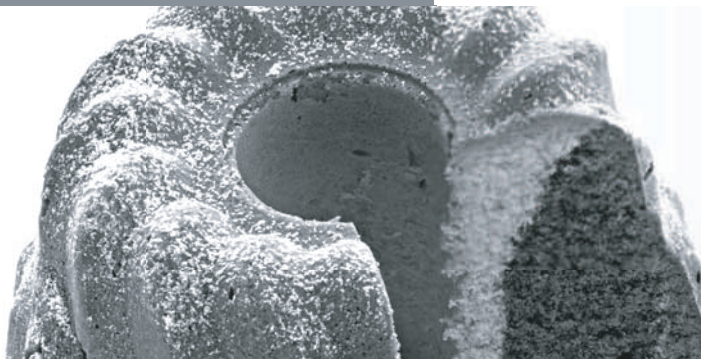




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



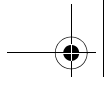
MaxxiMUM
MUMXX...

 **BOSCH**

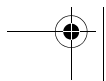
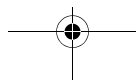
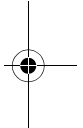
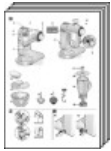
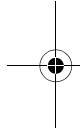
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації

ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש
ar تعليمات الاستخدام



es	Español	3
pt	Português	21
el	Ελληνικά	37
tr	Türkçe	56
pl	Polski	74
uk	Українська	91
ru	Русский	108
he	עברית	145
ar	عربي	162



Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH. Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Índice

Observaciones para su seguridad	3
Descripción del aparato	6
Posiciones de trabajo	7
Manejo del aparato	8
Cuidados y limpieza	12
Localización de averías	13
Ejemplos prácticos	14
Accesorios opcionales	17
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados	20
Condiciones de garantía	20

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos de aplicación»)!

El presente aparato es adecuado para mezclar, amasar y batir alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

En caso de usar los accesorios opcionales autorizados y homologados por el fabricante, puede ampliarse el campo de aplicación del aparato.

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante. En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

es

▲ Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños.

Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.

Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

Impida que los niños jueguen con el aparato.

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez se ha cerciorado de que todos los preparativos se han concluido y el aparato está listo para trabajar. No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla bajo el grifo de agua. ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

No modificar la posición del brazo giratorio estando el aparato en funcionamiento. Esperar para ello siempre a que el aparato (es decir, el accionamiento utilizado) esté parado.

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado dado que, tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! ¡Trabajar sólo con la tapa (12) colocada! No introducir nunca las manos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.

Montar o cambiar los accesorios solo con el accionamiento completamente parado – ¡el accionamiento continúa girando durante unos instantes tras desconectar el aparato, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio o posición «Easy fill». Esperar a que el accesorio se haya parado completamente antes de mover o desplazar el brazo giratorio. El aparato solo se podrá conectar si la batidora se ha colocado y encajado a tope en su posición, y la tapa protectora del accionamiento de los accesorios pequeños (7) está montada. Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

¡Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado! Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada.

¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.

Llenar como máximo 0,75 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Importante!

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante. En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos. Montar y usar solo un accesorio a la vez.

es

▲ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!



¡Atención! Cuchillas giratorias.



¡Atención! ¡Accesorios giratorios.
No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

▲ Sistemas de seguridad

Seguro de conexión

Véase la tabla «Cuadro sinóptico de las posiciones de trabajo»

El aparato no se puede conectar en la **posición 1**.

El aparato sólo se puede conectar en las **posiciones 2–4** sólo si:

- se ha colocado el recipiente de mezcla en su sitio, girándolo hasta el tope **o**
- la tapa protectora del accionamiento para los accesorios pequeños (7) está colocada en el accionamiento correspondiente.

En la **posición 5**, el aparato solo se puede conectar si la tapa protectora del accionamiento de los accesorios pequeños (7) está colocada en su sitio. La batidora tiene que estar encajada a tope.

En la **posición 6**, el aparato sólo se puede conectar si se ha colocado previamente el picador en el adaptador correspondiente (véanse al respecto las instrucciones de uso del picador de carne).

Protección contra puesta en marcha fortuita

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado, aunque el motor no se pone en marcha. Para volver a conectar el aparato, girar el mando (3) a la posición «0/off» y ajustar la posición de trabajo deseada.

Seguro contra sobrecarga

En caso de desconectarse el motor automáticamente durante el trabajo con el aparato, ello es debido a la activación de la protección contra sobrecarga.

Esto puede tener diversas causas:

- a que se han agregado unas cantidades de alimentos excesivas,
- a un funcionamiento excesivamente prolongado del aparato.

Para conocer los detalles sobre el comportamiento del aparato en caso de activarse uno de los sistemas de seguridad, deberá consultarse el capítulo «Localización de averías».

Descripción del aparato

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos, (Fig. **1**)).

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **1**

Base motriz

- 1 Tecla de desbloqueo**
- 2 Brazo giratorio**

El brazo giratorio está equipado con la función «Easy Armlift» que facilita las operaciones de elevación y el manejo general del brazo giratorio (véase el apartado «Posiciones de trabajo»).

3 Mando giratorio

Tras colocar el mando en la posición de desconexión (**0/off**), el aparato ajusta automáticamente la posición óptima para cambiar los accesorios («Posición para cambiar los accesorios»).

En esta posición se facilitan asimismo las operaciones de carga de los ingredientes en el recipiente de mezcla, dado que los alimentos no pueden quedar retenidos en los accesorios (posición «Easy fill»).

0/off = Parada

M/S = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano) **S** = Control automático por sensores.

Estando activado el Control automático por sensores (4) se produce la desconexión automática del aparato una vez que se ha alcanzado el resultado óptimo.

Posición **1–7**, velocidad de trabajo:

1 = velocidad de trabajo lenta,
7 = velocidad de trabajo rápida.

4 Teclas del Control automático por sensores

Véase el apartado «Trabajar con el Control automático por sensores».

5 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios más grandes

Para retirar la tapa protectora del accionamiento, presionar sobre la zona delantera de la tapa y retirarla.

6 Accionamiento para
– Cortador-rallador *
– Exprimidor de cítricos * y
– Molino de cereales *

En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

7 Accionamiento para los accesorios (varilla mezcladora, varilla batidora, garfio amasador) y la picadora ***8 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios más grandes****9 Accionamiento de la batidora**

En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

10 Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora**11 Recogida del cable**

Compartimento del cable o recogable automático (según modelo)

Recipiente de mezcla con accesorios**12 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable****13 Tapa****14 Embudo****Accesorios****15 Varilla mezcladora «Absolut»****16 Varilla batidora de metal****17 Garfio amasador «High performance» con separador de masa****Batidora *****18 Soporte de la batidora con cuchillas****19 Jarra (de cristal)****20 Tapa con boca de llenado****21 Embudo**

* En caso de que el equipo de serie de su aparato no incluyera un accesorio determinado, puede adquirirlo en el comercio especializado del ramo.

Posiciones de trabajo**¡Atención!**

Usar el aparato sólo con los accesorios colocados en el accionamiento prescrito y la posición de trabajo correcta, de conformidad a la tabla adjunta.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

**Advertencia**














El brazo giratorio está equipado con la función «Easy Armlift» que facilita las operaciones de elevación y el manejo general del brazo giratorio (véase el apartado «Posiciones de trabajo»).

Ajustar la posición de trabajo Fig. 8

- Pulsar la tecla de desbloqueo y desplazar el brazo giratorio.
Apoyar el movimiento con una mano.
- Desplazar el brazo giratorio y hacerlo enclavar en la posición de trabajo deseada.

es

Cuadro sinóptico de las posiciones de trabajo

Posición	Accionamiento	Accesorios	Dos posiciones de trabajo ajustables
1		*	–
2	6	  	
			
			
3	5	  	3–7
4	5	 	3–5
5	8	  	5–7
6	6	  	5–7

* Montar/Desmontar la varilla batidora, la varilla mezcladora o el garfio amasador, agregar grandes cantidades de alimentos.

Manejo del aparato



¡Peligro de lesiones!

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez se ha cerciorado de que todos los preparativos se han concluido y el aparato está listo para trabajar.

¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo. No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor. Las piezas no son aptas para emplear en el microondas.

- Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Preparar el cable de conexión (Fig. 9).
 - Aparatos con compartimento para guardar el cable:**
Extraer el cable de conexión del aparato en la longitud necesaria.
 - Aparatos con recogecable automático:**
Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud 100 cm).
Soltarlo lentamente:
El cable queda retenido en la posición alcanzada. Reducir la longitud del cable: Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente; el cable queda retenido en esta posición.

¡Atención!

No torcer el cable al introducirlo en su alojamiento.

En los modelos equipados con recogecable automático, no tratar de introducirlo manualmente en su alojamiento, de lo contrario no se podrá extraer completamente más adelante. En caso de estar el cable agarrado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo.

Recipiente de mezcla y accesorios



¡Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorio!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! ¡Trabajar sólo con la tapa (12) colocada! No introducir nunca las manos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado – ¡El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio!

Aguardar a que el accesorio se haya parado completamente antes de mover o desplazar el brazo giratorio.

Por razones de seguridad, el aparato solo podrá funcionar en las posiciones 2–4 si el recipiente de mezcla está colocado en la máquina y encajado a tope en su posición o la tapa protectora del accionamiento de los accesorios pequeños (8) está montada.

¡Atención!

Utilizar el recipiente de mezcla sólo para elaborar alimentos con este aparato. Encajar firmemente los accesorios en el accionamiento hasta que enclaven.

Varilla mezcladora «Absolut» (15)

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

**Varilla batidora de metal (16)**


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

**Garfio amasador «High performance» con separador de masa (17)**


para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate).

**Advertencia importante para la utilización de la varilla batidora****Fig. D**


La varilla batidora debería estar ligeramente en contacto con el fondo del recipiente a fin de mezclar o batir completamente los ingredientes. Esto también es importante para asegurar el funcionamiento correcto del Control automático por sensores. Para procesar grandes cantidades de alimentos, la varilla batidora se puede colocar en una posición más elevada. La altura de la varilla batidora se ajusta del modo siguiente:

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1. 
- Encajar la varilla batidora en el accionamiento correspondiente, haciéndola enclavar en el mismo.
- Sujetar la varilla y soltar la tuerca, girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), con ayuda de la llave suministrada con el aparato (se encuentra fijada en el fondo de la base motriz).
- Ajustar la altura correcta de la varilla girando ésta hasta alcanzar la altura óptima:
 - girar la varilla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj): elevar la varilla


- girar la varilla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj): bajar la varilla

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2. 

Verificar la altura de la varilla ajustada; corregirla en caso necesario.

- Una vez que se ha ajustado la altura deseada, pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1. 
- Sujetar la varilla batidora y apretar la tuerca, girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), con ayuda de la llave suministrada con el aparato.


Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios**Fig. E**

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1. 
- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Colocar el recipiente:
 - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma,
 - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Según la tarea concreta que se vaya a realizar, encajar firmemente la varilla mezcladora, la varilla batidora o el garfio amasador en el accionamiento hasta que enclave.

Advertencia:

En el garfio amasador, montar y encajar primero el separador de masa y luego el garfio amasador en el accionamiento (Fig. E-4b).

Prestar atención a la forma y la posición de las piezas.

- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2. 
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

es

Nuestra sugerencia:

- Varilla mezcladora:
Mezclar primero los ingredientes en la posición de trabajo 1–2, proseguir a continuación en las posiciones de trabajo 3–7, según las necesidades concretas
- Varilla batidora:
Posición «7»; mezclar los ingredientes en la posición «1»
- Garfio amasador:
Mezclar primero los ingredientes en la posición 1 y amasarlos a continuación en la posición «3».

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Montar el embudo (Fig. E-7).
- Agregar o reponer los ingredientes a través del embudo.

o

- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.

**Tras concluir el trabajo**

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1.
- Retirar el accesorio del accionamiento.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas.
Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

**Trabajar con el Control automático por sensores**

Su aparato está equipado con el Sistema de control por sensores.

Al preparar nata montada y batir claras de huevo a punto de nieve con la varilla batidora, los sensores controlan el proceso de batido, desconectando el aparato una vez que se ha alcanzado una consistencia definida.

La antigüedad, la temperatura y los aditivos contenidos en la nata utilizada influyen en la duración y el resultado del batido.

Advertencia:

Con objeto de asegurar el funcionamiento correcto de los sensores, la máquina deberá haber funcionado como mínimo dos minutos antes de usar por primera vez el «Control automático por sensores».

Fig. E

- Preparar el aparato del modo descrito previamente.
- Encajar la varilla batidora en el accionamiento correspondiente, haciéndola enclavar en el mismo.
- **Ajustar la varilla batidora de modo que esté ligeramente en contacto con el fondo del recipiente de mezcla.** Véase al respecto el apartado «Observación importante para usar la varilla batidora».
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2.
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Montar el embudo (Fig. E-3).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

**Advertencia:**

Tras encajar la varilla se inicializa el Control automático por sensores; los símbolos parpadean. El aparato está listo para funcionar tan pronto como los tres lucen de modo uniforme.

- Poner la nata o las claras de huevo en la jarra.
Cantidades:
 - Preparar nata montada: 300–1500 ml
Los mejores resultados se alcanzan con nata fresca a una temperatura de 6 °C
 - Claras de huevo: 2 a 12
- Accionar el mando correspondiente del Control automático por sensores.



> 300 ml

Nata para montar, cantidad inicial
300 a 700 ml



> 700 ml

Nata para montar, cantidad inicial
700 a 1500 ml



Claras de huevo a punto de nieve

El símbolo del Control automático por sensores seleccionado se ilumina, los demás símbolos se apagan.

Corregir una tecla accionada erróneamente:

⇒ Pulsar la tecla correcta.

- Colocar el mando giratorio en la posición **M/S** y mantenerlo en dicha posición durante dos segundos.

¡El mando giratorio permanece en esta posición tras soltarlo!

Advertencia: ¡Si no se acciona el mando giratorio en el plazo de 30 segundos, el Control automático por sensores se desactiva. Los tres símbolos vuelven a estar iluminados.

Corregir una tecla accionada erróneamente:

⇒ Colocar el mando giratorio en la posición **0/off** – téngase presente que para ello hay que superar una leve resistencia.
⇒ Pulsar la tecla correcta.

⇒ Colocar el mando giratorio en la posición **M/S**.

El aparato comienza a trabajar. Mientras prosiga el proceso, las teclas del Control automático por sensores están bloqueadas.

Advertencia: ¡No incorporar ingredientes durante el funcionamiento del aparato!

Tan pronto como la nata/las claras hayan alcanzado la consistencia óptima, el accionamiento se desconecta automáticamente. El mando giratorio pasa a ocupar la posición **0/off**. Los símbolos se iluminan.

Advertencias importantes:

- Para que el Control automático por sensores alcance unos resultados óptimos, los huevos empleados deberán ser frescos y la nata estar refrigerada (aprox. 6 °C).
- La nata que haya estado congelada no deberá batirse.
- En caso de usar nata para montar con aditivos o sin lactosa, no se alcanzará un resultado ideal.
- Agregar el azúcar, los aromas y otros aditivos solo tras haber desactivado el Control automático por sensores. Colocar para ello el mando giratorio en la posición 5.

- Si el resultado no fuera el deseado tras la desconexión automática, colocar el mando giratorio en la posición de trabajo 7 hasta que el resultado sea el apetecido. ¡No activar por segunda vez el «Control automático por sensores»!
- El Control automático por sensores se puede interrumpir en cualquier momento (colocar el mando giratorio en la posición **0/off**; hay que superar una leve resistencia).
- El accionamiento se desconecta siempre al cabo de un periodo máximo de seis minutos, aunque no se haya alcanzado el resultado definido. Los símbolos parpadean. Véase «Localización de averías».
- El Control automático por sensores no influye en las posiciones de trabajo 1–7 ni tampoco en el trabajo con los otros accionamientos.
- En caso de accionar fortuitamente una de las teclas del Control automático por sensores estando trabajando con otros accesorios, pulsar la tecla en cuestión simplemente de nuevo. El símbolo se apaga.

Batidora



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/ el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

¡Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado!

El aparato solo se podrá conectar si la batidora se ha colocado y encajado a tope en su posición, y la tapa protectora del accionamiento de los accesorios pequeños (7) está montada.



¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,75 litros de líquido caliente en la batidora.

es

¡Atención!

Usar la batidora solo en la posición de trabajo mostrada.

Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada. La tapa tiene que estar siempre bloqueada. No hacer funcionar la batidora en vacío.

Preparativos

Fig. 5

¡Atención!

No montar nunca la jarra en el soporte sin la junta correspondiente.

Armar la batidora:

- Colocar el soporte de la batidora con la junta montada de tal modo en la jarra batidora que la raya se encuentre debajo de la marcha en forma de flecha.
- Fijar el soporte a la jarra girándolo hacia la derecha hasta el tope.

Trabajar con la jarra batidora

Fig. 6

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 5.
- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Montar la jarra batidora (la marca en el asa de la jarra debe coincidir con la marca de la base motriz); girarla hacia izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
 - Máxima cantidad admisible de ingredientes líquidos = 1,75 litros;
 - Máxima cantidad admisible de líquidos calientes o con propensión a formar espuma = 0,75 litros;
 - Óptima cantidad de ingredientes sólidos = 100 gramos.
- Montar la tapa en la jarra y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope. La tapa tiene que estar enclavada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

**Agregar o reponer ingredientes (Fig. 6-8)**

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes
-
- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
-
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

**Advertencia importante**

Al elaborar líquidos o alimentos líquidos, elevar la velocidad de trabajo del aparato sólo paulatinamente, a fin de evitar que se produzcan salpicaduras.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio. Aguardar hasta que la cuchilla se haya parado.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la batidora de la base motriz, girándola a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirar la tapa de la jarra.
- Retirar la tapa de la jarra. Girar a tal efecto la tapa hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarla.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Consejo práctico: Limpiar la jarra directamente tras concluir su uso.

Cuidados y limpieza**Advertencia importante**

El aparato no requiere un mantenimiento específico.

Una limpieza cuidadosa y a fondo del accesorio evitará daños en el mismo y conservará su capacidad de funcionamiento.

¡Atención!

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

Limpiar la base motriz



¡Peligro de descarga eléctrica!

*¡No sumergir nunca la base motriz en el agua! ¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!
¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!*

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz (bloque motor) y las tapas protectoras sólo con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas manual.
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente y los accesorios pequeños

El recipiente y los accesorios pequeños se pueden lavar en el lavavajillas.

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Limpiar la batidora



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

¡Atención!

No lavar el soporte de la batidora en el lavavajillas. No dejarlo tampoco sumergido en el agua.

- Lavar el soporte bajo el chorro de agua del grifo.
- La tapa, el embudo y la jarra batidora se pueden lavar en el lavavajillas.

Advertencia:

La tapa de puede desarmar para su lavado.

Fig. 1

- Extraer el embudo de la tapa empujándolo hacia arriba.
- Extraer el accesorio interior de la tapa empujándolo hacia abajo.

Consejo práctico: Tras elaborar líquidos, muchas veces se puede limpiar la jarra batidora sin necesidad de retirarla de la base motriz.

Simplemente basta poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato. Activar durante unos instantes la función «M». Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Localización de averías



¡Peligro de lesiones!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

Trate de solucionar primero el problema surgido con ayuda de los consejos que le facilitamos a continuación.

Avería

El aparato no se pone en marcha.

Forma de subsanarla

- Verificar la alimentación de corriente.
- Verificar el enchufe del cable de conexión del aparato.
- Verificar el brazo giratorio.
¿Se encuentra en la posición correcta?
¿Está enclavado en su posición?
- Apretar la jarra batidora o el recipiente hasta que encajen a tope.
- Colocar las tapas protectoras de los accionamientos sobre los accionamientos que no se estén usando.
- El seguro contra puesta en marcha indebida o fortuita está activado.
Colocar el aparato en la posición «0/off» y a continuación ajustar la posición de trabajo deseada.

Avería

El aparato se desconecta durante la marcha. La protección contra sobrecarga se ha activado. Se ha elaborado una cantidad excesiva de alimentos.

Forma de subsanarla

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Dejar enfriar el aparato durante 15 minutos para desactivar el seguro contra sobrecarga.

es

- Elaborar una menor cantidad de alimentos. No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos de aplicación»)!)
- Conectar el aparato nuevamente. En caso no ponerse en marcha el motor, dejar enfriar el aparato durante un tiempo más prolongado (como mínimo 1 hora).

Avería

Los símbolos del Control automático por sensores parpadean. El Control automático por sensores no ha podido alcanzar el resultado definido. El aparato se desconecta automáticamente y el mando giratorio pasa a la posición 0/off.

