنده دوطرفه برای خرد کردن آجیل مناسب

نیست. برای رنده کردن پنیرهای نرم فقط از رنده

درشت با درجه 7 استفاده شود.

کاسه و ابزار و تیغه‌ها

⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه‌ها و ابزار در حال

چرخش

هرگز وقتی دستگاه در حال کار است به کاسه دست نزنید. فقط زمانی از دستگاه استفاده کنید که درپوش (12) روی آن قرار گرفته است! فقط بعد از این که شفت موتور کاملاً از کار ایستاد، ابزار را عوض کنید - بعد از خاموش کردن دستگاه، شفت موتور هنوز برای مدت کوتاهی کار می‌کند و در محل تعویض ابزار از کار می‌ایستد. بعد از این که ابزار کاملاً از کار ایستاد، بازوی متحرک را حرکت دهید. به دلایل ایمنی فقط زمانی می‌توان دستگاه را به‌کار انداخت که روی شفت‌های بلا استفاده با درپوش محافظ شفت موتور (5، 8) پوشیده شده باشد.

توجه!

از کاسه فقط برای کار با این دستگاه استفاده نمایید.

همزن فلکسی حرفه‌ای

(Profi-Flexi) (13)

برای زدن خمیر، مانند خمیر اسفنجی



همزن میله‌ای حرفه‌ای (14) (Profi)

برای زدن سفیده تخم‌مرغ و زدن خمیرهای سبک، مانند خمیر بیسکویت



تیغه خمیرزن (15)

برای ورز دادن خمیرهای سنگین و مخلوط کردن موادی که نباید خرد شوند (مانند کشمش، چپس شکلات).



توصیه مهم درباره استفاده از همزن میله‌ای

(تصویر 4b):

برای مخلوط کردن بهینه مواد غذایی بهتر است که همزن با کف کاسه تقریباً تماس داشته باشد. اگر این طور نیست، ارتفاع همزن را مطابق با آنچه در زیر می‌آید، تنظیم کنید:

■ دوشاخه را از پریز برق بکشید.

■ دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و

بازوی متحرک دستگاه را به جایگاه 2



بیاورید.

■ همزن را داخل شفت موتور بکنید تا جابجفتد.

■ همزن را سفت نگه دارید و مهره را با آچار

(SW 8) در جهت حرکت عقربه‌های ساعت

بپیچانید و شل کنید.

■ تنظیم ارتفاع همزن روی ارتفاع بهینه با چرخاندن آن:

چرخاندن در جهت حرکت عقربه‌های ساعت:

بالا بردن. چرخاندن خلاف جهت حرکت

عقربه‌های ساعت: پایین آوردن

دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و



بازوی متحرک دستگاه را به جایگاه 1

بیاورید.

■ ارتفاع همزن را بررسی کنید و اگر لازم بود،

آن را اصلاح نمایید.

■ اگر ارتفاع درست بود، دکمه باز

کردن قفل را فشار دهید و بازوی

متحرک دستگاه را به جایگاه 2



بیاورید.

■ همزن را سفت نگه دارید و مهره را با آچار

(SW 8) خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت

بپیچانید و آن را سفت کنید.

کار با کاسه و ابزار (تصویر 4):

■ دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و

بازوی متحرک دستگاه را به جایگاه 2



بیاورید.

■ گذاشتن کاسه:

کاسه را کمی به جلو خم کنید و آن را روی

دستگاه بگذارید. سپس آن را خلاف جهت

حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا جابجفتد.

■ بسته به کاری که می‌خواهید با مواد غذایی انجام

دهید، یکی از همزن‌ها یا تیغه خمیر زن را داخل

شفت موتور کنید تا جابجفتد.

توجه:

در صورت استفاده از تیغه خمیرزن، صفحه

خمیر جمع‌کن را بچرخانید تا تیغه خمیرزن جابجفتد

(تصویر 4b):

■ مواد غذایی را داخل کاسه بریزید.

■ دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و



بازوی متحرک دستگاه را به جایگاه 1

بیاورید.

■ درپوش را بگذارید.

■ دکمه چرخشی را روی درجه دلخواه بگذارید.

بهکارگیری

⚠ خطر آسیب بدنی!

زمانی دوشاخه را به پریز برق بزنید که همه چیز برای کار با دستگاه آماده شده باشد.

توجه!

فقط زمانی دستگاه را به کار اندازید که لوازم جانبی / ابزار در حالت آماده به کار قرار گرفته باشند. دستگاه خالی را روشن نکنید. دستگاه و قطعات لوازم جانبی در نزدیکی هیچ نوع منبع گرمایشی قرار ندهید. این قطعات برای استفاده در مایکروفر مناسب نیستند.