Forma de subsanarla


- Pulsar una tecla cualquiera del Control automático por sensores.
El sistema es inicializado de nuevo, El aparato está listo para funcionar tan pronto como los tres lucen de modo uniforme.
- Colocar brevemente el mando giratorio en la posición de trabajo 7 hasta que el resultado sea el deseado.
Verificar previamente si la nata cumple con los requisitos necesarios (cantidad, estado, frescura, temperatura) y si la varilla batidora está ajustada en la altura correcta.

Avería

Durante el funcionamiento del accionamiento se pulsó fortuitamente la tecla de desbloqueo.

El brazo giratorio se desplaza hacia arriba. El accionamiento se desconecta, pero no queda en la posición para cambio de accesorios.

Forma de subsanarla

- Colocar el mando giratorio en la posición 0/off.
- Colocar el brazo giratorio en la posición 2. 
- Conectar el aparato (escalón 1).
- Desconectar el aparato.
El accesorio queda parado en la posición para cambio de accesorio.

Avería

La batidora no se pone en marcha o se para de repente. El motor produce un «murmullo» sordo. Las cuchillas están bloqueadas.

Forma de subsanarla

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la jara batidora de la base motriz y eliminar el ingrediente responsable del bloqueo de la cuchilla.
- Colocar la jara batidora sobre la base motriz.
- Conectar el aparato.

**Advertencia importante**

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Ejemplos prácticos**Nata montada**

200 g–1500 g (hasta 300 gramos, batir sin Control automático por sensores)



- Proceder según las instrucciones del apartado «Trabajar con el Control automático por sensores».
- Prestar atención a las indicaciones que se hacen en el capítulo «Advertencia importante para la utilización de la varilla batidora» con respecto a la adaptación de las cantidades de elaboración!

Claros de huevo a punto de nieve

2–12 claras de huevo



- Proceder según las instrucciones del apartado «Trabajar con el Control automático por sensores».
- Prestar atención a las indicaciones que se hacen en el capítulo «Advertencia importante para la utilización de la varilla batidora» con respecto a la adaptación de las cantidades de elaboración!

es

Masa de bizcocho

Receta básica

3 huevos

3–4 cucharadas soperas de agua caliente

150 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

150 gramos de harina

50 gramos de fécula de maíz (maicena)

levadura en polvo

- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo 7, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición 1 y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½–1 minuto, agregándolas a cucharadas.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa batida

Receta básica

3–4 huevos

200–250 gramos de azúcar

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de medio limón

200–250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)

500 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

150 ml de leche

- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 5.

Máxima cantidad: 2½ veces la receta básica

Masa quebrada (pastaflores)

Receta básica

125 gramos de mantequilla

(temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

levadura en polvo



- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación durante 2–3 minutos en la posición 5.

A partir de 500 gramos de harina:

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

Máxima cantidad: 4 veces la receta básica

Masa de levadura

Receta básica

500 gramos de harina

1 huevo

80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

80 gramos de azúcar

200–250 ml de leche tibia

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

Cáscara de ½ limón

1 pizca de sal

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–6 minutos, en la posición 3.

Máxima cantidad: 3 veces la receta básica

Masa para pasta

Receta básica

500 gramos de harina

250 g huevos (ca. 5 unidades)

2–3 cucharadas soperas (20–30 gramos) de agua fría

- Batir todos los ingredientes durante 3 a 5 minutos en la posición de trabajo «3», hasta formar una masa.

Máxima cantidad: 1,5 veces la receta básica



Advertencia importante

En caso de proseguir con la elaboración de esta masa con el accesorio original del aparato, solo podrá usarse el accesorio MUZ8NV1/2/3. Esta masa no es adecuada para su elaboración con el accesorio MUZ8NS1. Utilice en su lugar una masa especialmente adecuada para la elaboración en prensadoras para pasta.

es

Pan mixto de trigo

Receta básica

325 gramos de harina integral de trigo recién molida

325 gramos harina de trigo blanca tipo 405

100 gramos de harina de centeno tipo 630

75 gramos de levadura natural líquida

½ cucharada soperas de comino

½ cucharada soperas de especias para pan

½ cucharada soperas de sal

1½ sobres de levadura seca

450–500 ml de agua templada

- Amasar todos los ingredientes durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo «1» y a continuación durante 3 minutos en la posición de trabajo «3» hasta formar una masa.
- Dejar subir la masa hasta que se duplique; amasarla nuevamente durante aprox. 1 minuto en la posición de trabajo 3.
- Verter la masa en el molde de pan engrasado; dejar que suba.
Hornear a continuación.

Consejo práctico: En lugar de la harina de trigo integral recién molida se puede usar también harina de escanda recién molida.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Mayonesa

¡Atención! ¡En la batidora, las mayonesas sólo se pueden elaborar con huevos enteros (yema y clara)!

Receta básica:

1 huevo

1 cucharilla colmada de mostaza

1 cucharilla de vinagre o zumo de limón

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

200–250 ml de aceite

Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura.

- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición de trabajo 3.
- Colocar el mando selector en la posición de máxima velocidad de trabajo, verter el aceite a través del embudo y batir hasta que la mezcla emulsione.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica



Batido de chocolate

50–75 gramos de chocolate para repostería refrigerado

½ litro de leche caliente

Nata montada y virutas de chocolate, según el gusto personal.

- Cortar el chocolate en trozos de aprox. 1 cm. Poner el chocolate en la jarra y ajustar la posición de trabajo 7. Triturar el chocolate completamente.
- Poner el zumo, los albaricoques y los cubitos de hielo en la batidora; batir durante 30 segundos en la posición de trabajo 7.
- Verter el chocolate caliente en los vasos y servirlo con nata montada y raspaduras de chocolate según el gusto personal.



Batido de plátano

2–3 plátanos

2–3 cucharadas soperas colmadas de helado de vainilla o limón

2 sobrecito de azúcar de vainilla

½ l de leche

- Cortar los plátanos en trozos y picarlos en la batidora durante 5–10 minutos.
- Tras pararse el aparato, agregar la leche y los ingredientes.
Batir durante aproximadamente un minuto hasta formar una masa esponjosa.



Copa de frutas

250 g de frutas (por ejemplo fresas, plátano, naranja, manzana)

50–100 gramos de azúcar

500 ml de agua fría

Helado al gusto personal

- Pelar las frutas y cortarlas en trozos.
- Poner todos los ingredientes en la jarra (excepto el helado) y batirlos en la posición de trabajo 7 durante aproximadamente un minuto.
- Servirse conjuntamente con el helado, si se desea.



Cóctel para deportistas

2-3 naranjas

1 limón

½-1 cucharada sopera de azúcar o miel

¼ litro de jugo de manzana

¼ l de agua mineral, cubitos de hielo en caso de desearlo

- Pelar las naranjas y los limones. Cortarlos en trozos.
- Batir todos los ingredientes, excepto el jugo de manzana y el agua mineral, en la posición de trabajo 7 durante aproximadamente 30 segundos.
- Agregar el jugo de manzana y el agua mineral.
- Batir brevemente hasta formar espuma.
- Verter el cóctel en los vasos y servirlo con cubitos de hielo en caso de desearlo.



- Ablandar las láminas de gelatina poniéndolas en agua fría durante aprox. diez minutos.
- Cocer todos los ingredientes, excepto la gelatina.
- Exprimir la gelatina y fundirla en el microondas. ¡No cocerla!
- Mezclar la gelatina y las frutas calientes en la posición de trabajo 5 durante aproximadamente un minuto.
- Verter la jalea en fuentes pequeñas o platos individuales enjuagados previamente con agua fría. Ponerla a enfriar.

Sugerencia: La jalea de frutas roja se puede servir con nata montada o salsa de vainilla.

Jalea de frutas roja

400 gramos de frutas (guindas deshuesadas, frambuesas, grosellas, fresas, moras)

100 ml de jugo de guindas

100 ml vino tinto

80 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

2 cucharada sopera de zumo de limón

1 pizca de clavo molido

1 pizca de canela molida

8 láminas de gelatina



Batidos

200 g de miel (del frigorífico)

5 g de canela

200 g de leche (del frigorífico)

- Poner la miel y la canela en la batidora; batir en la posición M.
- Añadir la leche al cabo de 5 segundos y batir todo durante 3 segundos.



Crema de miel para untar en el pan

50 gramos de mantequilla (del frigorífico)

200 g de miel (del frigorífico)

- Cortar la mantequilla en trozos pequeños; ponerlos en la jarra batidora.
- Agregar la miel y batir la masa durante 8 segundos en la posición M.



Accesorios opcionales



MUZ8ER3

Recipiente de mezcla, de acero inoxidable

En el recipiente de mezcla se pueden elaborar hasta 3 kg de masa de levadura o 3,5 kg de masa batida.



MUZ8ZP1

Exprimidor de cítricos

Para exprimir naranjas, limones, limas o pomelos



MUZ8AD1

Adaptador

Para fijar el picador de carne MUZ8FW1 y los accesorios para pasta MUZNV1/NV2 y NV3.

es



MUZ8FW1
Picadora de carne

Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.



MUZ8LS4/5
Juegos de discos para picar carne

Para la picadora MUZ8FW1. Los discos finos para preparar pasteles y cremas, los gruesos para salchichas y bacón.



MUZ8WS2
Accesorio para embutido de salchichas

Para la picadora MUZ8FW1. Para embutir carne picada en tripas artificiales o naturales.



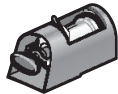
MUZ8SV1
Accesorio para repostería

Para la picadora MUZ8FW1. Con plantilla metálica para cuatro pastas diferentes.



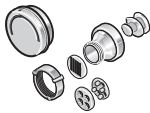
MUZ8RV1
Accesorio para rallar

Para la picadora MUZ8FW1. Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos asentados o secos.



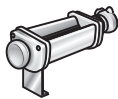
MUZ8FV1
Accesorio tamizador de frutas

Para la picadora MUZ8FW1. para preparar purés de bayas, excepto frambuesas, tomates y escaramujos; elimina automáticamente los tallos y las pepitas de las grosellas, por ejemplo.



MUZ8NS1
Accesorio para pasta

Para la picadora MUZ8FW1. Para elaborar macarrones, rigatones, sopas de fideo, tallarines y láminas de masa, por ejemplo para preparar lasaña o las empanadas de pasta rellenas típicas de Suabia.



MUZ8NV1/2/3
Accesorio para pasta

Para elaborar tallarines y láminas de masa, por ejemplo para preparar lasaña o las empanadas de pasta rellenas típicas de Suabia.



MUZ8MX2
«ThermoSafe» Jarra batidora (de vidrio)

Para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, triturar y picar fruta y verdura cruda, así como triturar alimentos para hacer purés, por ejemplo para sopas calientes.

	MUZXL... MUZXLVL1 Cortador-rallador	Para picar pepinos, coles, colirrábanos, y rábanos; para rallar zanahorias, manzanas y apio, lombardas, queso, nueces, así como queso duro y chocolate. El juego MUZXL... incluye disco reversible para cortar «Profi Supercut» – grueso/fino, disco para verduras orientales, cuchilla reversible para rallado – grueso/fino, disco rallador semifino. El juego MUZXLVL1 incluye disco reversible para cortar y rallar – grueso/fino, cuchilla reversible para rallado – grueso/fino, disco rallador semifino, para verduras orientales, disco para tortilla de patatas ralladas alemana
	MUZ8PS1 Disco para cortar patatas crudas	Para el accesorio para rallar MUZXLVL1. Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.
	MUZ8RS1 Disco rallador, grueso	Para el accesorio para rallar MUZXLVL1. Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.
	MUZ8KP1 Disco para rallar patatas a la suiza	Para el accesorio para rallar MUZXLVL1. Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.
	MUZ8AG1 Disco para cortar verduras orientales	Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.
	MUZ8KS1 Disco rallador, fino	Para rallar queso curado (por ejemplo queso parmesano).
	MUZ8MM1 Batidora múltiple	Para picar hierbas aromáticas, verdura, manzanas y carne, y rallar zanahorias, nabos, queso nueces y chocolate frío.
	MUZ8GM1 Molino de cereales	Para moler todo tipo de cereales (excepto maíz), adormidera, linaza, sésamo, alforfón, etc. El molino permite asimismo moler hierbas aromáticas, especias y café.

En caso de que algún accesorio no estuviera incluido en el equipo de su aparato, lo podrá adquirir en el comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

es

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea 2012/19/UE relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Condiciones de garantía

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

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

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.** Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

pt

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Para sua segurança	21
Panorâmica do aparelho	24
Posições de trabalho	25
Utilização	25
Limpeza e manutenção	29
Ajuda em caso de anomalia	30
Exemplos de utilização	31
Acessórios especiais	34
Reciclagem	36
Condições de garantia	36

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborados de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género. Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de aplicação»)!

Este aparelho é adequado para mexer, amassar, bater e triturar alimentos. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas. Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

▲ Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

pt

Crianças não podem brincar com o aparelho.
O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.
Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica. Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.
Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo. As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico!

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

Não mudar a posição do braço multifunções enquanto o aparelho estiver ligado. Aguardar que o accionamento esteja completamente parado. Substituir ferramentas/acessórios só depois do accionamento completamente parado – depois de desligado, o accionamento ainda gira por inércia durante alguns momentos.

Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.

Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada. Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela.

Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)! Não tocar nas peças em rotação. Só trocar a ferramenta com o accionamento imobilizado – depois de o aparelho ser desligado, o accionamento ainda continua a funcionar por um breve período de tempo, ficando depois na posição de substituição de ferramentas/posição «Easy fill».

Só deslocar o braço multifunções depois de a ferramenta estar completamente imobilizada.

O aparelho só pode ser ligado se o misturador tiver sido apertado até ao batente e a tampa de protecção do accionamento da ferramenta (7) estiver colocada. Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!

Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,75 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Importante!

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas. Só montar e utilizar uma ferramenta ou um acessório.

▲ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios



Seguir as indicações das Instruções de serviço.



Cuidado: Lâminas em rotação.



Cuidado: Ferramentas em rotação.
Não tocar na abertura de enchimento.

▲ Sistemas de segurança

Protecção de ligação

Ver tabela «Vista geral das posições de trabalho».

Não é possível ligar o aparelho na **posição 1**.

O aparelho só pode ser ligado na **posição 2-4**:

- se tiver sido montada a tigela e tiver sido rodada até ao batente ou
- se tiver sido colocada a tampa de protecção do accionamento de ferramentas (7).

Só é possível ligar o aparelho na **posição 5** se a tampa de protecção do accionamento da ferramenta (7) estiver colocada.

O misturador tem de estar apertado até ao batente.

Na **posição 6**, o aparelho só pode ser ligado, se o picador de carne com adaptador estiver bem montado (Ver Instruções de serviço do picador de carne).

pt

Protecção contra ligação indevida

Numa falha de corrente, o aparelho continua ligado, mas, depois disto, o motor não volta a arrancar. Para voltar a utilizar o aparelho, colocar o selector rotativo (3) em **0/off** e depois ligar a fase desejada.

Protecção contra sobrecarga


Se, durante a utilização, o motor se desligar sozinho, isso significa que foi activada a protecção contra sobrecarga.

Causas possíveis:

- grande quantidade de alimentos para processar,
- tempo de funcionamento demasiado longo.

Como proceder na activação dum sistema de segurança, ver «Ajuda em caso de anomalias».

Panorâmica do aparelho

Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, (Fig. ).

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

Aparelho base

1 Tecla de desbloqueamento

2 Braço multifunções

«Easy Armlift» – apoia a utilização simples e fácil do braço multifunções (ver «Posições de trabalho»).

3 Selector rotativo

Depois de desligar o aparelho (posição **0/off**), ele muda automaticamente para a posição ideal para troca da ferramenta (posição de substituição das ferramentas). Nesta posição, é mais fácil deitar ingredientes na tigela, pois não é possível ficarem ingredientes nas ferramentas (posição «Easy fill»).

0/off = Stop

Por **M/S** = **M** entende-se a comutação momentânea com velocidade máxima; não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

Por **S** entende-se o sistema automático SensorControl. Com o SensorControl (4) activado, ocorre uma desactivação automática quando o resultado ideal for alcançado.

Fases **1–7**, velocidade de funcionamento:

- 1** = Rotação baixa – lento,
- 7** = Rotação elevada – rápido.

4 Botões de comando do sistema automático SensorControl

Ver capítulo «Trabalhar com SensorControl».

5 Tampa de protecção do accionamento

Para retirar a tampa de protecção do accionamento, pressionar a área dianteira e retirar a tampa.

6 Accionamento para

- Dispositivo para cortar e ralar *
- Espremedor de citrinos * e
- Moinho de cereais *

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

7 Accionamento para ferramentas (varas para massas leves e bater claras em castelo, varas para massas pesadas) e picadora de carne *

8 Tampa de protecção do accionamento

9 Accionamento para o misturador

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

10 Tampa de protecção do accionamento do copo misturador

11 Arrumação do cabo

Compartimento do cabo ou sistema automático de enrolamento do cabo (dependendo do modelo)

Tigela com acessórios

12 Tigela em inox

13 Tampa

14 Funil de enchimento

Ferramenta

15 Vara para massas leves «Absolut»

16 Vara totalmente em metal para claras em castelo

17 Vara para massas pesadas «High performance» com protecção para as massas

Misturador *

18 Suporte do misturador com lâmina

19 Copo do misturador (vidro)

20 Tampa com abertura de enchimento

21 Funil

* Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser adquirido no comércio da especialidade ou nos Serviços Técnicos.

Posições de trabalho

Atenção!

Utilizar somente o aparelho, se ferramentas/ acessórios, de acordo com esta tabela, estiverem colocados no accionamento correcto e na posição correcta e se estiver na posição de funcionamento.

O braço multifunções tem de estar encaixado em todas as posições de trabalho.



Indicação

O braço multifunções está equipado com a função «Easy Armlift», que contribui para a utilização simples e fácil do braço multifunções.

Ajuste da posição de trabalho

Fig. 9

- Pressionar a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço multifunções. Apoiar o movimento com uma das mãos.
- Deslocar o braço multifunções até ele encaixar na posição desejada.

Vista geral das posições de trabalho

Posição	Accio- namento	Ferra- menta/ Acessório	Velocidade de funcio- namento
1		*	–
2	6		1–5
			1–7 1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

* Montar/desmontar as varas para massas leves, bater claras em castelo e massas pesadas; adicionar grande quantidade de alimentos.

Utilização



Perigo de ferimentos

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

Atenção!

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ ferramentas na posição de funcionamento.

Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor. As peças não são próprias para utilizar no micro-ondas.

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver capítulo «Limpeza e manutenção».

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Preparar o cabo (Fig. 9).

a) Aparelhos com compartimento para o cabo:

Puxar o cabo até ao comprimento desejado.

b) Aparelhos com sistema automático de enrolamento do cabo:

Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 100 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

Reduzir o comprimento de trabalho do cabo:

Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até atingir o comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

Atenção!

Ao recolher o cabo, este não deve ser torcido. Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo, este não deve ser recolhido manualmente. Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixá-lo enrolar até ao fim.

pt

Tigela e ferramentas



Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!

Não tocar nas peças em rotação.

Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Só deslocar o braço multifunções depois de a ferramenta estar completamente imobilizada.

Por motivos de segurança, o aparelho só pode funcionar nas posições 2 a 4 se a tigela tiver sido colocada no seu lugar e rodada até ao batente ou se a tampa de protecção do accionamento da ferramenta (8) estiver colocada.

Atenção!

Utilizar a tigela apenas para trabalhar com este aparelho. Inserir bem as ferramentas até encaixarem no accionamento.

Vara para massas leves

«Absolut» (15)

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



Vara totalmente em metal para claras em castelo (16)

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



Vara para massas pesadas «High performance» com protecção para as massas (17)

para amassar massas pesadas e para misturar ingredientes que não devam ser triturados (p. ex. passas de uvas, pedaços de chocolate em folha).






Indicações importantes sobre a utilização da vara para bater claras em castelo

Fig. D

A vara deve tocar ligeiramente no fundo da tigela para misturar bem os ingredientes. Isto também é importante para assegurar o funcionamento do sistema automático SensorControl.


Para grandes quantidades, a vara pode estar colocada numa posição mais alta. A altura da vara para claras em castelo deve ser ajustada do seguinte modo:

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 1. 
- Introduzir a vara para bater claras em castelo no accionamento até ao encaixe.
- Segurar bem a vara para claras em castelo e soltar a porca com a chave fornecida (no fundo do aparelho), rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Ajustar a altura da vara rodando-a até atingir a altura ideal:
 - rodar no sentido dos ponteiros do relógio: levantar
 - rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio: baixar
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 2. 