■ قبل از اولین استفاده دستگاه و لوازم جانبی را کامل تمیز کنید. رجوع به «تمیزکاری و مراقبت»

توصیه مهم

در این دفترچه دستورالعمل استفاده برچسبی با اطلاعات مربوط به سرعت دستگاه در صورت استفاده از ابزار و لوازم جانبی موجود است. توصیه می‌کنیم این برچسب را به دستگاه بچسبانید (تصویر G).

آماده‌سازی

■ بدنه اصلی دستگاه را روی سطحی صاف و تمیز بگذارید.

■ با یک حرکت سیم را تا اندازه دلخواه

بیرون بکشید (حداکثر 100 سانتی‌متر) و آن را به آرامی رها کنید؛ سیم قفل می‌شود

(تصویر D).

■ کاهش طول سیم: سیم را کمی بکشید و بگذارید جمع شود تا اندازه دلخواه شما حاصل گردد.

دوباره کمی سیم را بکشید و به آرامی آن را رها کنید؛ سیم قفل می‌شود.

توجه!

اگر سیم گیر کرد، آن را کامل بیرون بکشید و بعد بگذارید جمع شود.

■ دوشاخه را به پریز برق بزنید.

توصیه

بازوی متحرک دستگاه مجهز به عملکرد «حرکت آسان بازو Easy Armlift» است که از حرکت بازو به سمت بالا پشتیبانی می‌کند.

تنظیم وضعیت قرارگیری دستگاه:

- دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و بازوی متحرک را حرکت دهید. با استفاده از یک دست از حرکت بازوی متحرک پشتیبانی کنید.
- بازوی متحرک را آن قدر جابجا کنید تا در موقعیت دلخواه جاببفتد.

		سرعت دستگاه	ابزار / لوازم جانبی	شفت موتور	موقعیت
		1-5			
1		1-7		7	
		1-3			
2		-	*	7	
3		3-7		6	
		3-5			
4		5-7		9	
		5-7		7	

* وصل کردن همزن و تیغه خمیرزن؛ اضافه کردن مقدار زیادی مواد غذایی

در یک نگاه

لطفاً صفحه تصاویر را باز کنید.

تصویر A:

بدنه اصلی دستگاه

1 دکمه باز کردن قفل

2 بازوی متحرک

عملکرد «حرکت آسان بازو

«Easy Armlift» برای پشتیبانی از حرکت

بازو به بالا

(رجوع به «وضعیت قرارگیری دستگاه»)

3 دکمه چرخشی

بعد از خاموش کردن دستگاه (وضعیت 0/off)

دستگاه به‌طور خودکار در حالت بهینه برای

تعویض ابزار قرار می‌گیرد.

0/off = توقف

M = اتصال لحظه‌ای با حداکثر سرعت، دکمه

را برای مدت زمان دلخواه نگه دارید.

درجه 1-7، سرعت دستگاه:

1 = سرعت کم - آهسته،

7 = سرعت زیاد - سریع.

4 نمایشگر کارکرد

در طول کارکرد دستگاه (دکمه چرخشی

روی M با 1 تا 7) روشن است. در صورت

بروز خطا در کارایی دستگاه، پریدن فیوز و

نیز خرابی چشمک می‌زند. رجوع به فصل

«راهنمایی در صورت بروز اختلال».

5 درپوش محافظ شفت موتور

برای برداشتن درپوش محافظ شفت موتور،

پشت آن را فشار دهید و درپوش را بردارید.

6 شفت موتور برای

غذاساز و

- آب‌پرقال گیری (لوازم جانبی ویژه*).

در صورت عدم استفاده درپوش محافظ شفت

موتور را روی آن قرار دهید.

7 شفت موتور برای ابزار

(همزن تیغه‌ای، همزن میله‌ای، تیغه خمیرزن) و

چرخ‌گوش (لوازم جانبی ویژه*)

8 درپوش محافظ شفت موتور مخلوطکن

9 شفت موتور مخلوطکن (لوازم جانبی ویژه*)

در صورت عدم استفاده درپوش محافظ شفت

موتور مخلوطکن را روی آن قرار دهید.

10 سیم جمع‌کن خودکار

کاسه همراه با لوازم جانبی

11 کاسه همزن استیل

12 درپوش

ابزار و تیغه‌ها

13 همزن فلکسی حرفه‌ای (Profi-Flexi)

14 همزن میله‌ای حرفه‌ای (Profi)

15 تیغه خمیرزن با صفحه خمیر جمع‌کن

16 کیف لوازم جانبی

برای نگهداری ابزار و صفحات خردکن

غذاساز

17 اهرم فشارنده

18 درپوش دارای استوانه مخصوص ریختن مواد

19 صفحات خردکن

a صفحه سوپرکات حرفه‌ای دوطرفه

(Profi Supercut) -

ضخیم / نازک

b صفحه رنده دوطرفه - درشت/ریز

c صفحه رنده - نیمه درشت

20 پایه صفحه برنده

21 محفظه دارای دریچه خروجی

مخلوطکن*

22 ظرف مخلوطکن

23 درپوش

24 قیف

* اگر هر یک از لوازم جانبی در بسته تحویلی

موجود نبود، می‌توان آن را از طریق فروشنده و

خدمات مشتری تهیه نمود.

وضعیت قرارگیری دستگاه

تصویر B:

توجه!

دستگاه را فقط زمانی به‌کار ببندازید که ابزار /

لوازم جانبی طبق این جدول روی شفت مربوط

سوار شده است و وضعیت صحیحی دارد و آماده به

کار است. بازوی متحرک دستگاه در هر موقعیتی

که باشد باید در آن محل جابجیفتد.

⚠ توضیح نشانه‌های روی دستگاه و لوازم جانبی

از دستورالعمل‌های دفترچه راهنما پیروی کنید.



احتیاط! تیغه چرخان.



احتیاط! ابزار چرخان.



به دهانه مخصوص ریختن مجدد مواد غذایی دست نزنید.

مهم!

حتماً دستگاه را بعد از هر بار استفاده یا در صورت عدم استفاده به مدت طولانی کاملاً تمیز نمایید. ← «تمیز کردن و مراقبت» رجوع به صفحه 9

سیستم‌های ایمنی

فیوز جلوگیری از روشن شدن تصادفی

به جدول «وضعیت قرارگیری دستگاه» رجوع شود. دستگاه فقط اگر در حالت 1 و 3 باشد، روشن می‌شود:

■ زمانی که کاسه (11) در جای خود قرار گرفته و با چرخاندن جا افتاده باشد

و

■ درپوش محافظ شفت موتور مخلوطکن (8) روی آن قرار گرفته باشد.

فیوز جلوگیری از روشن شدن مجدد

در صورت قطع برق دستگاه همچنان روشن می‌ماند، اما پس از وصل مجدد برق، موتور دوباره حرکت نمی‌کند. برای روشن کردن مجدد، دکمه چرخشی را روی **0/off** بگذارید و دستگاه را روشن کنید.

فیوز استفاده بیش از ظرفیت

اگر موتور هنگام استفاده به‌طور خودکار خاموش شود، بدان معناست که محافظ استفاده بیش از ظرفیت فعال شده است. یکی از دلایل ممکن می‌تواند استفاده یکباره از دستگاه برای آماده کردن حجم زیادی مواد غذایی باشد.

برای چگونگی عملکرد در صورت فعال شدن

سیستم ایمنی به قسمت «راهنمایی در صورت

بروز اختلال» رجوع شود.

این دستورالعمل استفاده مدل‌های مختلف را توضیح می‌دهد. رجوع به مرور کلی مدل‌ها (تصویر M).

دستگاه نیازی به اعمال مراقبت و نگهداری دوره‌ای ندارد.

به شما برای خرید این وسیله **Bosch** تبریک می‌گوییم. جزییات بیشتر را درباره محصولات در صفحه اینترنتی ما خواهید یافت.

فهرست

fa 1.....	برای ایمنی شما
fa 3.....	سیستم‌های ایمنی
fa 4.....	در یک نگاه
fa 4.....	وضعیت قرارگیری دستگاه
fa 5.....	به‌کارگیری
fa 9.....	تمیز کردن و مراقبت
fa 10.....	نگهداری
fa 10.....	راهنمایی در صورت بروز اختلال
fa 11.....	نمونه کاربرد
fa 12.....	دفع دستگاه
fa 12.....	شرایط ضمانت
fa 13.....	لوازم جانبی ویژه

توصیه‌های ایمنی برای استفاده از این دستگاه

⚠ خطر آسیب بدنی!

⚠ خطر برق گرفتگی!

زمانی دوشاخه را به پریز برق بزنید که همه چیز برای کار با دستگاه آماده شده باشد. در صورت عدم استفاده از دستگاه دوشاخه را از پریز برق بکشید. پیش از رفع اختلال دوشاخه را از پریز برق بکشید. هرگز قسمت اصلی دستگاه را در مایعات غوطه‌ور نسازید و زیر آب نشویید. از بخارشوی استفاده نکنید. دستگاه را منحصراً با دکمه چرخشی خاموش و روشن کنید.

⚠ خطر آسیب دیدگی با تیغه‌های در حال چرخش!

پیش از تعویض لوازم جانبی یا قطعات اضافی که هنگام کار کردن دستگاه حرکت می‌کنند، باید دستگاه را خاموش کرد و آن را از برق درآورد. بعد از خاموش کردن دستگاه، شفت موتور هنوز برای مدت کوتاهی کار می‌کند و در محل تعویض ابزار از کار می‌ایستد. وقتی دستگاه روشن است، بازوی متحرک را تنظیم نکنید. منتظر بمانید تا شفت موتور کاملاً بی‌حرکت شود. به قطعات در حال چرخش دست نزنید. هرگز وقتی دستگاه در حال کار است به کاسه دست نزنید. به استوانه مخصوص ریختن مواد دست نزنید. فقط زمانی از دستگاه استفاده کنید که درپوش روی آن قرار گرفته است! به دلایل ایمنی دستگاه فقط زمانی کار می‌کند که روی شفت‌های بلا استفاده با درپوش محافظ شفت موتور پوشیده شده باشد.