Controlar a altura da vara e, se necessário, corrigir.
- Assim que a altura estiver correctamente ajustada, premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 1. 
- Segurar bem a vara para claras em castelo e apertar a porca com a chave fornecida no sentido contrário dos ponteiros do relógio.

Trabalhar com a tigela e as ferramentas

Fig. E


- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 1. 
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Colocação da tigela:
 - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
 - e depois pousá-lo e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até encaixar.

- Dependendo da tarefa, inserir bem a vara para massas leves, a vara para claras ou a vara para massas pesadas até encaixar no accionamento.

Indicação:

No caso da vara para massas pesadas, colocar primeiro a protecção para massas e depois a vara (figura 13-4b).

Dar atenção à forma e à posição das peças.

- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 2. 
- Colocar a tampa.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector para a fase pretendida.


A nossa sugestão:

- Varas para massas leves: primeiro, misturar nas fases 1–2 e depois, caso necessário, usar as fases 3–7
- Vara para claras em castelo: Fase 7, envolver os ingredientes na fase 1
- Vara para massas pesadas: Primeiro, iniciar a mistura dos ingredientes na fase 1 e amassar na fase 3.


Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do selector.
- Colocar o funil de enchimento (Fig. 13-7).
- Adicionar os ingredientes através do funil de enchimento.

ou

- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 1. 
- Introduzir os ingredientes.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 1. 

- Retirar a ferramenta do accionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Trabalhar com SensorControl

O seu aparelho está equipado com o sistema automático SensorControl.


Ao confeccionar natas batidas e claras em castelo com a vara para claras em castelo, os sensores monitorizam o processo e desligam automaticamente quando a consistência definida é alcançada.

O período de validade, a temperatura e o conteúdo das natas utilizadas influenciam o tempo necessário e o resultado.

Indicação:

Antes de usar o sistema automático SensorControl pela primeira vez, é necessário o robot de cozinha ter estado em funcionamento, no mínimo, durante 2 minutos para assegurar o correcto funcionamento dos sensores.

Fig. 13

- Preparar o aparelho conforme descrito anteriormente.
- Introduzir a vara para bater claras em castelo no accionamento até ao encaixe.
- Ajustar a vara para claras de modo a tocar ligeiramente no fundo da tigela. Ver secção «Indicação importante sobre a utilização da vara para claras em castelo».
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 2. 
- Colocar a tampa.
- Colocar o funil de enchimento (Fig. 13-3).
- Ligar a ficha à tomada.

Indicação:

Depois de ligar, o sistema automático SensorControl inicia-se e os símbolos piscam. O aparelho está pronto a funcionar se todos os 3 símbolos estiverem constantemente acesos.

- Deitar as natas ou as claras na tigela.

Quantidades:

- Natas: 300–1500 ml
Os melhores resultados são alcançados com natas frescas a 6 °C.
- Claras: 2 a 12 unidades

pt

- Premir o botão correspondente do sistema automático SensorControl.



Natas batidas, quantidade inicial 300 a 700 ml



Natas batidas, quantidade inicial 700 a 1500 ml



Claras em castelo

O símbolo do sistema automático SensorControl seleccionado acende-se e os outros símbolos apagam-se.

Correcção de selecção incorrecta do botão:

⇒ Premir o botão correcto.

- Colocar o selector rotativo na fase **M/S** e segurar 2 segundos. Ao soltar, o selector rotativo fica nesta posição!
Indicação: Se o selector rotativo não for accionado dentro de 30 segundos, o SensorControl seleccionado é desactivado! Todos os 3 símbolos acendem-se novamente.

Correcção de selecção incorrecta do botão:

⇒ Colocar o selector rotativo em **0/off**, para isso é necessário ultrapassar uma pequena resistência.

⇒ Premir o botão correcto.

⇒ Colocar o selector na posição fase **M/S**.

O aparelho começa a funcionar.

Enquanto o processo estiver a decorrer, os botões do SensorControl ficam bloqueados.

Indicação: Não adicionar ingredientes enquanto o aparelho estiver a funcionar!

Assim que as natas/claras atingirem a consistência ideal, o accionamento desliga-se automaticamente.

O selector rotativo vai para a posição **0/off**. Os símbolos acendem-se.

Indicações importantes:

- O sistema automático SensorControl só pode alcançar resultados ideais se os ovos forem frescos ou as natas estiverem frias (cerca de 6 °C).
- Não é possível bater natas que já tenham sido anteriormente congeladas.
- Se forem utilizadas natas sem lactose ou com aditivos, é possível que o resultado não seja o ideal.

- Açúcar, aromas e outros aditivos só devem ser adicionados depois de o sistema automático terminar. Para isso, colocar o selector rotativo na fase 5.
- Se, após a desactivação automática, o resultado não for o desejado, colocar o selector rotativo na fase 7 até se alcançar o resultado pretendido. Não activar o sistema automático SensorControl uma segunda vez!
- O sistema automático SensorControl pode ser interrompido a qualquer momento (colocar o selector rotativo em **0/off**, sendo necessário ultrapassar uma pequena resistência).
- Após, no máximo, 6 minutos, o accionamento desliga-se sempre, mesmo que o resultado definido não tenha sido alcançado. Os símbolos piscam. Ver „Ajuda em caso de anomalia“.
- O sistema automático SensorControl não influencia as fases 1 a 7 nem o funcionamento com outros accionamentos.
- Se um botão do SensorControl for inadvertidamente premido durante o trabalho com outros acessórios, simplesmente premir o botão novamente. O símbolo apaga-se.

Misturador



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!

Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O aparelho só pode ser ligado se o misturador tiver sido apertado até ao batente e a tampa de protecção do accionamento da ferramenta (7) estiver colocada.



Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,75 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!

Utilizar o misturador apenas na posição de trabalho indicada. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada. A tampa tem que estar completamente bloqueada. Não utilizar o misturador vazio.

Preparação

Fig. 4

Atenção!

Nunca montar o misturador sem o vedante colocado no suporte do misturador.

Montar o misturador:

- Colocar no copo misturador o suporte do misturador com o vedante aplicado, de modo que o traço fique por baixo da seta.
- Fixar o suporte do misturador, rodando-o para a direita até ao batente.

Trabalhar com o misturador

Fig. 5

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço multifunções na posição 5.
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na asa com marcação do aparelho base) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Introduzir os ingredientes.
 - Quantidade máxima de ingredientes líquidos = 1,75 litros;
 - Quantidade máxima de líquidos que desenvolvam muita espuma ou quentes = 0,75 litros;
 - Quantidade ideal a processar com ingredientes sólidos = 100 gramas.
- Assentar a tampa e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente no punho do misturador. A tampa tem que estar bem encaixada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

Adicionar os ingredientes (Fig. 6-8)

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes

ou

- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

**Indicação importante!**

Na preparação de líquidos/ingredientes líquidos, aumentar lenta e progressivamente a rotação do aparelho, para se evitar que os produtos misturados possam salpicar.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector. Esperar, até que a lâmina esteja completamente parada.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o copo misturador no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Retirar a tampa do misturador. Para isso, rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Sugestão: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção**Indicação importante!**

O aparelho não carece de manutenção. Uma limpeza cuidadosa evita danos no aparelho e preserva a sua funcionalidade.

Atenção!

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.

Limpar o aparelho base**Perigo de choque eléctrico!**

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

- Desligar a ficha da tomada.

pt

- O aparelho base e a tampa de protecção do accionamento devem ser limpos com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

Limpeza da tigela e das ferramentas

A tigela e as ferramentas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois, podem verificar-se ligeiras deformações durante a lavagem.

Limpeza do misturador



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

Atenção!

Não lavar o suporte do misturador na máquina de lavar loiça, nem o deixar mergulhado em água.

- Lavar o suporte do misturador sob água corrente.
- A tampa, o funil e o copo misturador podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Indicação:

A tampa pode ser desmanchada para limpeza.

Fig. 1

- Retirar o funil da tampa, deslocando-o para cima.
- Deslocar a guarnição para baixo, pressionando-a para fora da tampa.

Sugestão: Depois da preparação de líquidos, é frequentemente suficiente limpar o misturador sem o retirar do aparelho base. Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase M). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Ajuda em caso de anomalia



Perigo de ferimentos

Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

O braço multifunções tem de estar encaixado em todas as posições de trabalho.

Primeiramente, deverá tentar eliminar o problema surgido, com a ajuda das indicações seguintes.

Anomalia

O aparelho não arranca.

Ajuda

- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Controlar o braço multifunções. Posição correcta? Bem engatado?
- Rodar a tigela até ao batente, de modo a ficar bem apertada.
- Colocar a tampa de protecção dos accionamentos que não estão em utilização.
- A segurança contra nova ligação está activa. Colocar o aparelho em **0/off** e, depois retornar para a fase desejada.

Anomalia

O aparelho desliga durante o funcionamento. A protecção contra sobrecargas foi activada. Foram preparados demasiados alimentos em simultâneo.

Ajuda

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Deixar o aparelho arrefecer durante 15 minutos para activar a protecção contra sobrecargas.
- Reduzir as quantidades a preparar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de aplicação»)!
- Voltar a ligar o aparelho. Se o motor não arrancar, deixar o aparelho arrefecer durante mais tempo (pelo menos 1 hora).

Anomalia

Os símbolos do sistema automático SensorControl estão a piscar.

O sistema automático SensorControl não conseguiu alcançar o resultado definido. O aparelho desliga-se automaticamente, o selector rotativo está em 0/off.

Ajuda

- Premir qualquer botão do sistema automático SensorControl. O sistema automático é reiniciado. O aparelho está pronto a funcionar se todos os 3 símbolos estiverem constantemente acesos.
- Colocar o selector rotativo na fase 7 por breves instantes, até o resultado corresponder ao pretendido. Verificar primeiro se as natas cumprem os requisitos (quantidade, estado, frescas, temperatura) e se a vara para claras em castelo está regulada na altura certa.

Anomalia

Com o accionamento a funcionar, a tecla de desbloqueamento foi activada inadvertidamente.

O braço multifunções desloca-se para cima. O accionamento desliga, mas, no entanto, não fica parado na posição de substituição da ferramenta.

Ajuda

- Posicionar o selector em **0/off**.
 - Colocar o braço multifunções na posição **2**.
 - Ligar o aparelho (fase 1).
 - Desligar de novo o aparelho.
- A ferramenta fica parada na posição de substituição.

**Anomalia**

O copo misturador não arranca ou pára durante o uso, o accionamento provoca «zumbidos». A lâmina está bloqueada.

Ajuda

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Desmontar o copo misturador e eliminar o obstáculo.
- Voltar a montar o copo misturador.
- Ligar o aparelho.

**Indicação importante!**

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

Exemplos de utilização**Natas batidas**

200 g a 1500 g (até 300 g bater sem SensorControl)



- Seguir as instruções da secção «Trabalhar com SensorControl».
- Respeitar as indicações da secção «Indicação importante sobre a utilização da vara para claras em castelo» para ajustá-la às quantidades!

Claras

2 a 12 claras



- Seguir as instruções da secção «Trabalhar com SensorControl».
- Respeitar as indicações da secção «Indicação importante sobre a utilização da vara para claras em castelo» para ajustá-la às quantidades!

Massa tipo biscoito

Receita base

3 ovos

3–4 colheres de sopa de água quente

150 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

150 g de farinha

50 g de fécula

um pouco de fermento em pó

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) ca. de 4–6 minutos na fase 7 com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 1 e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves

Receita base

3–4 ovos

200–250 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão



pt

200–250 g de manteiga ou margarina
(à temperatura ambiente)

500 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

150 ml de leite

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1, depois, mais ca. de 3–4 minutos na fase 5.

Quantidade máxima: 2½ x a receita base

Massa quebrada

Receita base

125 g de manteiga (à temperatura ambiente)

100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado

250 g de farinha

um pouco de fermento em pó

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 2–3 minutos na fase 5.

A partir de 500 g de farinha:

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

Quantidade máxima: 4 x a receita base

Massa levedada

Receita base

500 g de farinha

1 ovo

80 g de gordura (à temperatura ambiente)

80 g de açúcar

200–250 ml de leite morno

25 g de fermento fresco ou um pacotinho de fermento seco

Raspa de casca de ½ limão

1 pitada de sal

- Amassar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 6 minutos, na fase 3.

Quantidade máxima: 3 x a receita base

Massa batida

Receita base

500 g de farinha

250 g de ovos (ca. de 5 ovos)

se necessário, juntar 2–3 colheres de sopa (20–30 g) de água fria

- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos na fase 3 até formar uma massa.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base



Indicação importante!

Ao preparar depois esta massa com o acessório original deste aparelho, só se pode usar o acessório MUZ8NV1/2/3. Esta massa não é adequada para o acessório MUZ8NS1.

Para isso, use uma massa especial para a produção de massas alimentícias.

Pão mistura integral

Receita base

325 g de farinha de trigo integral recém-moída

325 g de farinha branca Tipo 405

100 g de farinha de centeio Tipo 630

75 g de fermento líquido natural

½ c. de sopa de cominhos

½ c. de sopa de especiarias para pão

½ cl. de sopa de sal

1½ pacotinho de fermento seco

450–500 ml de água quente

- Amassar todos os ingredientes durante aprox. ½ minuto na fase 1 e depois preparar a massa, durante cerca de 3 minutos, na fase 3.
- Deixar a massa descansar até duplicar o seu volume e voltar a amassar durante cerca de 1 min. na fase 3.
- Deitar a massa numa forma de bolo inglês devidamente untada, deixar descansar mais um pouco e, depois, levar ao forno, para cozer.

Sugestão: Em vez de farinha de trigo integral recém-moída de fresco, pode ser utilizado outro qualquer tipo de farinha recém-moída.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

pt

Maionese

Nota: No misturador só se pode fazer maionese com ovos inteiros (clara e gema).

Receita base:

- 1 ovo
- 1 colher de chá cheia de mostarda
- 1 colher de sopa de vinagre ou sumo de limão
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 200–250 ml de óleo

Os ingredientes devem estar todos à mesma temperatura.

- Misturar todos os ingredientes (menos o óleo), durante alguns segundos, na fase 3.
- Ligar o aparelho para a fase de rotação mais elevada, deitar lentamente o óleo através do funil e misturar até a maionese emulsionar.

Quantidade máxima: O dobro da receita base.

Chocolate quente

50–75 g de chocolate frio em barra
 ½ l de leite quente
 Natas batidas e raspa de chocolate a gosto

- Cortar o bloco de chocolate em pedaços (com cerca de 1 cm) e triturar no misturador com a fase 7.
- Desligar o aparelho e adicionar o leite através do funil. Misturar durante cerca de 30 segundos na fase 7.
- Deitar o chocolate quente em copos e servir com natas batidas e raspa de chocolate.

Batido de gelado de banana

2–3 bananas
 2–3 colheres de sopa de gelado de baunilha ou de limão
 2 pacotinho de açúcar baunilhado
 ½ l de leite

- Cortar as bananas em pedaços e triturar no misturador durante 5–10 segundos.
- Depois do aparelho estar completamente parado, adicionar o leite e os ingredientes e misturar durante ca. de 1 minuto, até a massa criar espuma.



Taça de fruta

250 g de fruta (p. ex. morangos, banana, laranja, maçã)
 50–100 g de açúcar
 500 ml de água fria
 Gelo a gosto

- Descascar e partir a fruta em pedaços
- Adicionar todos os ingredientes (excepto o gelo) no misturador e misturar na fase 7 durante ca. de 1 minuto.
- Eventualmente, servir juntamente com o gelo



Cocktail para desportistas

2–3 laranjas
 1 limão
 ½–1 colher de sopa de açúcar ou de mel
 ¼ l de sumo de maçã
 ¼ l de água mineral, eventualmente cubos de gelo

- Descascar as laranjas e os limões e cortar em pedaços.
- Misturar os ingredientes (excepto o sumo de maçã e a água mineral) durante ca. de 30 segundos na fase 7.
- Adicionar o sumo de maçã e a água mineral.
- Misturar durante algum tempo até que a bebida tenha criado espuma.
- Deitar o Cocktail em copos e servir com cubos de gelo a gosto.



Sobremesa vermelha

400 g de fruta desencaroçada (ginjas, framboesas, groselhas, morangos, amoras silvestres)
 100 ml de sumo de ginja
 100 ml de vinho tinto
 80 g de açúcar
 1 pacotinho de açúcar baunilhado
 2 colheres de sopa de sumo de limão
 1 pitada de cravinho moído
 1 pitada de canela
 8 folhas de gelatina

- Demolhar a gelatina em água fria durante 10 minutos.
- Deixar ferver todos os ingredientes (menos a gelatina).



pt

- Espremer a gelatina e pôr a derreter no micro-ondas, sem cozer.
- Misturar os frutos e a gelatina quentes na fase 5 durante ca. de 1 minuto.
- Deitar o preparado em tacinhas passadas por água fria e colocá-las no frigorífico.

Sugestão: Esta sobremesa fica bem também com natas batidas ou molho de baunilha.

Bebida desportiva

200 g de mel (refrigerado)

5 g de canela

200 g de leite (à temperatura do frigorífico)

- Deitar o mel e a canela no misturador e misturar na fase M.
- Passados 5 segundos, adicionar o leite e misturar durante mais 3 segundos.



Preparado de mel para barrar pão

50 g de manteiga (à temperatura do frigorífico)

200 g de mel (refrigerado)

- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Juntar o mel e misturar ambos os ingredientes, durante 8 segundos no copo misturador na fase M.



Acessórios especiais



MUZ8ER3

Tigela em inox

Na tigela podem ser preparados 3 kg de massa levedada ou 3,5 kg de massa batida para bolos.



MUZ8ZP1

Espremedor de citrinos

Para espremer laranjas, limões e toranjas.



MUZ8AD1

Adaptador

Para fixar o picador de carne MUZ8FW1 e os acessórios para pasta MUZ8NV1/NV2 e NV3.



MUZ8FW1

Picador de carne

Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.



MUZ8LS4/5

Conjuntos de discos perfurados


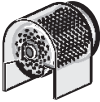
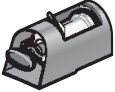
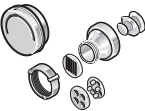





Para o picador de carne MUZ8FW1. Fino para empadas e acompanhamentos para o pão, grosso para salsichas frescas e toucinho.



MUZ8WS2

Acessório para enchidos

Para o picador de carne MUZ8FW1. Para encher massas de enchidos em tripas naturais ou artificiais.

	MUZ8SV1 Adaptador para faturas	Para o picador de carne MUZ8FW1. Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos
	MUZ8RV1 Ralador	Para o picador de carne MUZ8FW1. Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.
	MUZ8FV1 Adaptador para espremedor de fruta	Para o picador de carne MUZ8FW1. Para espremer frutos de baga, excepto para fazer mousse de framboesas, tomate e frutos da roseira brava. Serão tirados os pés às groselhas e, simultaneamente, descarçadas.
	MUZ8NS1 Adaptador para massas	Para o picador de carne MUZ8FW1. Para confeccionar macarrão, rigatoni, massas alimentícias para sopas ou às tiras e placas de massa, p. ex., para lasanha ou pastéis recheados.
	MUZ8NV1/2/3 Adaptador para massas	Para confeccionar massas alimentícias às tiras e placas de massa, p. ex., para lasanha ou pastéis recheados.
	MUZ8MX2 „ThermoSafe“ Misturador (vidro)	Para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes e para passar alimentos cozinhados, p. ex., sopas quentes.
	MUZXL... MUZXLVL1 Dispositivo para cortar e ralar	Para cortar pepinos, couve, couve-rábano, rábanos; para ralar cenouras, maçãs e aipo, couve roxa, queijo e nozes; para raspar queijo rijo, chocolate e nozes. Conjunto MUZXL... inclui disco reversível «Profi Supercut» – grosso/fino, disco para legumes asiáticos, disco reversível de raspar – grosso/fino, disco para ralar – médio. Conjunto MUZXLVL1 inclui disco reversível de cortar – grosso/fino, disco reversível de raspar – grosso/fino, disco para ralar – médio, disco para legumes asiáticos, disco para bolinhos de puré de batata.
	MUZ8PS1 Disco para batatas fritas	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZXLVL1. Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.
	MUZ8RS1 Disco de raspar grosso	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZXLVL1. Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.

pt



MUZ8KP1
Disco para bolinhos de batata ralada

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZXLVL1. Para ralar batatas cruas para «Rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.



MUZ8AG1
Disco para legumes asiáticos

Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.



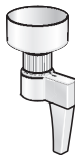
MUZ8KS1
Disco de raspar fino

para ralar queijo rijo (p. ex. Parmesão).



MUZ8MM1
Multimisturador

Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.