⚠ خطر آسیب دیدگی با تیغه تیز!

به تیغه و لبه تیز صفحه‌های خردکننده دست نزنید. صفحات خردکن را فقط از لبه در دست بگیرید! تیغه مخلوطکن را با دست برهنه لمس نکنید.

⚠ خطر آسیب دیدگی با تیغه تیز / حرکت چرخشی!

هرگز به مخلوطکن که به دستگاه متصل شده است، دست نزنید! از مخلوطکن فقط زمانی استفاده کنید که قطعات آن کاملاً به هم متصل شده و درپوش روی آن قرار گرفته باشد.

⚠ خطر سوختگی با آب جوش!

هنگام تهیه مخلوط داغ، از قیف روی درپوش بخار خارج می‌شود. حداکثر 0.5 لیتر مایع داغ یا کف‌دار داخل محفظه بریزید.

⚠ مهم!

فقط از لوازم جانبی اصلی دستگاه استفاده کنید. در صورت استفاده از لوازم جانبی به دستورالعمل استفاده از آنها که همراه با دستگاه ارائه شده است، توجه نمایید. فقط از یک ابزار و یا لوازم جانبی به صورت هم‌زمان استفاده کنید.

برای ایمنی شما

پیش از استفاده این راهنما را با دقت بخوانید و توصیه‌های ایمنی و مربوط به استفاده از این دستگاه را رعایت نمایید. عدم توجه به دستورالعمل‌های مربوط به استفاده صحیح از دستگاه باعث سلب مسئولیت تولیدکننده در قبال خسارات ناشی از آن می‌شود.

این وسیله برای کارهایی با حجم معمول خانه داری یا درون منزل و محیط‌های غیر کاری طراحی شده است. محیط‌های شبیه منزل شامل آشپزخانه افراد شاغل در مغازه ها، دفاتر، مزارع و کسب و کارهای کوچک می باشد و یا جهت استفاده در پانسایون ها، هتل های کوچک و دیگر مکان های اقامتی مشابه می باشد. دستگاه را صرفاً برای مقادیر مصرفی خانگی و نیز به مدت زمان معمول برای استفاده خانگی به کارگیرید. مقدار مواد غذایی نباید از حداکثر مقدار مجاز (رجوع به «نمونه کاربرد») بیشتر شود!

این دستگاه برای مخلوط کردن، ورز دادن و زدن مواد غذایی مناسب است. از این وسیله نباید برای سایر مواد و همچنین اجسام دیگر استفاده نمود. در صورت استفاده از لوازم جانبی که از طرف تولیدکننده مجاز شناخته شده‌اند، می‌توان از سایر امکانات دستگاه نیز بهره برد. فقط از لوازم جانبی اصلی دستگاه استفاده کنید. در صورت استفاده از لوازم جانبی به دستورالعمل استفاده از آنها که همراه با دستگاه ارائه شده است، توجه نمایید. لطفاً دستورالعمل استفاده را نزد خود نگهدارید. در صورت دادن دستگاه به شخصی دیگر، دستورالعمل استفاده را نیز به وی بدهید.

توصیه‌های ایمنی عمومی

⚠ خطر برق گرفتگی!

کودکان نباید از این دستگاه استفاده کنند. کودکان را از وسیله و سیم برق دستگاه دور نگه دارید. افراد دارای محدودیت‌های حرکتی، حسی و فکری یا افراد کم‌تجربه و/یا کم‌اطلاع در صورتی می‌توانند از دستگاه استفاده کنند که تحت مراقبت باشند یا نحوه استفاده ایمن از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد، طوری که خطرهای احتمالی استفاده از دستگاه را درک کرده باشند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. کودکان نباید بدون نظارت دستگاه را تمیز کنند یا کارهای مربوط به مراقبت از دستگاه را انجام دهند.

دستگاه نباید بدون آن که کسی مراقب باشد، کار کند. وسیله را فقط با توجه به داده‌های مندرج روی پلاک مشخصات متصل و استفاده کنید. باید از دستگاه صرفاً در فضاهای داخلی با دمای اتاق و در ارتفاعی بالغ بر حداکثر 2000 متر بالاتر از سطح دریا استفاده شود.

مادامی که کسی مراقب دستگاه نیست و قبل از سرهم کردن، جدا کردن یا تمیز کردن آن، باید دستگاه را از برق درآورد.