MUZ8GM1
Moinho de cereais

Para moer todos os tipos de cereais (excepto milho), sementes de papoila, linhaça, sésamo, trigo-sarraceno, etc. Também as ervas aromáticas, condimentos e café podem ser moídos, sem qualquer dificuldade.

Se uma peça acessória não fizer parte do fornecimento, a mesma pode ser adquirida no comércio da especialidade ou nos nossos Serviços Técnicos.

Reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com Norma Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos eléctricos e aparelhos electrónicos de frio (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma dá o enquadramento para uma recolha e valorização de aparelhos usados, em vigor a nível da UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Condições de garantia

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

Direitos reservados quanto a alterações.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας	37
Με μια ματιά	40
Θέσεις εργασίας	41
Χειρισμός	42
Καθαρισμός και φροντίδα	46
Αντιμετώπιση βλαβών	47
Παραδείγματα εφαρμογών	48
Ειδικά εξαρτήματα	51
Απόσυρση	53
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	53

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. "Παραδείγματα εφαρμογής")!

Η συσκευή αυτή είναι κατάλληλη για την ανάδευση, το ζύμωμα, χτύπημα και κόψιμο τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

el

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιο της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Βάλτε το φως στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή. Μην μετατοπίζετε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.

Αλλάζετε τα εργαλεία/εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την απενεργοποίηση η κίνηση περιστρέφεται για κάμποσο χρόνο ακόμα. Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φως από την πρίζα. Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάζετε το φως από την πρίζα.

Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.

Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12).

Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη.

Αλλάζετε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την απενεργοποίηση η κίνηση εξακολουθεί να δουλεύει για σύντομο χρόνο ακόμα και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου/θέση "Easy fill". Μετακινείτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο.

Η συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνον, όταν έχει βιδωθεί μέχρι το τέρμα το μίξερ και έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου (7). Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,75 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Σημαντικό!

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης. Συναρμολογείτε και χρησιμοποιείτε μόνον ένα εργαλείο ή αντίστοιχα εξάρτημα.

▲ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα

Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

el

▲ Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία

Βλ. στον πίνακα "Συνοπτική άποψη των θέσεων εργασιών"

Στη θέση **1** δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί η συσκευή.

Στο θέση **2-4** η συσκευή μπορεί να τεθεί μόνο σε λειτουργία:

- όταν έχει τοποθετηθεί το μπολ και έχει γυριστεί μέχρι το τέρμα ή
- όταν έχει τοποθετηθεί το προστατευτικό καπάκι κίνησης εργαλείου (7).

Στη θέση **5** η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον, όταν έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου (7). Στρέψτε το μίξερ ή αντίστοιχα το μπολ μέχρι το τέρμα να σφίξει.

Στη θέση **6** η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνον, όταν η κρεατομηχανή με προσαρμογέα έχει τοποθετηθεί σωστά (βλ. Οδηγίες χρήσης της κρεατομηχανής).

Ασφάλεια εκ νέου θέσης σε λειτουργία

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας σε λειτουργία, αλλά ο κινητήρας δεν ξαναξεκινά.

Για την εκ νέου κίνηση φέρτε τον περιστροφικό διακόπτη (3) στη θέση **0/off**, ενεργοποιήστε κατόπιν την επιθυμητή βαθμίδα.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης


Σε περίπτωση που ο κινητήρας σταματήσει αυτόματα κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης.

Πιθανές αιτίες:

- πολύ μεγάλες ποσότητες επεξεργασίας,
- πολύ μεγάλη διάρκεια χρήσης.

Σχετικά με την συμπεριφορά σε περίπτωση ενεργοποίησης κάποιου συστήματος ασφαλείας ανατρέξτε στην παράγραφο "Αντιμετώπιση βλαβών".

Με μια ματιά

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (εικόνα )

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

Βασική συσκευή

- 1 Πλήκτρο απασφάλισης**
- 2 Βραχίονας πολλαπλής λειτουργίας**
"Easy Armlift" – υποστηρίζει τον εύκολο και χωρίς μεγάλη προσπάθεια χειρισμό του βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας (βλ. "Θέσεις εργασιών").
- 3 Περιστροφόμενος διακόπτης**
Μετά την απενεργοποίηση (θέση **0/off**) η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στην ιδανική θέση για την αλλαγή των εργαλείων (θέση αλλαγής εργαλείου). Στη θέση αυτή διευκολύνεται η πλήρωση των υλικών στο μπολ, επειδή δεν μπορούν να μείνουν υλικά πάνω στα εργαλεία (θέση "Easy fill").
0/off = Στοπ
M/S = **M** σημαίνει στιγμιαία λειτουργία με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών, κρατάτε το διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμειξης.
S σημαίνει το αυτόματο σύστημα SensorControl.
Με ενεργοποιημένο το σύστημα SensorControl (4) γίνεται αυτόματη απενεργοποίηση, όταν επιτευχθεί το ιδανικό αποτέλεσμα.
Βαθμίδα **1-7**, ταχύτητα λειτουργίας:
1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά
7 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα
- 4 Πλήκτρα χειρισμού του αυτόματου συστήματος SensorControl**
Βλ. στο Κεφάλαιο „Εργασία με το σύστημα SensorControl“.
- 5 Προστατευτικό καπάκι κίνησης**
Για την αφαίρεση του καπακιού προστασίας κίνησης πιέστε στο εμπρόσθιο τμήμα και αφαιρέστε το καπάκι.

- 6 Κίνηση για**
 – Κόφτης διαρκείας *,
 – Στύφτης εσπεριδοειδών * και
 – μύλο δημητριακών *
- Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης.
- 7 Κίνηση για εργαλεία (εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος) και κρεατομηχανή ***
- 8 Προστατευτικό καπάκι κίνησης**
- 9 Κίνηση για το μίξερ**
 Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.
- 10 Προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ**
- 11 Φύλαξη καλωδίου**
 Χώρος στοίβαξης καλωδίου ή αυτόματη περιτύλιξη καλωδίου (ανάλογα με το μοντέλο)

Μπολ με εξαρτήματα

- 12 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα**
13 Καπάκι
14 Χωνί πλήρωσης

Εργαλεία

- 15 Εργαλείο ανάδευσης "Absolut"**
16 Εργαλείο χτυπήματος εξ' ολοκλήρου μεταλλικό
17 Εργαλείο ζυμώματος "High performance" με τεμάχιο απώθησης ζύμης

Μίξερ *

- 18 Φορέας μίξερ με μαχαίρι**
19 Δοχείο μίξερ (γυαλί)
20 Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών
21 Χωνί

* Αν ένα εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παραδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε από το εμπόριο και την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Θέσεις εργασίας

Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον, όταν το εργαλείο/εξάρτημα σύμφωνα με τον πίνακα αυτόν έχει τοποθετηθεί στη σωστή κίνηση και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας.

Ο βραχίονας πολλαπλής λειτουργίας πρέπει να είναι κουμπωμένος σε κάθε θέση εργασίας.

i Υπόδειξη

Ο βραχίονας πολλαπλής λειτουργίας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία "Easy Armlift", η οποία υποστηρίζει τον εύκολο και χωρίς μεγάλη προσπάθεια χειρισμό του βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας

Εικόνα B

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και μετακινήστε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας. Υποστηρίξτε την κίνηση με το ένα χέρι.
- Μετακινήστε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στην επιθυμητή θέση, μέχρι να κουμπώσει.

Συνοπτική άποψη των θέσεων εργασίας

Θέση	Κίνηση	Εργαλείο/Εξάρτηματα	Ταχύτητα λειτουργίας
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
3	5		1–3
			3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

* Τοποθέτηση/αφαίρεση του εργαλείου ανάδευσης, εργαλείου χτυπήματος και εργαλείου ζυμώματος. Πρόσθεση μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας.

el

Χειρισμός



Κίνδυνος τραυματισμού!

Βάλτε το φινι στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.


Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εργαλείο/εξάρτημα στη θέση εργασίας.

Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας. Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Προετοιμασία καλωδίου (εικόνα ).

a) Συσκευές με χώρο στοιβαξης καλωδίου:

Τραβήξτε το καλώδιο στο επιθυμητό μήκος προς τα έξω.

b) Συσκευές με αυτόματη περιτύλιξη καλωδίου:

Τραβήξτε το καλώδιο μεμιάς ως το επιθυμητό μήκος (το πολύ 100 cm) προς τα έξω και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει στη θέση αυτή, Μείωση του μήκους εργασίας:

Τραβήξτε ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το να τυλιχτεί ως το επιθυμητό μήκος. Κατόπιν τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει.

Προσοχή!

Κατά την ώθηση προς τα μέσα προσέξτε να μη στριφτεί το καλώδιο.

Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου μην ωθείτε το καλώδιο με το χέρι προς τα μέσα. Αν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το μέχρι το τέρμα προς τα έξω και αφήστε κατόπιν να ξανατυλιχτεί.

Μπολ και εργαλεία



Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12).

Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη. Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου. Μετακινείτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο.

Η συσκευή μπορεί για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει στις θέσεις 2–4 μόνον, όταν έχει τοποθετηθεί το μπολ και έχει βιδωθεί ως το τέρμα ή έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου (8).

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε το μπολ μόνο για εργασίες με την παρούσα συσκευή.

Εισάγετε τα εργαλεία στην κίνηση γερά μέχρι να κουμπώσουν.

Εργαλείο ανάδευσης „Absolut“ (15)

για το ανακάτεμα ζύμης, π. χ. ζύμης κέικ ή μους και για το προσεκτικό ανακάτεμα μαρέγκακς ή σαντιγί.



Εργαλείο χτυπήματος από απόφιο μέταλλο (16)

για το χτύπημα μαρέγκακς, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη για παντεσπάνι.



Εργαλείο ζυμώματος „High performance“ με τεμάχιο απώθησης ζύμης (17)

για το ζύμμαμα βαρειάς ζύμης και για την ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, νιφάδες σοκολάτας).






Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του εργα- λείου χτυπήματος

Εικόνα D

Το εργαλείο χτυπήματος θα πρέπει να ακουμπά ελαφρά τον πυθμένα του μπολ, για να αναμειχθούν πλήρως τα υλικά. Αυτό είναι σημαντικό, για να διασφαλίζεται η λειτουργία του αυτόματου συστήματος SensorControl. Για μεγαλύτερες ποσότητες το εργαλείο χτυπήματος μπορεί να τοποθετηθεί ψηλότερα.


Προσαρμόστε τη ρύθμιση ύψους του εργαλείου χτυπήματος ως εξής:

- Τραβάτε το φικ από την πρίζα.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 1. 
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στην κίνηση έτσι, ώστε να κουμπώσει.
- Κρατήστε το εργαλείο χτυπήματος και λύστε το παξιμάδι με το κλειδί που παραδίδεται μαζί (στον πάτο της συσκευής) στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Ρυθμίστε το ύψος του εργαλείου χτυπήματος, στρέφοντας το εργαλείο στο σωστό ύψος:
 - στροφή στη φορά των δεικτών του ρολογιού: ανασήκωμα
 - στροφή αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού: κατέβασμα
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 2. 

Ελέγξτε το ύψος του εργαλείου, αν χρειάζεται διορθώστε το.
- Αν το ύψος έχει ρυθμιστεί σωστά, πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής χρήσης στη θέση 1. 
- Κρατήστε το εργαλείο χτυπήματος και σφίξτε το παξιμάδι με το κλειδί που παραδίδεται μαζί, αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Εργασία με το μπολ και τα εργαλεία

Εικόνα E


- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 1. 
- Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.

- Τοποθετήστε το μπολ:
 - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
 - στρέψτε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Ανάλογα με την εργασία επεξεργασίας εισάγετε στην κίνηση το εργαλείο ανάδευσης, το εργαλείο χτυπήματος ή το εργαλείο ζυμώματος γερά μέχρι να κουμπώσει.

Υπόδειξη:

Στο εργαλείο ζυμώματος τοποθετείτε πρώτα τον απωθητή ζύμης και μετά το άγκιστρο ζυμώματος (εικόνα E-4b).

Προσέξτε τη μορφή και τη θέση των μερών.

- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ. 
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 2.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Βάζετε το φικ στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.


Η σύστασή μας:

- Εργαλείο ανάδευσης: ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1–2, μετά στη βαθμίδα 3–7 αν χρειάζεται
- Εργαλείο χτυπήματος: Βαθμίδα 7, απαλό ανακάτεμα στη βαθμίδα 1
- Εργαλείο ζυμώματος: Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, ζύμωμα στη βαθμίδα 3

Συμπλήρωση υλικών

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τοποθετήστε το χωνί πλήρωσης (εικόνα E-7).
- Συμπληρώστε υλικά από το χωνί πλήρωσης.

ή

- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 1. 
- Ρίχνετε τα υλικά.

el

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 1.
- Αφαιρέστε το εργαλείο από την κίνηση.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

**Εργασία με το σύστημα SensorControl**


Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με το αυτόματο σύστημα SensorControl. Κατά την παρασκευή σαντιγί και μαρέγκας με το εργαλείο χτυπήματος παρακολουθούν αισθητήρες το χτύπημα και απενεργοποιούν τη συσκευή αυτόματα, όταν επιτευχθεί ορισμένη σύσταση.

Η φρεσκάδα, η θερμοκρασία και τα συστατικά της χρησιμοποιούμενης κρέμας γάλακτος επηρεάζουν τον απαιτούμενο χρόνο και το αποτέλεσμα.

Υπόδειξη:

Πριν την πρώτη χρήση του αυτόματου συστήματος SensorControl πρέπει η κουζίνομηχανή να ήταν τουλάχιστον δύο λεπτά σε λειτουργία, ώστε να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία του συστήματος αισθητήρων.

Εικόνα 

- Προτοιμασία της συσκευής όπως περιγράφεται προηγουμένως.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στην κίνηση έτσι, ώστε να κουμπώσει.
- Ρυθμίστε το εργαλείο χτυπήματος έτσι, ώστε να ακουμπά ελαφρά τον πυθμένα του μπολ.
βλ. στο Κεφάλαιο "Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του εργαλείου χτυπήματος".
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 2.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το χωνί πλήρωσης (εικόνα -3).
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.

**Υπόδειξη:**

Μετά την τοποθέτηση αρχικοποιείται το αυτόματο σύστημα SensorControl, τα σύμβολα ανασβοβήνουν. Η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία, όταν είναι αναμμένα και τα 3 σύμβολα ομοίμορφα.

- Βάλτε την κρέμα γάλακτος ή τα ασπράδια των αυγών μέσα στο μπολ. Ποσότητες επεξεργασίας:
 - Σαντιγί: 300–1500 ml
Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτεύχθηκαν με φρέσκια κρέμα γάλακτος στους 6 °C.
 - Μαρέγκα: 2 έως 12 τεμάχια
- Πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο του αυτόματου συστήματος SensorControl.
 -  Σαντιγί, αρχική ποσότητα κρέμας γάλακτος 300 έως 700 ml
 -  Σαντιγί, αρχική ποσότητα κρέμας γάλακτος 700 έως 1500 ml
 -  Μαρέγκα



eggwhite

Το σύμβολο του προεπιλεγμένου αυτόματου συστήματος SensorControl ανάβει, τα άλλα σύμβολα σβήνουν.

Διόρθωση λανθασμένης επιλογής πλήκτρου:

⇒ Πατήστε το σωστό πλήκτρο.

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **M/S** και κρατήστε τον επί 2 δευτερόλεπτα. Όταν αφεθεί ελεύθερος, ο περιστρεφόμενος διακόπτης παραμένει στη θέση αυτή!

Υπόδειξη: Αν ο περιστρεφόμενος διακόπτης δεν γυριστεί εντός 30 δευτερολέπτων, τότε απενεργοποιείται το επιλεγμένο αυτόματο σύστημα SensorControl!

Ανάβουν ξανά και τα 3 σύμβολα.

Διόρθωση λανθασμένης επιλογής πλήκτρου:

⇒ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**, υπερβαίνοντας μια μικρή αντίσταση.

⇒ Πατήστε το σωστό πλήκτρο.

⇒ Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο βαθμίδα **M/S**.

el

Η συσκευή ξεκινά να δουλεύει. Όσο διαρκεί η διαδικασία, είναι μπλοκαρισμένα τα πλήκτρα του αυτόματου συστήματος SensorControl.

Υπόδειξη: Όσο λειτουργεί η συσκευή, μη συμπληρώνετε υλικά!

Όταν η σαντιγί/η μαρέγκα έχει αποκτήσει την ιδανική σύσταση, απενεργοποιείται αυτόματα η κίνηση.

Ο περιστρεφόμενος διακόπτης πηγαίνει στη θέση **0/off**. Τα σύμβολα είναι αναμμένα.

Σημαντικές υποδείξεις:

- Το αυτόματο σύστημα SensorControl μπορεί να πετύχει ιδανικά αποτελέσματα μόνον, όταν τα αυγά είναι φρέσκα και η κρέμα γάλακτος είναι παγωμένη στο ψυγείο (περ. 6 °C).
- Κρέμα γάλακτος που είχε προηγουμένως καταψυχθεί δεν μπορεί ποτέ να χτυπηθεί σε σαντιγί.
- Η χρήση κρέμας γάλακτος με πρόσθετα ή χωρίς λακτόζη δεν μπορεί να οδηγήσει σε ιδανικά αποτελέσματα.
- Προσθέτετε ζάχαρη, αρώματα και άλλα πρόσθετα, αφού απενεργοποιηθεί πρώτα το αυτόματο σύστημα. Γυρίστε γι' αυτό τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 5.
- Σε περίπτωση που μετά την αυτόματη απενεργοποίηση το αποτέλεσμα δεν είναι το επιθυμητό, γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 7, μέχρι να ανταποκρίνεται το αποτέλεσμα στις προσωπικές σας προσδοκίες. Μην ενεργοποιήσετε το αυτόματο σύστημα SensorControl για δεύτερη φορά!
- Το αυτόματο σύστημα SensorControl μπορεί ανά πάσα στιγμή να διακοπεί (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **0/off**, υπερβαίνοντας μια μικρή αντίσταση).
- Μετά από 6 λεπτά το πολύ η κίνηση απενεργοποιείται πάντοτε, επίσης και όταν δεν επιτεύχθηκε το ορισμένο αποτέλεσμα. Τα σύμβολα αναβοσβήνουν. Βλ. „Αντιμετώπιση βλαβών“.
- Το αυτόματο σύστημα SensorControl δεν έχει καμία επιρροή στις βαθμίδες 1-7 ή κατά την εργασία με τις άλλες κινήσεις.

- Σε περίπτωση που κατά την εργασία με άλλα εξαρτήματα πατηθεί κατά λάθος κάποιο πλήκτρο του αυτόματου συστήματος SensorControl, ξαναπατήστε απλά το πλήκτρο. Το σύμβολο σβήνει.

Μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/ την περιστρεφόμενη κίνηση!

*Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!
Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη!
Η συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνον, όταν έχει βιδωθεί μέχρι το τέρμα το μίξερ και έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου (7).*



Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,75 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Λειτουργείτε το μίξερ μόνο στη θέση εργασίας που δείχνεται. Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι. Το καπάκι πρέπει να είναι πλήρως ασφαλισμένο. Μην λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Προετοιμασία

Εικόνα 8

Προσοχή!

Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ χωρίς την τσιμούχα στον φορέα του μίξερ.

Συναρμολόγηση του μίξερ:

- Τοποθετήστε τον φορέα του μίξερ με τοποθετημένη την τσιμούχα στο δοχείο μίξερ έτσι, ώστε η γραμμή να βρίσκεται κάτω από το σημάδι του βέλους.
- Στερεώστε τον φορέα του μίξερ, στρέφοντας τον προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα.

el

Εργασία με το μίξερ**Εικόνα 6**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 5.
- Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετήστε το ποτήρι μίξερ (το σημάδι στη λαβή να συμπίπτει με το σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
 - Μέγιστη ποσότητα υγρών υλικών = 1,75 λίτρα
 - Μέγιστη ποσότητα αφριζόντων και καυτών υγρών = 0,75 λίτρα
 - Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας στερεών υλικών = 100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα στη λαβή του μίξερ. Το καπάκι πρέπει να έχει κουμπώσει.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών (εικόνα 6-8)

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λιγά λιγά τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

**Σημαντική υπόδειξη**

Κατά την επεξεργασία υγρών/υγρών υλικών αυξάνετε αργά βαθμιδόν τον αριθμό στροφών της συσκευής, ώστε να αποφύγετε πιτσιλίσματα από τα αναμειγνυόμενα υγρά.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας. Περιμένετε, μέχρι να ακινητοποιηθεί το μαχαίρι.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρείτε το καπάκι από το ποτήρι του μίξερ. Γι' αυτό στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα**Σημαντική υπόδειξη**

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Ο ριζικός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής**Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

*Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.*

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και το προστατευτικό καπάκι κίνησης με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

Το μπολ και τα εργαλεία είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί μπορεί να μείνουν μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία πλυσίματος!