سیم برق نباید روی لبه‌های تیز یا سطوح داغ کشیده شود. صرفاً زمانی از دستگاه استفاده کنید که روی سیم برق و دستگاه هیچ اثری از آسیب‌دیدگی وجود نداشته باشد. برای جلوگیری از بروز خطر باید در صورت آسیب‌دیدگی سیم برق دستگاه، آن را از طریق تولیدکننده یا مرکز خدمات مشتری یا اشخاص ذیصلاح مشابه جایگزین نمود. تعمیر دستگاه فقط باید توسط کارکنان خدمات مشتری ما انجام شود.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr: "Ferit Xhajklo" Ish Markata
Tirana
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k

Kulla B Nr.223/1
Kodi Postar 1023
Tirana
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 950
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaaniou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT

To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call

Tel.: 0344 892 8979*

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

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.

Central Branch Service

17 km E.O. Athinon-Lamias &

Potamou 20

14564 Kifisia

Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82

(Αστική χρέωση)

www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited

Unit 1 & 2, 3rd Floor

North Block, Skyway House

3 Sham Mong Road

Tai Kok Tsui, Kowloon

Hong Kong

Tel.: 2565 6151

Fax: 2565 6681

mailto:bosch.hk.service@bshg.com

www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.

Kneza Branimira 22

10000 Zagreb

Tel.: 01 640 36 09

Fax: 01 640 36 03

mailto:informacije.servis-hr@

bshg.com

www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék

Kereskedelmi Kft.

Háztartási gépek márkaszervize

Királyhágó tér 8-9

1126 Budapest

Hibabejelentés

Tel.: +361 489 5461

Fax: +361 201 8786

mailto:hibabejelentés@bsh.hu

Alkatrészrendelés

Tel.: +361 489 5463

Fax: +361 201 8786

mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu

www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F4, Ballymount Drive

Ballymount Industrial Estate

Walkinstown

Dublin 12

Service Requests,

Spares and Accessories

Tel.: 01450 2655*

Fax: 01450 2520

www.bosch-home.co.uk

*0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

Fax: 08 9777 245

mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il

www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances

Mfg. Pvt. Ltd.

Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,

Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,

Andheri East

Mumbai 400 093

Toll Free 1800 266 1880

www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

Fax: 0520 3011

www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Numero verde 800 829 120

mailto:info@bosch-elettrodomestici.it

www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan

Nurmanovich

Jangeldina str. 15

Shimkent 160018

Tel.: 0252 31 00 06

mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB

Jonavos g. 62

44192 Kaunas

Tel.: 0372 12146

Fax: 0372 12165

www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.

13-15 ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26349 300

Fax: 26349 315

mailto:lux-service.electromenager@

bshg.com

www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited

Bullu street 70c

1067 Riga

Tel.: 07 42 41 37

mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss

Brivibas gatve 201

1039 Riga

Tel.: 067 0705 20; -36

mailto:domoservice@elkor.lv

www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"

ул. Шустова 98

2012 Кишинев

тел./факс: 022 23 81 80

mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc

Ul. Slobode 17

84000 Bijelo Polje

Tel./Fax: 050 432 575

Mobil: 069 324 812

mailto:ekobosch.servis@

t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC

Jane Sandanski 69 lok.3

1000 Skopje

Tel.: 022 454 600

Mobil: 070 697 463

mailto:gorenc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.

Notabile Road

Mriehel BKR 14

Tel.: 021 442 334

Fax: 021 488 656

www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾

BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
我們期盼您不斷的鼓勵與指導,
任何查詢或服務需求,
歡迎洽詢客服專線
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
tel.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten:**

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.


Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

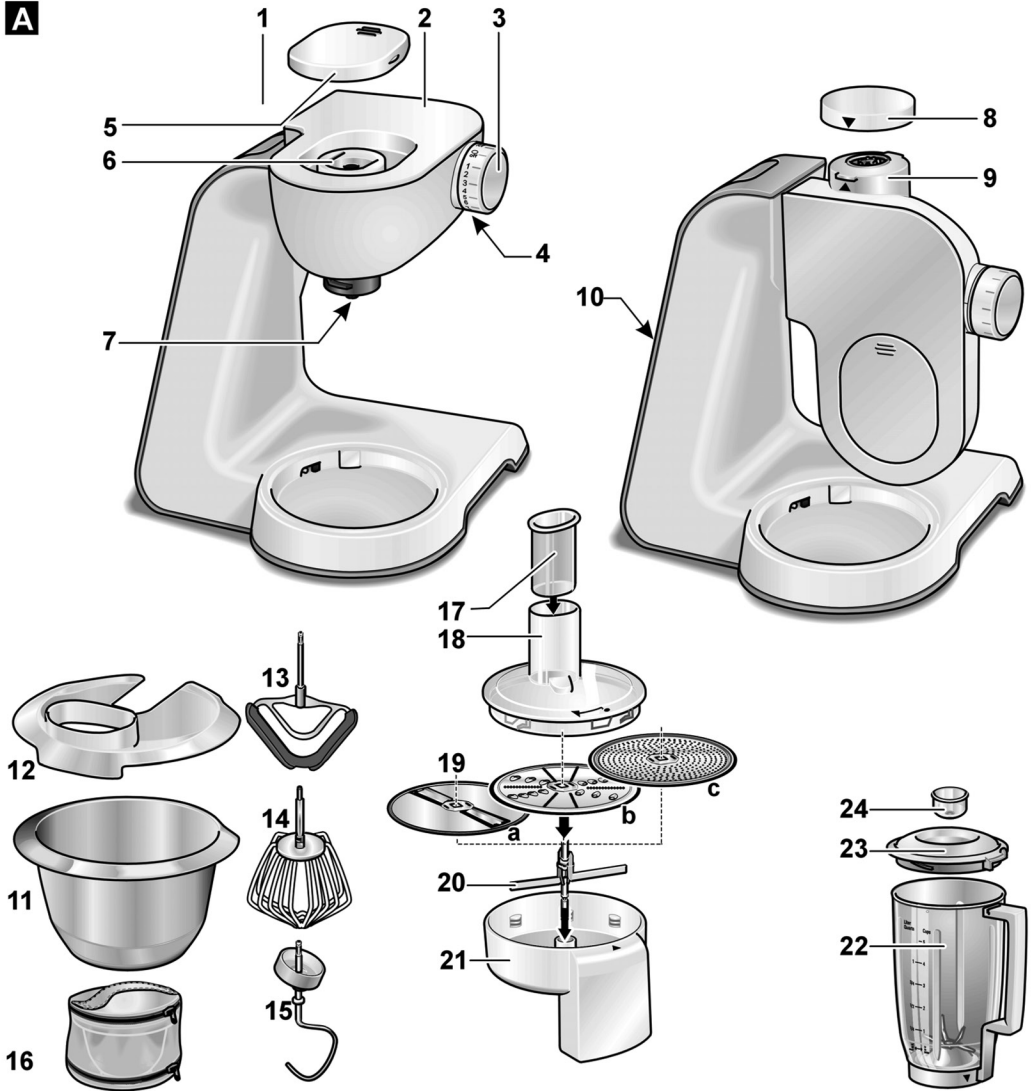
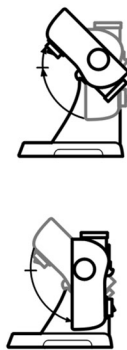
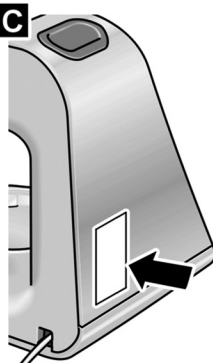
81739 München, GERMANY

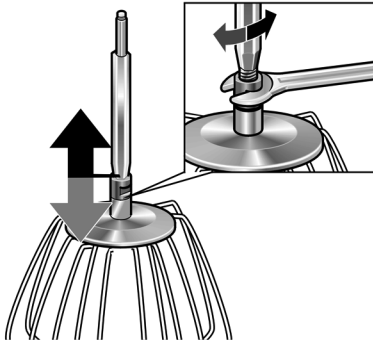
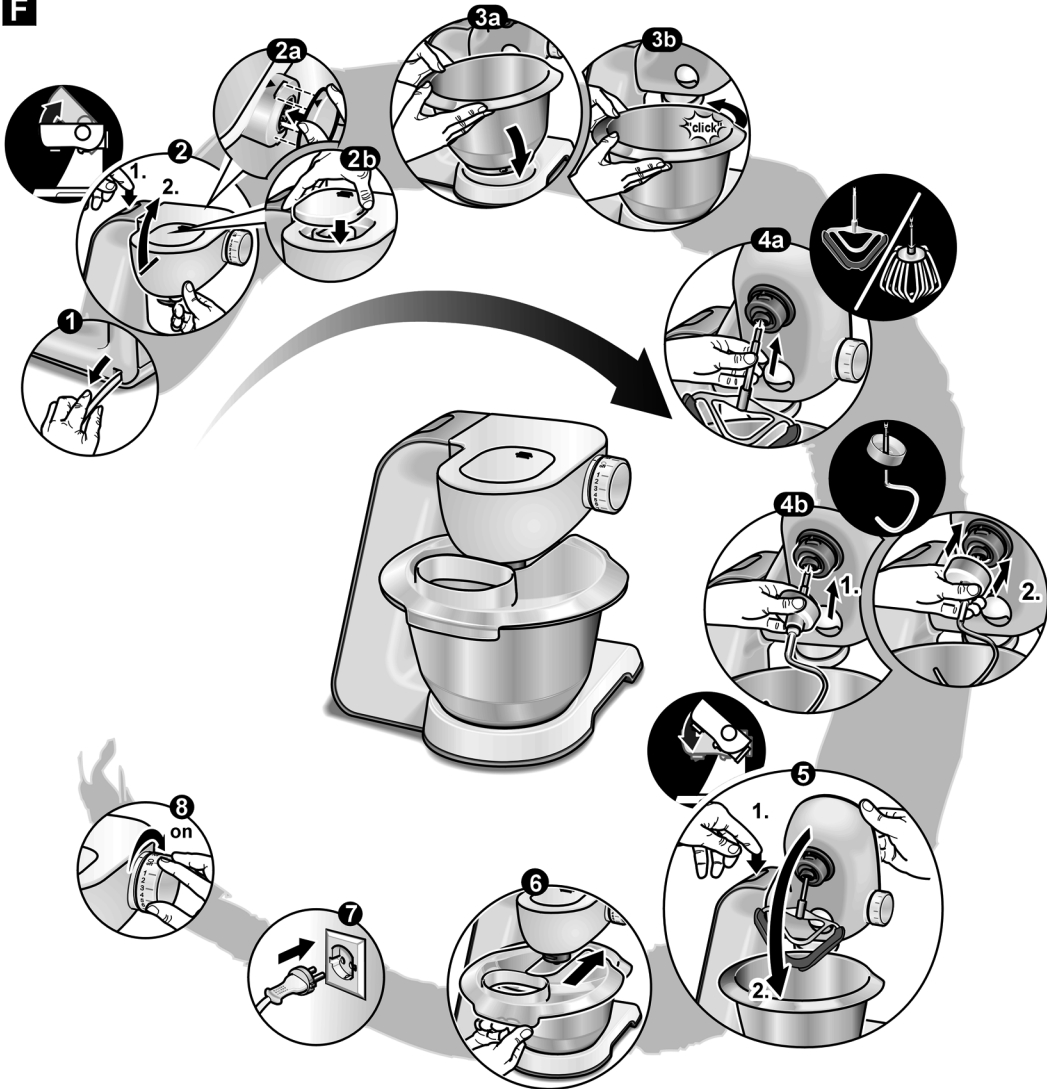
www.bosch-home.com