Καθαρισμός του μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Προσοχή!

Ο φορέας του μίξερ δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων ούτε επιτρέπεται να μείνει μέσα σε νερό.

- Καθαρίζετε τον φορέα του μίξερ κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Το καπάκι, το χωνί και το δοχείο μίξερ μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Υπόδειξη:

Το καπάκι μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για τον καθαρισμό.

Εικόνα

- Πάρτε το χωνί προς τα πάνω έξω από το καπάκι.
- Πιέστε το ένθετο προς τα κάτω έξω από το καπάκι.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά μπορείτε να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για τον σκοπό αυτό χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (βαθμίδα M). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αντιμετώπιση βλαβών



Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάζετε το φιν από την πρίζα.

Ο βραχίονας πολλαπλής λειτουργίας πρέπει να είναι κουμπωμένος σε κάθε θέση εργασίας.

Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα που εμφανίστηκε βάσει των ακόλουθων υποδείξεων.

Βλάβη

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση

- Ελέγξτε την τροφοδοσία με ρεύμα.
- Ελέγξτε το φιν.
- Ελέγξτε τον βραχίονα πολλαπλής χρήσης. Είναι στη σωστή θέση; Έχει κουμπώσει;
- Βιδώστε το μπολ μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης στις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις.
- Η ασφάλεια έναντι αθέλητης επανενεργοποίησης είναι ενεργή. Ρυθμίστε τη συσκευή στο **0/off** και κατόπιν πίσω στην επιθυμητή θέση.

Βλάβη

Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας. Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης. Επεξεργάστηκαν πολύ μεγάλες ποσότητες τροφίμων ταυτόχρονα.

Αντιμετώπιση

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλτε το φιν από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει επί 15 λεπτά, για να απενεργοποιήσετε την προστασία υπερφόρτωσης.
- Μειώστε την ποσότητα επεξεργασίας. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. "Παραδείγματα εφαρμογής")!
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία. Σε περίπτωση που δεν ξεκινήσει ο κινητήρας, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περισσότερο χρόνο (τουλάχιστον 1 ώρα).

Βλάβη

Τα σύμβολα του αυτόματου συστήματος SensorControl αναβοσβήνουν.

Το αυτόματο σύστημα SensorControl δεν μπόρεσε να πετύχει το ορισμένο αποτέλεσμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, ο περιστρεφόμενος διακόπτης βρίσκεται στο **0/off**.

el

Αντιμετώπιση

- Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο του αυτόματου συστήματος SensorControl. Το αυτόματο σύστημα θα αρχικοποιηθεί εκ νέου. Η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία, όταν είναι αναμμένα και τα 3 σύμβολα ομοίμορφα.
- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για λίγο στη βαθμίδα 7, μέχρι να σας ικανοποιεί το αποτέλεσμα. Εξετάστε προηγουμένως, αν η κρέμα γάλακτος πληροί τις προϋποθέσεις (ποσότητα, κατάσταση, φρεσκάδα, θερμοκρασία) και το εργαλείο χτυπήματος έχει ρυθμιστεί στο σωστό ύψος.

Βλάβη

Με περιστρεφόμενη την κίνηση πατήθηκε κατά λάθος το πλήκτρο απασφάλισης. Ο βραχίονας πολλαπλής χρήσης κινείται προς τα πάνω. Η κίνηση απενεργοποιείται, δεν ακινητοποιείται όμως στη θέση αλλαγής εργαλείου.

Αντιμετώπιση

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής χρήσης στη θέση **2**.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή (βαθμίδα 1).
- Απενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Το εργαλείο ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.

**Βλάβη**

Το μίξερ δεν ξεκινά ή ακινητοποιείται κατά τη χρήση, η κίνηση βομβει. Μπλοκαρισμένο μαχαίρι.

Αντιμετώπιση

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλτε το φιλ από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το μίξερ και απομακρύνετε το εμπόδιο.
- Ξανατοποθετήστε το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.

**Σημαντική υπόδειξη**

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Παραδείγματα εφαρμογών**Σαντιγι**

200 g–1500 g (έως 300 g χτυπάτε χωρίς SensorControl)



- Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Κεφάλαιο "Εργασία με το σύστημα SensorControl".
- Προσέξτε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο "Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του εργαλείου χτυπήματος" για την προσαρμογή στις ποσότητες επεξεργασίας!

Μαρέγκα

2 έως 12 ασπράδια αβγών



- Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Κεφάλαιο "Εργασία με το σύστημα SensorControl".
- Προσέξτε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο "Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του εργαλείου χτυπήματος" για την προσαρμογή στις ποσότητες επεξεργασίας!

Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή



3 αβγά

3–4 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

150 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

150 g αλεύρι

50 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ), μέχρι να σχηματιστεί πηχτό αφρώδες μίγμα, επί 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το εργαλείο χτυπήματος.
- Γυρίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και αναμινύετε το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, προσθέτοντάς το σε ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή



3–4 αβγά

200–250 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

200–250 g βούτυρο ή μαργαρίνη

(σε θερμοκρασία δωματίου)

500 g αλεύρι

ei

1 φακ. μπέικιν πάουντερ
150 ml γάλα

- Ανακατέψτε όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, κατόπιν ανακατέψτε τα επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ανάδευσης.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
100–125 g ζάχαρη
1 αβγό

1 πρέζα αλάτι
λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια
250 g αλεύρι

ενδοχομένως μπέικιν πάουντερ

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμίξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 επί περ. ½ λεπτό και μετά στη βαθμίδα 5 επί περ. 2–3 λεπτά.

Από 500 g αλεύρι

- Ζυμώστε τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 με το εργαλείο ζυμώματος, ζυμώστε κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 4 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη με μαγιά

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι
1 αβγό
80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)
80 g ζάχαρη
200–250 ml χλιαρό γάλα
25 g φρέσκια μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη
Ξύσμα ½ λεμονιού
1 πρέζα αλάτι

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–6 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 3 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για ζυμαρικά

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι
250 g αβγά (περ. 5 τεμάχια)
αν χρειάζεται 2–3 κουτ. σούπας (20–30 g) κρύο νερό

- Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί για περίπου 3 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή



Σημαντική υπόδειξη

Σε περαιτέρω επεξεργασία της ζύμης αυτής με τα γνήσια εξαρτήματα γι' αυτή τη συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο το εξάρτημα MUZ8NV1/2/3. Αυτή η ζύμη δεν είναι κατάλληλη για το εξάρτημα MUZ8NS1. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό ειδική ζύμη για πρέσες ζυμαρικών.

Ψωμί από ανάμεικτο σιτάλευρο ολικής άλεσης

Βασική συνταγή

325 g φρεσκοαλεσμένο σιτάλευρο ολικής άλεσης

325 g λευκό αλεύρι τύπου 405
100 g βριζινο αλεύρι τύπου 630
75 g υγρό φυσικό προζύμι

½ κ.σ. κύμινο
½ π.σ. καρύκευμα ψωμιού
½ κ.σ. αλάτι
1½ φακελάκι ξηρή μαγιά
450–500 ml ζεστό νερό

- Ζυμώστε όλα τα υλικά περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, δουλέψτε τα κατόπιν επί περ. 3 λεπτά στη βαθμίδα 3 σε ζύμη.
- Αφήστε τη ζύμη να γίνει μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο και ζυμώστε ξανά επί περ. 1 λεπτό στη βαθμίδα 3.
- Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένη μακρόστενη φόρμα και αφήστε την να γίνει εκ νέου, κατόπιν ψήστε τη.

Συμβουλή: Αντί για φρεσκοαλεσμένο σιτάλευρο ολικής άλεσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και φρεσκοαλεσμένο αλεύρι ντίνκελ.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

el

Μαγιονέζα

Υπόδειξη: Στο μίξερ μπορείτε να ετοιμάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αβγά (κρόκος και ασπράδι).

Βασική συνταγή:

- 1 αβγό
- 1 κ.τ. μουστάρδα
- 1 κ.σ. ξύδι ή χυμός λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 200–250 ml λάδι

Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 3.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στην υψηλότερη βαθμίδα, χύστε το λάδι μέσα από το χωνί και αναμίξτε, μέχρι να γαλακτοματοποιηθεί η μαγιονέζα.

Μέγιστη ποσότητα: δύο φορές τη βασική συνταγή

Καυτό ρόφημα σοκολάτας

50–75 g παγωμένη σοκολάτα (μπλοκ)
½ l ζεστό γάλα

Σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα κατά προτίμηση

- Κόψτε την σοκολάτα σε κομμάτια (περ. 1 cm) και τριψτε την κατόπιν πλήρως στο μίξερ στη βαθμίδα 7.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ρίξτε το γάλα από τον χωνί. Αναμίξτε περ. 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 7.
- Μοιράζετε την καυτή σοκολάτα σε ποτήρια και τη σερβίρετε κατά προτίμηση με σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα.

Μιλκ-σέικ μπανάνας με παγωτό

2–3 μπανάνες
2–3 κ.σ. παγωτό βανίλια ή λεμόνι
2 φακ. βανίλια
½ l γάλα

- Κόψτε τις μπανάνες σε κομμάτια και λιώστε αυτές στο μίξερ 5–10 δευτερόλεπτα.
- Μετά την ακινητοποίηση της συσκευής προσθέστε το γάλα και τα υλικά και ανακατέψτε επί περ. 1 λεπτό, μέχρι να είναι το μίγμα αφρώδες.



Φρουτόκρεμα με παγωτό

250 g φρούτα (π. χ. φράουλες, μπανάνες, πορτοκάλια, μήλα)
50–100 g ζάχαρη
500 ml κρύο νερό

Παγωτό κατά προτίμηση

- Καθαρίζετε τα φρούτα και τα κόβετε σε κομμάτια.
- Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός του πάγου) μέσα στο μίξερ και αναμίξτε τα στη βαθμίδα 7 επί περ. 1 λεπτό.
- Σερβίρετε ενδεχομένως μαζί με το παγωτό.



Κοκτέιλ αθλητών

2–3 πορτοκάλια
1 λεμόνι
½–1 κ.σ. ζάχαρη ή μέλι
¼ l χυμός μήλου
¼ l μεταλλικό νερό ενδεχ. παγάκια

- Καθαρίστε τα πορτοκάλια και το λεμόνι, κόψτε τα σε κομμάτια.
- Αναμίξτε τα υλικά (εκτός από τον χυμό μήλου και το μεταλλικό νερό) επί περ. δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 7.
- Προσθέτετε τον χυμό μήλου και το νερό.
- Θέτετε το μίξερ για λίγο στη στιγμιαία λειτουργία, μέχρι να αφίσει το ποτό.
- Χύνετε το κοκτέιλ σε ποτήρια και το σερβίρετε κατά προτίμηση με παγάκια.



Ζελές με κόκκινα φρούτα

400 g φρούτα (βύσσινα χωρίς κουκούτσι, φραμπουάζ, φραγκοστάφυλλα, φράουλες, βατόμουρα)

100 ml βουσσινάδα
100 ml κόκκινο κρασί
80 g ζάχαρη
1 φακ. βανίλια
2 κ.σ. χυμός λεμονιού
1 πρέζα γαρύφαλο (τριμμένο)
1 πρέζα κανέλα (τριμμένη)
8 φύλλα ζελατίνη

- Μαλακώνετε τη ζελατίνη σε κρύο νερό επί περ. 10 λεπτά.
- Βράζετε όλα τα υλικά (εκτός από τη ζελατίνη).
- Στίβετε τη ζελατίνη και τη λιώνετε στον φούρνο μικροκυμάτων, μην τη βράσετε.



el

- Αναμίξτε τα καυτά φρούτα και τη ζελατίνη στη βαθμίδα 5 επί 1 λεπτό περίπου.
- Ρίχνετε το ζελέ σε μικρά μπολ, τα οποία έχετε ξεπλύνει προηγουμένως με κρύο νερό και τα βάζετε στο ψυγείο.

Συμβουλή: Ο ζελές με κόκκινα φρούτα μπορεί να σερβιριστεί με σαντιγί ή με σάλτσα βανίλιας.

Ρόφημα για αθλητές

200 g μέλι (από το ψυγείο)
5 g κανέλα
200 g γάλα (από το ψυγείο)



- Βάζετε το μέλι και την κανέλα μέσα στο μίξερ και αναμιγνύετε στη βαθμίδα M.
- Μετά από 5 δευτερόλεπτα προσθέτετε το γάλα και αναμιγνύετε επί 3 δευτερόλεπτα.

Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο

50 g βούτυρο (από το ψυγείο)
200 g μέλι (από το ψυγείο)



- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο μίξερ.
- Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε επί 8 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα M.

Ειδικά εξαρτήματα



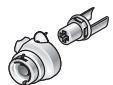
MUZ8ER3
Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα

Στο μπολ μπορείτε να δουλέψετε έως και 3 kg ζύμη με μαγιά ή 3,5 kg ζύμη κέικ.



MUZ8ZP1
Στύφτης εσπεριδοειδών

Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.



MUZ8AD1
Αντάπτορας

Για τη στερέωση της κρεατομηχανής MUZ8FW1 και των προσαρτημάτων ζυμαρικών MUZ8NV1/NV2 και NV3.



MUZ8FW1
Κρεατομηχανή

Για το κόψιμο νωπού κρέατος για κιμά.



MUZ8LS4/5
Ένθετα διάτρητων δίσκων

Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1. Ψιλό για πατέ και αλείμματα, χοντρό για λουκανικά και λαρδί.



MUZ8WS2
Προσάρτημα γεμίσματος λουκανικών

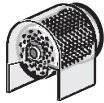
Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1. Για το γέμισμα μάζας λουκανικών σε τεχνητό και φυσικό έντερο.

el



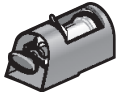
MUZ8SV1
Προσάρτημα
μπισκότων
πρέσας

Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1.
Με μεταλλικό χνάρι για 4 διαφορετικά σχήματα
μπισκότων.



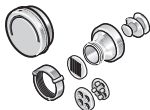
MUZ8RV1
Προσάρτημα
τριψίματος

Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1.
Για το τρίψιμο φουντουκιών, καρυδιών, αμυγδάλων,
σοκολάτας και ξερού ψωμιού.



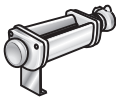
MUZ8FV1
Προσάρτημα
αποχυμωτή
φρούτων

Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1.
Για την αποχύμωση μούρων εκτός από φραμπούζα
και την πολτοποίηση ντομάτας και κράταιγου.
Ταυτόχρονα απομακρύνονται αυτόματα οι μίσχοι και
οι σπόροι π. χ. από φραγκοστάφυλα.



MUZ8NS1
Προσάρτημα
ζυμαρικών

Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1.
Για να παρασκευάζετε μακαρόνια, ριγκατόνια,
ζυμαρικά για σούπες, φωλιές ζυμαρικών και φύλλα
ζυμαρικών, π. χ. για λαζάνια ή γεμιστά ζυμαρικά
με κιμά ή λαχανικά.



MUZ8NV1/2/3
Προσάρτημα
ζυμαρικών

Για να παρασκευάζετε φωλιές ζυμαρικών και φύλλα
ζυμαρικών, π.χ. για λαζάνια ή γεμιστά ζυμαρικά
με κιμά ή λαχανικά.



MUZ8MX2
„ThermoSafe“ Μιξερ
(γυάλινο ποτήρι)

Για την ανάμειξη υγρών ή αντίστοιχα παχύρευστων
τροφίμων, για το κόψιμο/τρίψιμο ωμών φρούτων και
λαχανικών και για την πολτοποίηση φαγητών, π. χ.
καυτής σούπας.



MUZXL...
MUZXLVL1
Κόφτης διαρκείας

Για το κόψιμο αγγουριών, λάχανου, λαχανόγουλων,
ραπανιών, για το χοντρό τρίψιμο καρότων, μήλων και
σελινόριζας, κόκκινου λάχανου, τυριού και ξηρών
καρπών καθώς και το φιλό τρίψιμο σκληρού τυριού,
σοκολάτας και ξηρών καρπών.

Το σετ MUZXL... περιέχει δίσκο κοπής διπλής όψης
Profi Supercut – χοντρό/φιλό κόψιμο, δίσκο κοπής
λαχανικών για την ασιατική κουζίνα, δίσκο τριψίμα-
τος διπλής όψης – χοντρό/φιλό τρίψιμο, δίσκο
τριψίματος – μέτριο.

Το σετ MUZXLVL1 περιέχει δίσκο κοπής διπλής όψης
– χοντρό/φιλό κόψιμο, δίσκο τριψίματος διπλής όψης
– χοντρό/φιλό τρίψιμο, δίσκο τριψίματος – μέτριο,
δίσκο κοπής λαχανικών για την ασιατική κουζίνα,
δίσκο για πατατοκεφτέδες.



MUZ8PS1
Δίσκος για πατάτες
τηγανητές

Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZXLVL1.
Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.

el

	MUZ8RS1 Δίσκος χοντρού τριψίματος	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZXLVL1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π.χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.
	MUZ8KP1 Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZXLVL1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για ρόστι και πατατοκεφτέδες, για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.
	MUZ8AG1 Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα	Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.
	MUZ8KS1 Δίσκος τριψίματος, ψιλό	Για το τρίψιμο σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα).
	MUZ8MM1 Πολυμιξερ	Για το κόψιμο αρωματικών χόρτων, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το τρίψιμο καρότων, ραπανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.
	MUZ8GM1 μύλο δημητριακών	Για την άλεση όλων των ειδών των δημητριακών (εκτός από καλαμπόκι), παπαρούνας, λιναρόσπορων, σουσαμιού, φαγόπυρου κλπ. Επίσης μπορείτε να αλέσετε καλά βότανα, χόρτα, μπαχαρικά και καφέ.

Αν κάποιο εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παράδοσης, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Απόσυρση



Η συσκευή αυτή έχει σημανθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2012/19/EC περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την ανάληψη και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε ολόκληρη την ΕΕ. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

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

el

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.).
Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδειγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ..
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
 - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών –
Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού
Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,
Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού
Θεσ/νίκης – Μουδανιών,
Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.:
2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά,
Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη –
Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

tr

EEE yönetmeliğine uygundur

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için	56
Genel bakış	59
İşletme pozisyonları	60
Cihazın kullanılması	60
Cihazın temizlenmesi ve bakımı	64
Arıza durumunda yardım	65
Kullanım örnekleri	66
Özel aksesuar	69
Giderilmesi	71
Garanti koşulları	71

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itina ile okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Uygulama örnekleri") aşmayınız! Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması ve doğranması için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız. İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökülüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve musluktan akan su altına tutmayınız. Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız. Cihaz devreye alınmışken, çok fonksiyonlu kolun ayarını değiştirmeyiniz. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz. Aleti/Aksesuarı sadece tahrik (motor) duruyorken değiştiriniz – Tahrik (motor), cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder. Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Sadece kapak (12) takılıyken çalışınız!

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız.

Aleti sadece tahrik (motor) duruyorken değiştiriniz – Tahrik (motor), cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre hareket etmeye devam eder ve alet değiştirme konumunda/"Easy fill" (kolay doldurma) konumunda durur. Çok fonksiyonlu kolu ancak alet tamamen durduktan sonra hareket ettiriniz. Cihaz ancak mikser takılıp sonuna kadar sıkıca çevrildikten ve alet tahrik sistemi koruma kapağı (7) takıldıktan sonra devreye sokulmalıdır. Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.

tr

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız!

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatılarak çalıştırınız.

Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,75 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Önemli!

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.

Sadece bir alet ya da aksesuar monte ediniz ve kullanınız.

▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması

Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat! Dönen bıçaklar.

Dikkat! Dönen aletler.
Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız.**▲ Güvenlik sistemleri****Devreye sokma emniyeti****"Çalışma konumlarına genel bakışı" tablosuna bakınız**

Cihaz 1 konumunda devreye sokulamaz.

Cihaz 2-4 pozisyonlarında ancak şu koşullarda devreye sokulabiliyor:

- Karıştırma kabı takılmış ve sonuna kadar çevrilip yerine oturtulmuşsa veya
- Alet tahrik sistemi koruyucu kapağı (7) takılmış olmalıdır.

Cihaz 5 konumunda ancak alet tahrik sistemi koruma kapağı (7) takıldıktan sonra devreye sokulabilir. Mikser takılıp sonuna kadar sıkıca çevrilip sabitlenmelidir.

Cihaz 6 konumunda ancak et kıyma makinesi adaptör ile doğru bir şekilde monte edilmişse devreye sokulabilir (et kıyma makinesinin kullanma kılavuzuna bakınız).

Tekrar devreye sokma emniyeti

Elektrik kesilmesi durumunda cihaz açık kalır, fakat elektrik tekrar gelince motor yine çalışmaya devam etmez.

Yeniden çalıştırmak için döner şalteri (3) **0/off** (kapalı) konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeyi açınız.

Aşırı yüklenme emniyeti

Cihazın motoru kullanım esnasında kendiliğinden kapanırsa, aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemi aktifleştirilmiştir.

Muhtemel sebepleri:

- İşlenen malzeme miktarının çok fazla olması
- Kullanma süresinin çok uzun olması.

Bir emniyet sisteminin aktifleşmesi, yani devreye girmesi durumunda yapılacak işlem için "Arıza durumunda yardım" bölümüne bakınız.

Genel bakış

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **resim 13**).

Lütfen resimli sayfaları açınız. **Resim 13**

Ana cihaz

- 1 **Kilit sistemini açma tuşu**
- 2 **Çok fonksiyonlu kol**
"Easy Armlift" (Kolay kol kaldırıcı) – Çok fonksiyonlu kolun kolay ve fazla kuvvet kullanılmadan çalıştırılmasını destekler (bakınız "Çalışma konumları").
- 3 **Döner şalter**
Kapatma işleminden (0/off konumu) sonra, cihaz otomatik olarak alet değiştirmek için en ideal konuma hareket eder (alet değiştirme konumu). Bu konumda kabın içine malzeme doldurulması da kolaylaşır, çünkü aletlerin üzerinde herhangi bir malzeme kalamaz ("Easy fill" (kolay dolun) konumu).
0/off = Stop
M/S = **M** harfi, azami devir sayısı ile tork (moment) devresini simgeler, istediğiniz karıştırma süresi için şalteri basılı tutunuz. **S** harfi, SensörKontrol otomatığı işlevini simgeler. SensörKontrol otomatığı (4) aktifleştirilmişse, en ideal sonuca ulaşıncaya otomatik kapatma işlevi gerçekleşir.
Kademe **1–7**, Çalışma hızı:
1 = Düşük devir sayısı – Yavaş
7 = Yüksek devir sayısı – Hızlı

4 SensörKontrol otomatığının kumanda tuşları

Bunun için bakınız bölüm "SensörKontrol ile çalışılması".

5 Tahrik sistemi koruyucu kapağı

Tahrik sistemi koruma kapağını çıkarmak için, ön kısma basınız ve kapağı çıkarınız.

6 Aletler

- Doğrayıcı *
- Narenciye sıkma ünitesi * ve
- Tahıl öğütücüsü *

Kullanılmadığı zaman, tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

7 Aletler (karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası) ve et kıyma ünitesi * için tahrik sistemi

8 Tahrik sistemi koruyucu kapağı

9 Mikser için tahrik sistemi (motor)

Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

10 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

11 Kablo muhafaza bölümü

Kablo muhafaza gözü veya kablo sarma otomatığı (modele bağlı)

Kap ve aksesuarlar

12 Paslanmaz çelik karıştırma kabı

13 Kapak

14 Doldurma hunisi

Aletler

15 Karıştırma teli "Absolut"

16 Tamamen metalden çırpma teli

17 Hamur tutmama (sıyırma) düzenli

"High performance" yoğurma kancası

Mikser *

18 Bıçaklı mikser mesnedi

19 Mikser kabı (cam)

20 Takviye delikli kapak

21 Huni

* Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar ve yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

tr

İşletme pozisyonları

Dikkat!

Cihazı sadece ilgili aksesuar/alet aşağıdaki tabloya göre doğru tahrik sistemine ve doğru pozisyona takılmış ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız.

Çok fonksiyonlu kol her çalışma konumunda yerine oturup kilitlenmiş olmalıdır.



Bilgi

Çok fonksiyonlu kol, "Easy Armlift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu ile donatılmıştır ve bu sayede çok fonksiyonlu kolun kolay ve fazla kuvvet kullanılmadan çalıştırılması desteklenir.

İşletme pozisyonunun ayarlanması

Resim 6

- Kilit açma tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu hareket ettiriniz. Hareketi bir el ile destekleyiniz.
- Çok fonksiyonlu kolu, yerine oturuncaya kadar istediğiniz konuma doğru hareket ettiriniz.

Çalışma konumlarına genel bakış

Pozisyon	Tahrik sistemi	Alet/ Aksesuar	Çalışma hızı
1		*	-
2	6		1-5
			1-7
			1-3
3	5		3-7
4	5		3-5
5	8		5-7
6	6		5-7

* Çırpma, karıştırma ve yoğurma uçlarının takılması/çıkarılması; Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi.

Cihazın kullanılması



Yaralanma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.

Dikkat!

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız.

Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kabloyu hazırlayınız (resim 6).
 - Kablo muhafaza gözü olan cihazlar:** Kabloyu istediğiniz uzunluğa kadar dışarı çekiniz.
 - Kablo sarma otomatığı olan cihazlar:** Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 100 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır. Kablonun çalışma uzunluğunun azaltılması: Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşuncaya kadar sarılmasını sağlayınız. Kabloyu sonra tekrar hafifçe çekip, yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.

Dikkat!

Kabloyu içeri iterken bükmeyiniz.

Kablo sarma otomatığı olan cihazlarda kabloyu cihazın içine elden iteleyerek sokmayınız.

Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.

Anahtar ve aletler



Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Sadece kapak (12) takılıyken çalışınız! Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız.

Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur.

Çok fonksiyonlu kolu ancak alet tamamen durduktan sonra hareket ettiriniz.

Cihaz güvenlik sebeplerinden dolayı 2-4 konumunda ancak kaplar yerlerine takılmışsa ve sonuna kadar çevrilip oturtulmuşsa veya alet tahrik sistemi koruma kapağı (8) yerine takılmışsa çalıştırılmaz.

Dikkat!

Anahtar sadece bu cihaz ile yapılan çalışmalar için kullanılmalıdır.

Aleti yerine sıkıca oturuncaya kadar tahrik sisteminin (motor) içine takıp bastırınız.

Karıştırma teli "Absolut" (15)

Örn. basit hamur veya dövülmüş krema gibi hamurları karıştırmak için ve işlenen malzemelere çırpılmış yumurta akı veya krema karıştırmak içindir.

Tamamen metalden çırpma teli (16)

Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır.

Hamur tutmama (sıyırma) düzenli "High performance" yoğurma kancası (17)

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.

Çırpma telinin kullanılması için önemli bilgi

Resim 13

Malzemelerin tamamen karışabilmesi için, çırpma telinin kabın dibine hafif temas etmesi gerekir. Bu durum, SensorControl otomatığının doğru çalışmasını sağlamak açısından da önemlidir.

İşlenecek malzeme miktarı büyük olduğunda, çırpma teli daha yüksek konuma alınabilir.

Çırpma telinin yükseklik ayarını şu şekilde ayarlayınız:

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **1** konumuna alınız.
- Çırpma telini yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz.
- Çırpma telini sabit tutunuz ve somunu ektaki anahtar (cihazın tabanında) ile saatin çalışma yönünde çözünüz.
- Çırpma telinin seviyesini, teli çevirerek en iyi seviyeye ayarlayınız:
 - Saatin çalışma yönünde çevrilmesi: Yukarı kaldırılır
 - Saatin çalışma yönünün tersine çevrilmesi: Aşağı indirilir Aşağı indirilir
- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **2** konumuna alınız. Çırpma telinin seviyesini kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz.
- Yükseklik doğru ayarlandıktan sonra, kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **1** konumuna alınız
- Çırpma telini sabit tutunuz ve somunu ektaki anahtar ile saatin çalışma yönünün tersine çevirerek iyice sıkınız.

Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması

Resim 14

- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **1** konumuna alınız.
- Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.
- Kabın takılması:
 - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
 - kilitleninceye kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Yapılacak işleme göre, karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını yerine sıkıca oturuncaya kadar tahrik sisteminin (motor) içine takıp bastırınız.

Bilgi:

Yoğurma kancasında önce hamur sıyırıcıyı, sonra yoğurma kancasını takınız (**resim 13-4b**).

Parçalarının şekline ve konumuna dikkat ediniz.

- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.

tr

- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **2** konumuna alınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.



Bizim önerimiz:

- Karıştırma teli:
Önce kademe 1–2’de karıştırınız, sonra ihtiyaca göre kademe 3–7 seçiniz
- Çırpma teli:
Kademe 7, diğer malzemelere karıştırmak için kademe 1
- Yoğurma kancası:
Önce kademe 1’de karıştırınız, sonra kademe 3’de yoğurunuz

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doldurma hunisini yerine takınız (resim İB–7).
- Malzemeleri doldurma hunisi üzerinden ilave ediniz.

veya

- Kapağı çıkarınız.
- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **1** konumuna alınız.
- Malzemeleri mikserle doldurunuz.



İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **1** konumuna alınız.
- Aleti tahrik sisteminden çıkarınız.
- Karıştırma kabını çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".



SensörKontrol ile çalışılması

Cihazınız bir SensörKontrol otomatığı ile donatılmıştır. Çırpma teli ile krem şanti ve çırpma yumurta akı hazırlamada sensörler çırpma işlemi denetler ve belli bir kıvamda erişilince işlemi otomatik olarak kapatır. Kullanılan kremanın yaşı, ısı derecesi ve içeriği, işleme süresini ve sonucu etkiler.

Bilgi:

SensörKontrol otomatığının ilk kez kullanılması için, sensör sisteminin doğru çalışabilmesi için mutfak robotu en az iki dakika çalıştırılmış olmalıdır.

Resim İB

- Cihazı önceden tarif edildiği gibi hazırlayınız.
- Çırpma telini yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz.
- **Çırpma telini, işleme kabının dibine hafif temas edecek şekilde ayarlayınız.** Bakınız bölüm "Çırpma telinin kullanımı ile ilgili önemli bilgi".
- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **2** konumuna alınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Doldurma hunisini yerine takınız (resim İB–3).
- Elektrik fişini prize takınız.



Bilgi:


Çırpma teli takılınca SensörKontrol otomatığı ayarlanır, ilgili semboller yanıp söner. 3 sembol de muntazam yanınca, cihaz çalışmaya hazırdır.


- Kabin içine krema veya yumurta akı koyunuz.


İşlenecek miktarlar:

- Kremşanti: 300–1500 ml
En iyi sonuç, 6°C sıcaklıkta taze krema ile elde edilir.
- Yumurta akı: 2–12 adet

- SensörKontrol otomatığının ilgili tuşunu kullanınız.

 Krem şanti, başlangıç miktarı
300–700 ml

 Krem şanti, başlangıç miktarı
700–1500 ml

 yumurta akı kreması

Seçilmiş SensörKontrol otomatığının sembolü yanar, diğer semboller söner.

Yanlış tuş seçiminin düzeltilmesi:

⇒ İlgili tuşa basınız.

tr

- Döner şalteri **M/S** kademesine çeviriniz ve 2 saniye sabit tutunuz. Döner şalteri serbest bıraktığınız zaman, döner şalter bu konumda durur!

Bilgi: Döner şalter 30 saniye içinde kullanılmazsa, seçilmiş SensörKontrol işlevi devreden çıkarılır!

Yeniden her 3 sembol de yanar.

Yanlış tuş seçiminin düzeltilmesi:

- ⇒ Döner şalteri **0/off** (kapalı) konumuna çeviriniz, bu esnada hafif bir direnç aşılmalıdır.
- ⇒ İlgili tuşa basınız.
- ⇒ Döner şalteri kademe **M/S** konumuna ayarlayınız.

Cihaz çalışmaya başlar. Süreç devrede olduğu sürece, SensörKontrol tuşları bloke edilir.

Bilgi: Cihaz çalışırken malzeme ilave etmeyiniz!

Krem şanti/çirpma yumurta akı ideal kıvama ulaşınca, cihazın tahrik sistemi otomatik olarak kapanır. Döner şalter **0/off** (kapalı) konumuna gider. Semboller yanar.

Önemli bilgiler:

- Ancak yumurtalar tazeysen ya da krema soğutulmuşsa (yakl. 6°C) SensörKontrol otomatığı ideal sonuçlar sağlayabilir.
- Geçmişte donmuş olan krema kesinlikle çirpılamaz.
- Ek madde içeren krema veya laktosuz krema kullanılması halinde ideal sonuçlar elde edilemez.
- Şeker, aromalar ve diğer ek maddeler ancak otomatik kapatma sonrasında ilave edilmelidir. Bunun için döner şalteri 5 kademesine ayarlayınız.
- Otomatik kapatma işleminden sonra sonuç istediğiniz gibi değilse, sonuç istediğiniz gibi oluncaya kadar döner şalteri 7 kademesine ayarlayınız. SensorControl otomatığını ikinci kez aktifleştirmeyiniz!
- SensörKontrol otomatığı her zaman durdurulabilir (döner şalteri **0/off** (kapalı) konumuna çeviriniz, bu esnada hafif bir direnç aşılmalıdır).
- Belirlemiş olduğunuz sonuca ulaşılmamış olsa bile, cihazın tahrik sistemi azami 6 dakika sonra daima kapanır. Semboller yanıp söner. Bakınız "Arıza durumunda yardım".

- 1–7 kademelerinde veya başka tahrik sistemleri ile çalışıldığında, SensörKontrol otomatığının yapılan işleme herhangi bir etkisi yoktur.
- Başka aksesuarlar ile çalışılırken istenmeden SensörKontrol sisteminin bir tuşuna basılacak olursa, ilgili tuşa sadece tekrar basmanız yeterlidir. İlgili sembol söner.

Mikser



Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız!

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/CIHaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Cihaz ancak mikser takılıp sonuna kadar sıkıca çevrildikten ve alet tahrik sistemi koruma kapağı (7) takıldıktan sonra devreye sokulmalıdır.



Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,75 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikseri sadece resimde gösterilen çalıştırma konumunda çalıştırınız.

Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

Kapak tamamen kilitlenmiş olmalıdır.

Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Hazırlanması

Resim 14

Dikkat!

Mikseri kesinlikle mikser mesnedinde conta olmadan monte etmeyiniz.

Mikserin parçalarının monte edilmesi:

- Mikser mesnedini takılmış conta ile birlikte mikser kabına öyle yerleştiriniz ki, ilgili çizgi ok işaretinin altında olsun.
- Mikser mesnedini sağa doğru sonuna kadar çevirerek sabitleyiniz.

tr

Mikser ile çalışılması**Resim 8**

- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **5** konumuna alınız.
- Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.
- Mikser tahrik sistemi (mötör) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (kulp üzerindeki ok işareti ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
 - Azami sıvı malzeme miktarı =1,75 litre;
 - Azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,75 litre;
 - İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 100 gram.
- Kapağı takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru sonuna kadar mikser kulpu içine çevirip takınız. Kapak yerine oturmuş olmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi (resim 8-8)

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

**Önemli not**

Sıvıların/sıvı malzemelerin işlenmesinde, karıştırılan malzemelerin sıçramasını önlemek için cihazın devir sayısını yavaş şekilde yükseltiniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız. Bıçağın durmasını bekleyiniz.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

- Kapağı mikser kabından çıkarınız. Bunun için kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı**Önemli not**

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. İtinalı ve iyi temizleme, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ana cihazın temizlenmesi**Elektrik çarpma tehlikesi!**

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız. Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı ve tahrik sistemi koruyucu kapağını nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

Karıştırma kabı ve aletler bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmalarına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Mikserin temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Dikkat!

Mikser mesnedini bulaşık makinesinde yıkamayınız ve suyun içinde bırakmayınız.

- Mikser mesnedini musluktan akan su altında temizleyiniz.
- Kapak, huni ve mikser kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bilgi:

Kapak, yıkanıp temizlenmek için parçalarına bölünebilir.

Resim

- Huniyi yukarı doğru kapaktan çıkarınız.
- Parçayı aşağı doğru kapaktan dışarı bastırınız.

Yararlı bilgi: Sıvı madde işlenmesinden sonra çok kez mikseri cihazdan çıkarmadan temizlemek yeterli olur.

Bunun için, ana cihaza takılı olan mikserle biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Arıza durumunda yardım



Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Çok fonksiyonlu kol her çalışma konumunda yerine oturup kilitlemiş olmalıdır.

Söz konusu olan problemi ilk önce aşağıdaki bilgilere göre gidermeyi deneyiniz.

Arıza

Cihaz harekete geçmiyor.

Giderilmesi

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çok fonksiyonlu kolu kontrol ediniz. Pozisyon doğru mu? Yerine oturup kilitlemiş mi?
- Karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız.

- Tahrik sistemi koruyucu kapaklarını kullanılmayan tahrik sistemlerine takınız.
- Tekrar devreye sokma güvenliği aktif. Cihazı **0/off** konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

Arıza

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor. Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş. Aynı anda çok fazla besin işlendi.

Giderilmesi

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- Aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemini devreden çıkarmak için, cihazın 15 dakika soğumasını bekleyiniz.
- İşleme miktarını azaltınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Uygulama örnekleri") aşmayınız!
- Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız). Motor yine çalışmazsa, cihazın daha uzun bir süre (en az 1 saat) soğumasını bekleyiniz.

Arıza

SensörKontrol otomatığının sembolleri yanıp söner.

SensörKontrol otomatığı belirlenmiş sonucu sağlayamadı. Cihaz otomatik olarak kapanır, döner şalter 0/off (kapalı) konumundadır.

Giderilmesi


- SensörKontrol otomatığının herhangi bir tuşuna basınız. Otomatik sistem yeniden çalışmaya hazırlanır. 3 sembol de muntazam yanınca, cihaz çalışmaya hazırdır.
- Sonuç istediğiniz gibi oluncaya kadar, döner şalteri kısa bir süre 7 konumuna ayarlayınız. Bu işlemden önce kremanın olması gerektiği gibi olup olmadığını (miktar, durum, tazelik, ısı derecesi) ve çırpma telinin doğru seviyeye ayarlanmış olup olmadığını kontrol ediniz.

Arıza

Hareket etmekte olan tahrikte (motorda) istenmeden kilit açma tuşuna basılmıştır. Çok fonksiyonlu kol yukarı doğru hareket eder. Tahrik (motor) kapanır fakat alet değiştirme pozisyonunda durmaz.

tr

Giderilmesi

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Çok fonksiyonlu kolu **2** konumuna alınız. 
- Cihazı devreye sokunuz (kademe 1).
- Cihazı tekrar kapatınız. Alet, alet değiştirme pozisyonunda durur.

Arıza

Mikser çalışmaya başlamıyor veya kullanım esnasında duruyor, tahrik sistemi "homurduyor". Bıçak bloke edilmiştir.

Giderilmesi

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- Mikseri cihazdan çıkarınız ve ilgili engeli gideriniz.
- Mikseri tekrar cihaza takınız.
- Cihazı devreye sokunuz.

**Önemli not**

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Kullanım örnekleri**Kremşanti**

200 g–1500 g (300 g ağırlığa kadar SensörKontrol sistemini kullanmadan çirpınız)

- "SensörKontrol ile çalışılması" bölümündeki talimatlara uyunuz.
- İşlenecek miktarlara uyum sağlanması için, "Çırpma telinin kullanılması ile ilgili önemli bilgi ve uyarı" bölümündeki bilgi ve uyarılara dikkat ediniz!

**Yumurta akı**

2–12 yumurtanın akı

- "SensörKontrol ile çalışılması" bölümündeki talimatlara uyunuz.
- İşlenecek miktarlara uyum sağlanması için, "Çırpma telinin kullanılması ile ilgili önemli bilgi ve uyarı" bölümündeki bilgi ve uyarılara dikkat ediniz!

**Bisküvi hamuru**

Ana tarif

3 yumurta
3–4 çorba kaşığı sıcak su
150 g şeker
1 paket vanilya şekeri
150 g un



50 g nişasta

Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 4–6 dakika 7 kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Döner şalteri 1 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş olan unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık ½–1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifi 2 misli

Mayasız hamur

Ana tarif

3–4 yumurta
200–250 g şeker
1 tutam tuz
1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu
200–250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
500 g un
1 paket kabartma tozu
150 ml süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifi 2½ misli

Poğaç hamuru

Ana tarif

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
100–125 g şeker
1 yumurta
1 tutam tuz
Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
250 g un
Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 2–3 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

500 g undan sonra:

- Malzemeleri önce yoğurma kancası ile yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile yoğurunuz.