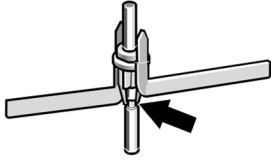
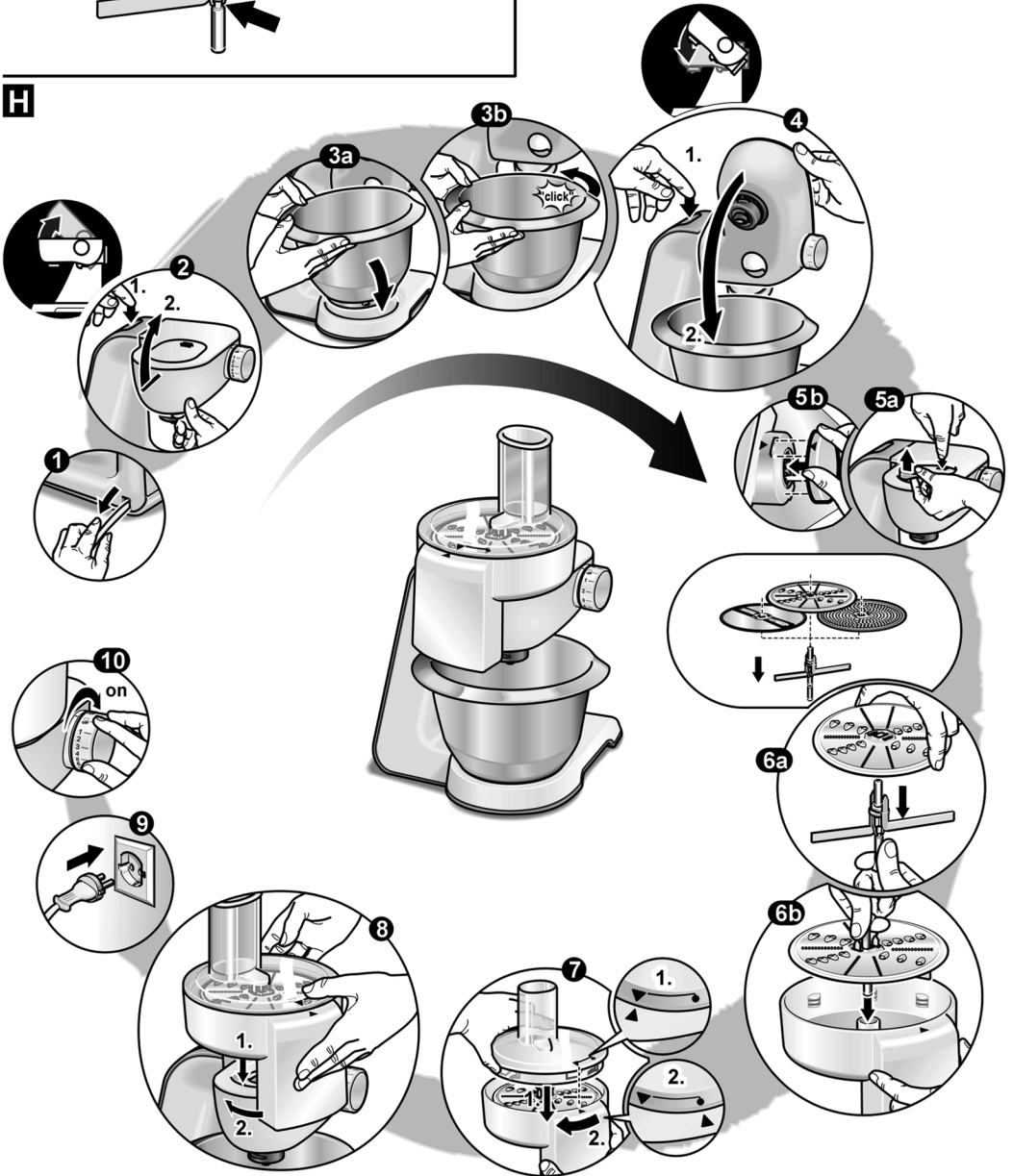
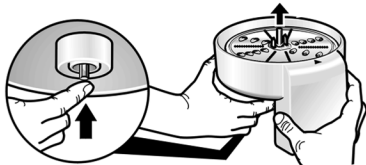


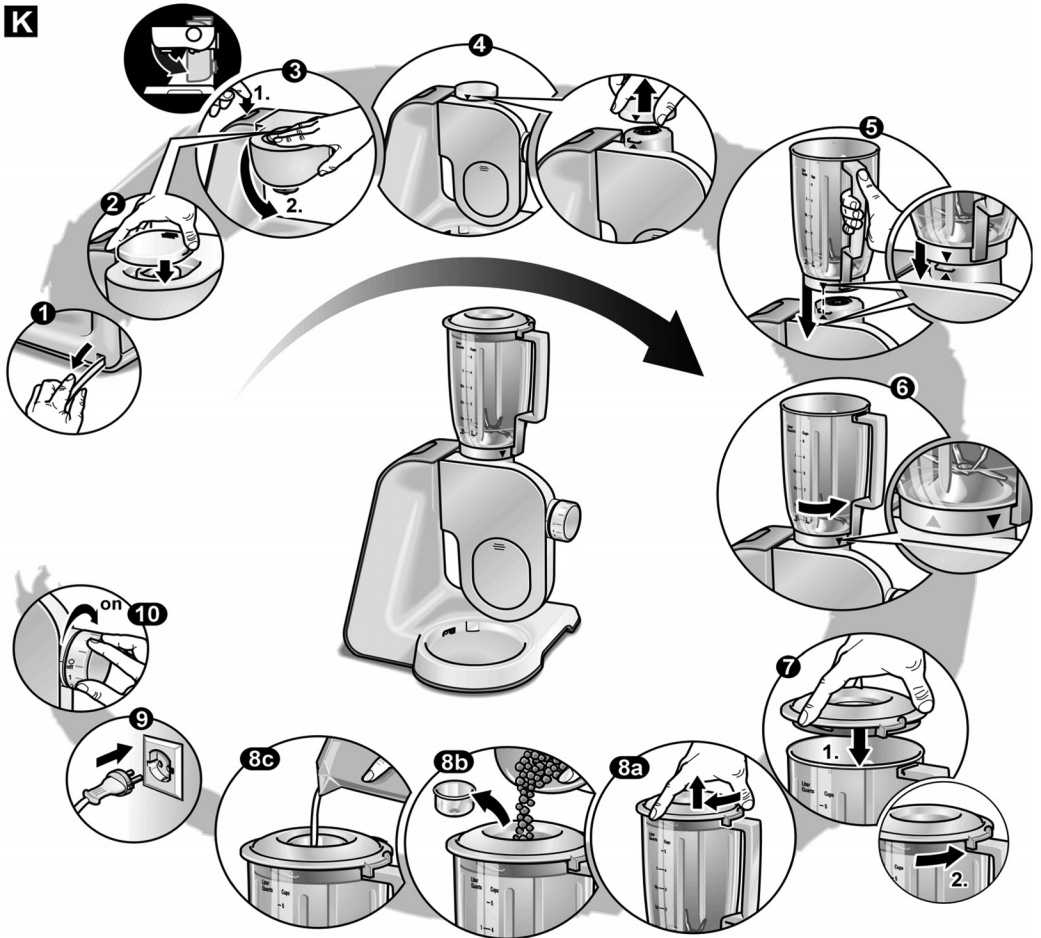
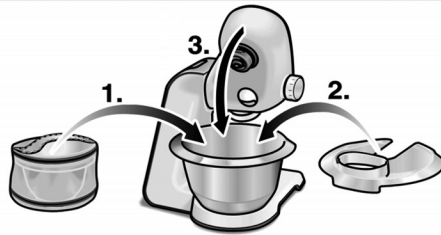
8001028704

951202

A**B****C****D**

E**F**

G**H****J**

K**L**

M**MUM57B224****MUM57B224**