Azami miktar: Temel tarifi 4 misli



Mayalı hamur

Ana tarif

500 g un

1 yumurta

80 g katı yağ (oda sıcaklığında)

80 g şeker

200–250 ml ılık süt

25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya

½ limonun kabuğu

1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–6 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 3 misli

Makarna hamuru

Ana tarif

500 g un

250 g yumurta (yakl. 5 adet)

İhtiyaca göre, 2–3 çorba kaşığı (20–30 g) soğuk su

- Tüm malzemeleri yakl. 3–5 dakika 3. kademe bir hamur oluşacak şekilde karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli



Önemli not

Bu hamurun, bu cihaza ait orijinal aksesuarlar ile işlenilmesine devam edilmesi için sadece MUZ8NV1/2/3 aksesuarı kullanılabilir.

Bu hamur, MUZ8NS1 aksesuarı için uygun değildir. Makarna presi için uygun özel bir hamur kullanınız.

Kaba öğütülmüş buğday karışımı undan ekme

Ana tarif

325 g taze ve kaba öğütülmüş buğday unu

325 g beyaz un Tip 405

100 g çavdar unu Tip 630

75 g sıvı doğal mayalı hamur

½ çorba kaşığı kimyon

½ çorba kaşığı ekme baharatı

½ çorba kaşığı tuz

1½ paket kuru maya

450–500 ml sıcak su



- Tüm malzemeleri yakl. ½ dakika 1 kademesinde, sonra yakl. 3 dakika 3 kademesinde işleyerek bir hamur oluşmasını sağlayınız.
- Hamuru, hacim miktarı iki misline çıkıncaya kadar bekletiniz ve sonra tekrar yaklaşık 1 dakika 3 kademesinde yoğurunuz.
- Hamuru yağlanmış bir kutu kalıba doldurunuz ve yeniden bekletiniz; akabinde pişiriniz.

Yararlı bilgi: Taze ve kaba öğütülmüş buğday unu yerine, taze öğütülmüş kızıl (delice) buğday da kullanılabilir.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayonez

Bilgi: Mikserde mayonez sadece bütün yumurta (yumurta akı ve yumurta sarısı) kullanılarak hazırlanabilir.

Temel tarif:

1 yumurta

1 dolu kahve kaşığı hardal

1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu

1 tutam tuz

1 tutam şeker

200–250 ml sıvı yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (sıvı yağ hariç) bir kaç saniye 3 kademesinde karıştırınız.
- Cihazı en yüksek kademe alınınız, yağı huniden içeri dökünüz ve mayonez emülsiyonlaşınca kadar karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Çikolatalı sıcak süt

50–70 g soğutulmuş kalıp çikolata

½ lt. sıcak süt

İsteğe göre kremşanti ve çikolata parçacıkları

- Blok çikolatayı taneler (yakl. 1 cm) şeklinde kesiniz ve mikserin içinde 7 kademesinde tamamen doğrayınız.
- Cihazı kapatınız ve huni üzerinden sütü ilave ediniz. Yakl. 30 saniye boyunca 7 kademesinde karıştırınız.
- Çikolatalı sıcak sütü bardaklara doldurunuz ve isteğe göre bardaklara kremşanti ve çikolata parçacıkları ilave ederek servis yapınız.



tr

Vanilyalı muzlu süt

2–3 muz
2–3 dolu çorba kaşığı vanilyalı
dondurma veya limonlu dondurma
2 paket vanilya şekeri
½ lt. süt

- Muzları parçalar halinde kesiniz ve mikserin içinde 5–10 saniye doğrayınız.
- Cihaz durduktan sonra, süt ve diğer malzemeleri ilave ediniz ve malzeme kütlesi köpüklü bir kıvama gelinceye kadar, yakl. 1 dakika karıştırınız.

**Meyve kasesi**

250 g meyve (örn. çilek, muz,
portakal, elma)
50–100 g şeker
500 ml soğuk su
İsteğe göre buz

- Meyvelerin kabuklarını soyunuz ve parça parça doğrayınız.
- Tüm malzemeleri (buz hariç) mikserle doldurunuz ve 7 kademesinde yakl. 1 dakika karıştırınız.
- İsteğe göre buz koyarak servis yapınız.

**Sporcu kokteyli**

2–3 portakal
1 limon
½–1 çorba kaşığı şeker veya bal
¼ l elma suyu
¼ l maden suyu, duruma göre küp buz

- Portakalları ve limonu soyunuz, parçalar şeklinde kesiniz.
- Malzemeleri (elma suyu ve maden suyu hariç) 7 kademesinde yakl. 30 saniye karıştırınız.
- Elma suyunu ve maden suyunu ilave ediniz.
- İçecek köpürünceye kadar, mikseri kısaca çalıştırınız.
- Kokteyli bardaklara doldurunuz ve isteğe göre buz koyarak servis yapınız.

**Kırmızı puding**

400 g meyve (çekirdeksiz vişne,
ahududu, Frenk üzümü, çilek,
böğürtlen)
100 ml vişne suyu
100 ml kırmızı şarap
80 g şeker
1 paket vanilya şekeri
2 çorba kaşığı limon suyu
1 bıçak ucu karanfil (öğütülmüş)
1 tutam tarçın (öğütülmüş)
8 tabaka jelatin

- Jelatinleri soğuk suda yaklaşık 10 dakika yumuşatınız.
- Bütün malzemeleri (jelatin hariç) kaynatınız.
- Jelatini sıkınız (eziniz) ve mikrodalg fırında eritiniz; kaynatmayınız!
- Sıcak meyveleri ve jelatini 5 kademesinde yakl. 1 dakika karıştırınız.
- Pudingi soğuk su ile çalkanmış kaselere doldurunuz ve soğuk bir yerde bekletiniz.

Yararlı bilgi: Kırmızı puding, çırpılmış krema veya vanilya sosu ile yenilirse daha lezzetli olur.

**Spor için içecekler**

200 g bal (buzdolabından)
5 g tarçın
200 g süt (buzdolabından)

- Balı ve tarçını mikserle koyunuz ve M kademesinde karıştırınız.
- 5 saniye sonra sütü ilave ediniz ve 3 saniye daha karıştırınız.


**Ekmeğe üstüne sürmek için ballı tereyağı**

50 g tereyağı (buzdolabından)
200 g bal (buzdolabından)

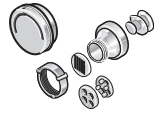
- Tereyağını küçük parçalar şeklinde doğrayınız ve mikserle doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 8 saniye M kademesinde karıştırınız.



Özel aksesuar

	MUZ8ER3 Paslanmaz çelik karıştırma kabı	Kabın içinde azami 3 kg mayalı hamur veya 3,5 kg basit hamur işlenebilir.
	MUZ8ZP1 Narenciye sıkma ünitesi	Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmak için kullanılır.
	MUZ8AD1 Adaptör	MUZ8FW1 et kıyma makinesinin ve ayrıca MUZ8NV1/NV2 ve NV3 makarna ön takımlarının sabitlenmesi içindir.
	MUZ8FW1 Et kıyma makinesi	Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.
	MUZ8LS4/5 Delikli disk setleri	Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. Pate, etli bökrek ve ezmeler için ince, kızartmalık sucuk ve jambon için kaba.
	MUZ8WS2 Sucuk veya sosis ön seti	Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir.
	MUZ8SV1 Sıkma hamur ön takımı	Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. 4 farklı kurabiye şekli için metal şablonlu.
	MUZ8RV1 Rendeleme takımı	Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekmek veya küçük kahvaltılık ekmeği rendelemek için kullanılır.
	MUZ8FV1 Meyve sıkıcı ön takımı	Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzümü meyvelerin sıkılıp pürlenmesi için kullanılır. Aynı anda örn. Frenk üzümü otomatik olarak sapçıklardan ve çekirdekten arındırılır.

tr



MUZ8NS1
Makarna ön seti

Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. Makarna, rigatoni, şehriye veya çorbalık makarna, bant şeklinde makarna ve örn. lazanya veya Suabiya usulü mantı için hamur plakaları hazırlamak için kullanılır.



MUZ8NV1/2/3
Makarna ön seti

Bant şeklinde makarna ve örn. lazanya veya Suabiya usulü mantı için hamur plakaları hazırlamak için kullanılır.



MUZ8MX2
„ThermoSafe“ Mikser
(cam)

Sıvı ya da yarı katı besinlerin karıştırılması, çiğ meyve ve sebzelerin doğranması / kıyılması ve örn. sıcak çorba gibi besinlerin pürlenmesi için uygundur.



MUZXL...
MUZXLVL1
Doğrayıcı

Salatalık, lahana, alabaş, turp kesmek için; havuç, elma, kereviz, kırmızı lahana, peynir ve fındık raspalamak için; sert peynir, çikolata ve fındık rendelemek için kullanılır. MUZXL... seti, Profi Supercut çevrilebilir disk (kaba/ince), Asya sebzesi için disk, çevrilebilir raspalama diski (kaba/ince) ve rendeleme diski (orta incelikte) içerir. MUZXLVL1 seti, çevrilebilir kesme diski (kaba/ince), çevrilebilir raspalama diski (kaba/ince), rendeleme diski (orta incelikte), Asya sebzesi için disk ve patates mükveri için disk içerir.



MUZ8PS1
Patates kızartması diski

Doğrayıcı MUZXLVL1 için kullanılır. Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.



MUZ8RS1
Rendeleme diski,
kaba

Doğrayıcı MUZXLVL1 için kullanılır. Örn. patatesten yapılan tava keki veya gözlemesi ya da patates hamurundan köfte yapmak için çiğ patates rendelemekte kullanılır.



MUZ8KP1
Patates hamuru diski

Doğrayıcı MUZXLVL1 için kullanılır. Rendenlenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.



MUZ8AG1
Asya türü sebze diski

Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.



MUZ8KS1
Rendeleme diski,
ince

Sert peynir (örn. parman) rendelemek için kullanılır.



MUZ8MM1
Çok fonksiyonlu
mikser

Otsu baharatlar, sebze, elma ve et doğramak için, havuç, turp ve peynir raspalamak için, fındık ve soğutulmuş çikolata rendelemek için kullanılır.



MUZ8GM1
Tahıl öğütücüsü

Tüm tahıl türlerinin (mısır hariç), haşhaş, keten tohumu, susam, karabuğday vs. öğütülmesi içindir. Şifalı otlar, baharatlar ve kahve öğütmek için de kullanılabilir.

Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar veya yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

Giderilmesi



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EU'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili, AB çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir. Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz. Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz. Garanti hakkından yararlanabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

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



KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (iki) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılmayı,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çakabileceğiniz sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilirsiniz.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinesi	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinesi	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinesi	86035	29.06.2010
Bosch	Sac Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinesi	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartisi	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Sac Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87190	15.07.2010
Bosch	Sac Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Maşaj Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

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

**DİKKAT**

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

YETKİLİ SATICI**BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.****İmza ve kaşesi**
MALİN

Cinsi : KÜÇÜK.EV.ALETLERİ.....
 Markası : BOSCH.....
 Modeli :
 Bandrol ve Seri No. :
 Teslim tarihi ve yeri :
 Azami tamir süresi :
 Cihaz ömrü :
 Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).....

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
 Adresi :
 Telefonu :
 Telefaksı :
 Tarih / İmza / Kaşe

pl

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa	74
Opis urządzenia	77
Pozycje robocze	78
Obsługa	78
Czyszczenie i pielęgnacja	83
Usuwanie drobnych usterek	83
Przykłady zastosowania	84
Wyposażenie dodatkowe	87
Usuwanie opakowania i zużytego urządzenia	89
Warunki gwarancji	90

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane brakiem przestrzegania instrukcji w związku z prawidłowym zastosowaniem urządzenia.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp.

Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.

Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania“)! To urządzenie jest przeznaczone do mieszania, zagniatania, ubijania i rozdrabniania artykułów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

▲ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały przeprowadzone.

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w cieczach ani myć pod bieżącą wodą. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

pl

Nie przestawiać ramienia wielofunkcyjnego, gdy urządzenie jest włączone. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma. Narzędzia/wyposażenie można zmieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest całkowicie nieruchomy – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane.

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Pracować tylko z założoną pokrywą (12)! Nie zbliżać rąk do wirujących części. Narzędzie wymienić tylko przy zatrzymanym urządzeniu – po wyłączeniu napęd jeszcze przez chwilę porusza się bezwładnościowo i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzia/„Easy fill“.

Ramię wielofunkcyjne poruszyć dopiero po zatrzymaniu narzędzia. Włączenie urządzenia jest dozwolone tylko wtedy, gdy mikser został dokręcony aż do oporu i pokrywa zasłaniająca napęd narzędzi (7) jest nałożona. Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.

Do czyszczenia używać szczotki.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera!

Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy! Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,75 litra gorących lub pieniających się płynów.

Ważne!

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.

Montować i używać tylko jedno narzędzie lub wyposażenie.

▲ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Uwaga! Obracające się noże.



Uwaga! Obracające się narzędzia.
Nie wkładać rąk do otworu wyspowego.

▲ Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Patrz tabela „Przegląd pozycji roboczych“

W **poz. 1** nie da się włączyć urządzenia.

Urządzenie można wyłączyć w **poz. 2–4**.

- jeżeli miska jest założona i przekręcona aż do oporu, albo
- założona jest pokrywa (7) osłaniająca napęd narzędzi.

W **poz. 5** urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy nałożona jest pokrywa zasłaniająca napęd narzędzi (7).

Mikser musi być przykręcony aż do oporu.

W **poz. 6** można włączyć urządzenie tylko wtedy, gdy przystawka do mielenia mięsa z adapterem jest prawidłowo przymocowana (patrz instrukcja obsługi przystawki do mielenia mięsa).

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

W przypadku przerwy dopływu prądu, urządzenie pozostaje włączone, lecz nie zaczyna ponownie pracować, gdy dopływ prądu zostanie przywrócony. W celu ponownego włączenia ustawić przełącznik obrotowy (3) na **0/off**, potem włączyć potrzebny stopień.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Jeżeli podczas pracy urządzenia silnik wyłączy się samoczynnie, oznacza to, że włączył się system zabezpieczenia przed przeciążeniem. Możliwe przyczyny:

- zbyt duża ilość produktów do przerobienia,
- za długi czas nieprzerwanej pracy.

Sposób postępowania w przypadku zadziałania któregoś systemu zabezpieczającego opisany jest w rozdziale „Usuwanie drobnych usterek“.

Opis urządzenia

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **(rysunek 1)**).

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 1

Korpus urządzenia

1 Przycisk zwalniający blokadę

2 Ramię wielofunkcyjne

„Easy Armlift“ – wspomaga łatwą obsługę ramienia wielofunkcyjnego z niskim nakładem siły (patrz „Pozycje robocze“).

3 Przełącznik obrotowy

Po wyłączeniu (położenie **0/off**) urządzenie napęd pracuje jest chwilę i zatrzymuje się automatycznie w optymalnej pozycji wymiany narzędzi (pozycja wymiany narzędzi). W tej pozycji jest również ułatwione napełnianie miski składnikami, ponieważ żadne składniki nie leżą na narzędziach (pozycja „Easy fill“).

0/off = stop

M/S = **M** oznacza włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową; przytrzymać włącznik tak długo, jak potrzebne jest miksowanie.

S oznacza automatykę SensorControl. Gdy SensorControl (4) jest aktywny, wtedy następuje automatyczne wyłączenie po osiągnięciu optymalnego rezultatu.

Zakresy **1–7**, prędkość robocza:

- 1** = niska liczba obrotów – powoli,
- 7** = wysoka liczba obrotów – szybko.

4 Przyciski do obsługi automatyki

SensorControl

Patrz rozdział „Praca z SensorControl“

pl

5 Pokrywa osłaniająca napęd

W celu zdjęcia pokrywy zasłaniającej napęd nacisnąć ją z przodu i potem zdjąć.

6 Napęd dla

- Rozdrabniacz *
- Wyciskarka do owoców cytrusowych * i
- Młynek do mielenia ziarna *

Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę osłaniającą.

7 Napęd dla narzędzi (końcówka do mieszania, do ubijania i hak do zagniatania) oraz dla przystawki do mielenia mięsa ***8 Pokrywa osłaniająca napęd****9 Napęd dla miksera**

Jeżeli mikser nie jest używany, wtedy należy nałożyć pokrywę ochronną napędu miksera.

10 Pokrywa osłaniająca napęd miksera**11 Schowek dla kabla**

Schowek dla kabla lub automatyczny zwijacz (w zależności od modelu)

Miska z wyposażeniem**12 Miska do mieszania ze stali szlachetnej****13 Pokrywa****14 Lej wyspowy****Narzędzia****15 Trzepaczka „Absolut“****16 Metalowa końcówka do ubijania****17 Hak do zagniatania „High performance“ z odgarniaczem****Mikser *****18 Podstawa miksera z nożami****19 Dzbaneł miksera (szkło)****20 Pokrywa z otworem do napełniania****21 Lejek**

* Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

Pozycje robocze**Uwaga!**

Urządzenie włączać tylko wtedy, gdy narzędzie/wyposażenie jest zamocowane jak pokazano w tabelce na odpowiednim napędzie, we właściwej pozycji i pozycji roboczej. Ramię wielofunkcyjne musi być unieruchomione w zatrasku w każdej pozycji roboczej.
















**Wskazówka**

Ramię wielofunkcyjne posiada funkcję „Easy Armlift“, która wspomaga łatwą obsługę ramienia wielofunkcyjnego z niskim nakładem siły.

Nastawianie pozycji roboczej**Rysunek **

- Nacisnąć przycisk odblokowania i poruszyć ramię wielofunkcyjne. Wsprzeć ręką ruch ramienia urządzenia.
- Ramię wielofunkcyjne obracać aż do unieruchomienia w zatrasku w wymaganej pozycji.

Przegląd pozycji roboczych

Pozycja	Napęd	Narzędzie/ wyposażenie	Prędkość robocza:
1			–
2	6	  	1–5 1–7 1–3
3	5	  	3–7 3–5
4	5	 	3–5
5	8	  	5–7
6	6	  	5–7

* Wkładanie/wyjmowanie końcówki do ubijania, mieszania i haka do zagniatania, dodawanie większej ilości produktów.

Obsługa**Niebezpieczeństwo skażenia!**

Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały przeprowadzone.

Uwaga!

Urządzenie włączać tylko z wyposażeniem/ narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej.

Urządzenia i części wyposażenia nie poddawać działaniu ciepła. Nie wkładać części urządzenia do kuchenki mikrofalowej.

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia”.

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Przygotowanie kabla (rysunek 9).
 - Urządzenia ze schowkiem dla kabla:** Kabel wyciągnąć na potrzebną długość.
 - Urządzenia z automatycznym związcem:** Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na żadaną długość (maks. 100 cm) i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany. Zmniejszanie długości wyciągniętego elektrycznego przewodu zasilającego: Lekko pociągnąć przewód elektryczny i zwolnić aby zwinął się do żądanej długości. Następnie ponownie lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.

Uwaga!

Przewodu elektrycznego nie wolno przekrecać przy wsuwaniu.

Elektrycznego przewodu zasilającego z automatycznym związcem nie wolno wsuwać ręcznie. Jeżeli przewód elektryczny się zablokuje, należy go całkowicie wysunąć i powoli puszczać aby się zwinął.

Miska i narzędzia**Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami**

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.

Pracować tylko z założoną pokrywą (12)! Nie zbliżać rąk do wirujących części.

Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.

Ramię wielofunkcyjne poruszyć dopiero po zatrzymaniu narzędzia.

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie może pracować w poz.

2–4 tylko wtedy, gdy miska została włożona i dokręcona aż do oporu albo pokrywa zasłaniająca napęd narzędzi (8) jest nałożona.

Uwaga!

Miskę stosować do pracy tylko z niniejszym urządzeniem.

Narzędzie mocno wsunąć, aż do zaczepienia w zatrzasku napędu.

Trzepaczka „Absolut” (15)

do mieszania ciast, np. ciasta kruchego albo kremu Mousse i do wmiczania piany z białek lub śmietany.

**Metalowa końcówka do ubijania (16)**

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

**Hak do zagniatania „High performance” z odgarniaczem (17)**

do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, wiórki czekoladowe).

**Ważne wskazówki dotyczące zastosowania końcówki do ubijania****Rysunek 10**


Trzepaczka powinna lekko dotykać dna miski, żeby nastąpiło całkowite wymieszanie składników. To jest również ważne dla zapewnienia skutecznego działania funkcji automatycznej SensorControl. Trzepaczkę można ustawić wyżej przy dużej ilości produktów.


Ustawienie wysokości trzepaczki dopasować w następujący sposób:

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 1.
- Kończówkę do ubijania wcisnąć do napędu (aż do zatrzasku).
- Przytrzymać mocno trzepaczkę i obracać nakrętką w kierunku ruchu wskazówek zegara za pomocą dostarczonego klucza (na dnie urządzenia).




pl

- Wysokość końcówki do ubijania nastawić optymalnie poprzez obrót trzepaczki:
 - w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara: podnoszenie
 - w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: obniżanie
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **2**. 

Sprawdzić wysokość końcówki do ubijania; w razie potrzeby skorygować nastawienie.
- Po ustawieniu prawidłowej wysokości nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **1**. 
- Przytrzymać mocno trzepaczkę i obracać nakrętką w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą dostarczonego klucza.


Praca z zastosowaniem miski i narzędzi**Rysunek 13**

- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **1**. 
- Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Nałożyć miskę:
 - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
 - przekręcić aż do zatrasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Narzędzie potrzebne do danego zadania – trzepaczkę, mieszadło lub hak do zagniatania – mocno wsunąć, aż do zaczepienia w zatrasku napędu.

Wskazówka:

Przed założeniem haka do zagniatania należy najpierw założyć odgarniacz ciasta, a dopiero potem hak do zagniatania (**rysunek 13-4b**).

Zwracać uwagę na kształt i odpowiednie ułożenie elementów.

- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **2**. 
- Nałożyć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.


Zaleca się:

- Końcówka do mieszania: najpierw zamieszać składniki na zakresie 1–2, a następnie nastawić według potrzeby na zakres 3–7
- Trzepaczka: zakres 7, dodawać składniki na zakresie 1
- Hak do zagniatania: najpierw zamieszać składniki na zakresie 1, następnie zagniatać na zakresie 3


Dodawanie składników

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Nałożyć lej wyspowy (**rysunek 13-7**).
- Składniki podawać przez lej wyspowy.

albo

- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **1**. 
- Włożyć składniki.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **1**. 
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Praca z SensorControl

Urządzenie jest wyposażone w automatykę SensorControl. Stan ubijania śmietany lub białka z jajek za pomocą trzepaczki kontrolują czujniki, które po osiągnięciu określonej konsystencji automatycznie wyłączają urządzenie.

Stan świeżości, temperatura i składniki zastosowanej śmietany wywierają wpływ na rezultat i czas potrzebny na ubijanie.

Wskazówka:

Przed pierwszym zastosowaniem automatyki SensorControl należy włączyć maszynę na przynajmniej dwie minuty, żeby zapewnić prawidłowe działanie sensorów.


Rysunek 1


- Przygotowanie urządzenia, jak uprzednio opisano.
- Końcówkę do ubijania wcisnąć do napędu (aż do zatrasku).
- Trzepaczkę ustawić tak, żeby lekko dotykała dna miski. patrz rozdział „Ważna wskazówka do używania trzepaczki“.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **2**.
- Nałożyć pokrywę.
- Nałożyć lej wyspowy (**rysunek 1-3**).
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.


**Wskazówka:**

Po włożeniu wtyczki następuje aktywowanie automatyki SensorControl, symbole migają. Urządzenie jest gotowe do działania, gdy wszystkie 3 symbole równomiernie świecą.

- Śmietaną lub białko z jajek wlać do miski. Ilości do ubijania:
 - Bita śmietana: 300–1500 ml
Najlepsze rezultaty osiąga się ze świeżą śmietaną o temperaturze 6 °C.
 - Piana z białek: 2 do 12 sztuk
- Nacisnąć odpowiedni przycisk automatyki SensorControl.

 Śmietana, ilość wyjściowa od 300 do 700 ml

 Śmietana, ilość wyjściowa od 700 do 1500 ml

 Piana z białek
eggwhite

Symbol wybranej automatyki SensorControl świeci, pozostałe symbole gasną.

Korygowanie w razie wybrania błędnego przycisku:

⇒ Nacisnąć dany przycisk.

- Przełącznik obrotowy ustawić na stopień **M/S** i przytrzymać przez 2 sekundy. Po puszczeniu przełącznika obrotowego pozostaje on w tej pozycji!

Wskazówka: Jeżeli przełącznik obrotowy nie zostanie przekreślony, to wybrana funkcja SensorControl wyłączy się! Wszystkie 3 symbole znów świecą.

Korygowanie w razie wybrania błędnego przycisku:

⇒ Przełącznik obrotowy ustawić na **0/off**, pokonując przy tym niewielki opór.

⇒ Nacisnąć dany przycisk.

⇒ Przełącznik obrotowy ustawić na stopień **M/S**.

Urządzenie zaczyna pracować. Przyciski SensorControl są zablokowane tak długo, jak proces przebiega.

Wskazówka: Podczas pracy urządzenia nie wsypywać żadnych składników! Gdy ubita śmietana/białko osiągnie optymalną konsystencję następuje automatyczne wyłączenie napędu.

Przełącznik obrotowy obraca się do pozycji **0/off**. Symbole świecą się.

Ważne wskazówki:

- Za pomocą automatyki SensorControl można osiągnąć optymalne rezultaty tylko wtedy, gdy jajka są świeże wzgl. śmietana jest zimna (ok. 6 °C).
- Uprzednio zamrożonej śmietany nie daje się nigdy ubić.
- Zastosowanie śmietany z dodatkami albo śmietany bez laktozy uniemożliwia osiągnięcie optymalnych rezultatów.
- Cukier, aromaty i inne składniki dodawać dopiero po upływie automatycznego programu. W tym celu ustawić przełącznik obrotowy na stopień 5.
- Jeżeli rezultat po automatycznym wyłączeniu nie spełnia oczekiwań, to obrócić przełącznik obrotowy na stopień 7, aż rezultat będzie zadowalający. Automatyki SensorControl nie aktywować po raz drugi!
- Program automatyczny SensorControl można w każdej chwili przerwać (przełącznik obrotowy ustawić na **0/off**, pokonując przy tym niewielki opór).
- Po maksymalnie 6 minutach zawsze wyłącza się napęd, także wtedy, gdy oczekiwany rezultat nie został osiągnięty. Symbole migają. Patrz „Usuwanie drobnych usterek“.
- Automatyka SensorControl nie ma żadnego wpływu na stopnie 1–7 lub podczas pracy innych napędów.
- W razie przypadkowego dotknięcia przycisku układu SensorControl podczas pracy z innymi przystawkami wystarczy po prostu jeszcze raz nacisnąć ten przycisk. Symbol gaśnie.

pl

Mikser



Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy! Włączenie urządzenia jest dozwolone tylko wtedy, gdy mikser został dokręcony aż do oporu i pokrywa zasłaniająca napęd narzędzi (7) jest nałożona.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,75 litra gorących lub pniących się płynów.

Uwaga!

Mikser używać tylko w pokazanej pozycji roboczej. Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą. Pokrywa musi być całkowicie zablokowana. Nie włączając pustego miksera.

Przygotowanie

Rysunek 1

Uwaga!

Nie wolno nigdy montować miksera bez uszczelki na podstawie.

Montaż miksera:

- Włożyć podstawę miksera z nałożoną uszczelką do pojemnika miksera tak, żeby kreska znajdowała się pod strzałką.
- Zamocować podstawę miksera poprzez obrót w prawo, aż do oporu.

Praca z mikserem

Rysunek 2

- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 5.
- Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć pojemnik miksera (oznaczenie na uchwycie na oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



- Włożyć składniki.
 - Maksymalna ilość płynnych składników = 1,75 litra;
 - Maksymalna ilość pniących się lub gorących płynów = 0,75 litra;
 - Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu w uchwycie miksera. Pokrywa musi być zatrzaśnięta.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

Dodawanie składników (Rysunek 3–8)

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki albo
 - wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wyspopy albo
 - dodawać płynne składniki poprzez lejek.



Ważna wskazówka

Przy obróbce płynów/płynnych składników liczbę obrotów zwiększać powoli, stopniowo, aby zapobiec rozpryskiwaniu się miksowanych produktów.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym. Zaczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić mikser w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć pokrywę z pojemnika miksera. W tym celu przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Wskazówka: Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja



Ważna wskazówka

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.
Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz utrzymuje urządzenie w sprawności technicznej.

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie korpusu urządzenia



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

*Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.
Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.*

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie i pokrywę osłaniającą napęd wytrzeć tylko wilgotną ścierką.
W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń. Zwrócić uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji podczas procesu zmywania!

Czyszczenie miksera



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

*Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.
Do czyszczenia używać szczotki.*

Uwaga!

Podstawy miksera z nożami nie wolno myć w zmywarce do naczyń ani nie pozostawiać leżącej w wodzie.

- Podstawę miksera umyć pod bieżącą wodą.
- Pokrywę, lej i pojemnik do miksowania można myć w zmywarce.

Wskazówka:

Pokrywę można rozłożyć do mycia.

Rysunek

- Lejek wyjąć z pokrywy poprzez pociągnięcie do góry.
- Wkładkę wypchnąć z pokrywy do dołu.

Wskazówka: Po obróbce składników płynnych wystarcza często wymycie miksera bez konieczności zdejmowania go z urządzenia. Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć mikser na kilka sekund (na zakres M). Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Usuwanie drobnych usterek



Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Ramię wielofunkcyjne musi być unieruchomione w zatrasku w każdej pozycji roboczej. Proszę najpierw spróbować usunąć występujący problem w oparciu o niniejsze wskazówki.

Usterka

Urządzenie nie włącza się.

Środki zaradcze

- Sprawdzić dopływ prądu.
- Sprawdzić wtyczkę.
- Skontrolować ramię wielofunkcyjne. Ramię we właściwej pozycji? W zatrasku?
- Dokręcić miskę aż do oporu.
- Założyć pokrywę osłaniającą napędy na nieużywane napędy.
- Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem jest aktywne. Urządzenie nastawić na **0/off** a następnie ponownie przekręcić na żądany zakres.

Usterka

Urządzenie wyłącza się podczas pracy. System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny. Włożono za dużo produktów spożywczych na raz.

pl

Środki zaradcze

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie pozostawić 15 minut do ochłodzenia, żeby przestało działać zabezpieczenie przed przeciążeniem.
- Zmniejszyć ilość miksowanych składników. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania“!).
- Ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli silnik nie zacznie pracować po zostawieniu urządzenia na dłuższy czas do ochłodzenia (co najmniej 1 godzinę).

Usterka

Symbole automatyki SensorControl migają. Automatyka SensorControl nie osiągnęła określonych rezultatów.

Urządzenie wyłącza się automatycznie, przełącznik obrotowy jest ustawiony na/off.

Środki zaradcze

- Nacisnąć dowolny przycisk automatyki SensorControl. Automatyka zostanie ponownie aktywowana. Urządzenie jest gotowe do działania, gdy wszystkie 3 symbole równomiernie świecą.
- Przełącznik obrotowy obrócić na chwilę na stopień 7, aż do uzyskania oczekiwanych rezultatów. Upřednio sprawdzić, czy śmietana spełnia wymagania (ilość, stan, świeżość, temperatura) i trzepaczka jest ustawiona na prawidłowej wysokości.

Usterka

Podczas pracy napędu został przypadkowo naciśnięty przycisk zwalniania blokady.

Ramię wielofunkcyjne porusza się do góry. Napęd wyłącza się, nie pozostaje jednak w pozycji wymiany narzędzi.

Środki zaradcze

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Ramię wielofunkcyjne ustawić w pozycji **2**.
- Włączyć urządzenie (zakres 1).
- Ponownie wyłączyć urządzenie. Narzędzie zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.

**Usterka**

Mikser nie zaczyna pracować, albo zatrzymuje się podczas pracy a napęd „brzęczy“. Noż jest zablokowany.

Środki zaradcze

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć mikser i usunąć przyczynę zablokowania noża.
- Ponownie założyć mikser.
- Włączyć urządzenie.

**Ważna wskazówka**

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

Przykłady zastosowania**Biła śmietana**

200 g–1500 g (do 300 g ubijając bez SensorControl)



- Postępować zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Praca z SensorControl“.
- Przestrzegać wskazówek w rozdziale „Ważne wskazówki dotyczące zastosowania końcówki do ubijania“ na temat dopasowania do przetwarzanych ilości składników!

Piana z białek

2 do 12 białek z jaj



- Postępować zgodnie z instrukcją w rozdziale „Praca z SensorControl“.
- Przestrzegać wskazówek w rozdziale „Ważne wskazówki dotyczące zastosowania końcówki do ubijania“ na temat dopasowania do przetwarzanych ilości składników!

Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy



- 3 jajek
- 3–4 łyżki gorącej wody
- 150 g cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 150 g mąki
- 50 g mąki ziemniaczanej
- ewentualnie proszek do pieczenia

pl

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

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

3–4 jajka
200–250 g cukru
1 szczypta soli
1 torebka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
200–250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)
500 g mąki
1 torebka proszku do pieczenia
150 ml mleka



- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 5.

Maksymalna ilość: 2½ x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

125 g masła (o temperaturze pokojowej)
100–125 g cukru
1 jajko
1 szczypta soli
trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
250 g mąki
ewentualnie proszek do pieczenia



- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 2–3 minuty na zakresie 5.

Od 500 g mąki:

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

Maksymalna ilość: 4 x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy

500 g mąki
1 jajko
80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)
80 g cukru
200–250 ml letniego mleka
25 g świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych
otarta skórka z ½ cytryny
1 szczypta soli



- Wszystkie składniki zagniatą ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–6 minut na stopniu 3 hakiem do zagniatania.

Maksymalna ilość: 3 x przepis podstawowy

Ciasto na makaron

Przepis podstawowy

500 g mąki
250 g jajka (ok. 5 sztuki)
w razie potrzeby 2–3 łyżki stołowe (20–30 g) zimnej wody



- Wszystkie składniki zagniatą na ciasto ok. 3 do 5 minut na zakresie 3.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy



Ważna wskazówka

Do dalszego przetwarzania tego ciasta z oryginalnym wyposażeniem tego urządzenia dozwolone jest zastosowanie tylko wyposażenia MUZ8NV1/2/3. To ciasto nie nadaje do wyposażenia typu MUZ8NS1. W tym celu użyć specjalnego ciasta do przystawek do wytwarzania makaronu.

Chleb razowy mieszany

Przepis podstawowy

325 g świeżo zmielonej mąki pszennej z otrębami
325 g białej mąki pszennej typu 405
100 g mąki żytniej typu 630
75 g płynnego zakwasu naturalnego
½ łyżki kminku
½ łyżki przyprawy chlebowej
½ łyżki soli
1½ paczki drożdży suszonych
450–500 ml ciepłej wody



pl

- Wszystkie składniki zagniatć ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3 minuty na stopniu 3 aż do uzyskania ciasta.
- Ciasta pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość i jeszcze raz zagnieść ok. 1 minutę na zakresie 3.
- Ciasto przełożyć do natłuszczonej podłużnej formy i ponownie pozostawić do wyrośnięcia a potem upiec.

Wskazówka: Zamiast świeżo zmielonej mąki pszennej z otrębami można również zastosować świeżo mieloną mąkę orkiszową.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Majonez

Wskazówka: W mikserze można przygotować majonez tylko z całych jajek (żółtko i białko).

Przepis podstawowy:

- 1 jajko
- 1 pełna łyżeczka musztardy
- 1 łyżka octu lub soku z cytryny
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 200–250 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) wymieszać kilka sekund na zakresie 3.
- Urządzenie włączyć na najwyższy zakres, olej wlewać przez lejek małym strumieniem i tak długo miksować, aż mieszanina uzyska konsystencję majonezu.

Maksymalna ilość: dwa razy przepis podstawowy.

Gorąca czekolada

50–75 g ochłodzonej czekolady w tabliczce

½ l gorącego mleka

Bitą śmietana i wiórki czekoladowe według uznania

- Blok czekoladowy pokroić na kawałki (około 1 cm) i całkowicie rozdrobnić w mikserze na stopniu 3.
- Wyłączyć urządzenie i wlać mleko przez lej. Miksować przez ok. 30 sekund na stopniu 7.
- Gorącą czekoladę wlać do szklanek, przybrać bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.

Shake waniliowo-bananowy

2–3 banany

2–3 czubate łyżki lodów waniliowych lub cytrynowych

2 torebka cukru waniliowego

½ l mleka

- Banany pokroić na kawałki i rozdrobnić w mikserze 5–10 sekund.
- Po całkowitym zatrzymaniu się urządzenia dodać mleko i pozostałe składniki a następnie miksować ok. 1 minutę aż mieszanina się spieni.



Nektar owocowy

250 g owoców (np. truskawki, banan, pomarańcza, jabłko)

50–100 g cukru

500 ml zimnej wody

lody według uznania

- Owoce obrać i pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz lodu) włożyć do miksera i miksować ok. 1 minutę na zakresie 7.
- Podawać ewentualnie z lodami.



Koktajl sportowców

2–3 pomarańcze

1 cytryna

½–1 łyżki cukru lub miodu

¼ l soku jabłkowego

¼ l wody mineralnej, ewentualnie kostka lodu

- Pomarańcze i cytrynę obrać ze skórki, pokroić na kawałki.
- Składniki (oprócz soku jabłkowego i wody mineralnej) miksować ok. 30 sekund na zakresie 7.
- Dodać sok jabłkowy i wodę mineralną.
- Krótko miksować, aż do spienienia napoju.
- Koktajl wlać do kieliszków; można podawać z kostkami lodu.



Galaretką z owocami

400 g owoców (wypestkowane wiśnie, maliny, porzeczki, truskawki, jeżyny)

100 ml soku wiśniowego

100 ml czerwonego wina

80 g cukru

1 torebka cukru waniliowego

2 łyżki soku cytrynowego

1 szczypta goździka (mielonego)

1 szczypta cynamonu (mielonego)

8 płatów żelatyny



pl

- Żelatynę namoczyć ok. 10 minut w zimnej wodzie.
- Zagotować wszystkie składniki (oprócz żelatyny).
- Żelatynę odcisnąć i rozpuścić podgrzewając w kuchenke mikrofalowej – nie gotować.
- Gorące owoce i żelatynę miksować przez ok. 1 minutę na zakresie 5.
- Galaretkę wlać do kompotierek wypłukanych zimną wodą i ochłodzić.

Wskazówka: Deser owocowy smakuje z ubitą śmietaną lub sosem waniliowym.

Napój sportowców

200 g miodu (z lodówki)
5 g cynamonu



200 g mleka (z lodówki)

- Miód i cynamon włożyć do miksera i zmiksować na zakresie M.
- Po upływie 5 sekund dodać mleko i miksować jeszcze 3 sekundy.

Masło miodowe

50 g masła (z lodówki)
200 g miodu (z lodówki)

- Masło podzielić na małe kawałki i włożyć do miksera.
- Następnie dodać miód i miksować 8 sekund na zakresie M.



Wyposażenie dodatkowe



MUZ8ER3
Miska do mieszania
ze stali szlachetnej

W misce można wytwarzać maksymalnie do 3 kg ciasta drożdżowego lub 3,5 kg ciasta kruchego.



MUZ8ZP1
Wyciskarka
do owoców
cytrusowych

Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejfrutów.



MUZ8AD1
Adapter

Do mocowania przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1 i przystawki do makaronów MUZ8NV1/NV2 i NV3.



MUZ8FW1
Przystawka
do mielenia mięsa

Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.



MUZ8LS4/5
Zestawy sitek

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1. Drobnio dla paszetów i past, grubo dla kielbasy do pieczenia i słoniny.



MUZ8WS2
Przystawka do wytwarzania kielbasy

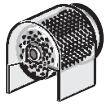
Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1. Do wtlaczania masy kielbasy do osłonki syntetycznej lub z jelita naturalnego.

pl



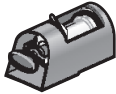
MUZ8SV1
Przystawka do wyciskania ciastek

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1.
Z metalowym szablonem dla 4 różnych rodzajów form do ciastek.



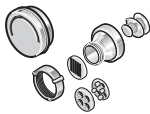
MUZ8RV1
Przystawka do tarcia

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1.
Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.



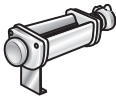
MUZ8FV1
Przystawka do wyciskania owoców

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1.
Do wyciskania soku z owoców jagodowych poza malinami, pomidorów i owoców dzikiej róży na przecier/mus. Produkty spożywcze, jak np. porzeczki, zostają jednocześnie automatycznie wypestkowane oraz pozbawione łodygi.



MUZ8NS1
Przystawka do makaronu

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1.
Do wytwarzania makaronu, rurek rigatoni, makaronu do zup, makaronu – szerokich wstążek oraz płatów ciasta, np. do lasagne lub pierogów niemieckich.



MUZ8NV1/2/3
Przystawka do makaronu

Do wytwarzania makaronu – szerokich wstążek oraz płatów ciasta, np. do lasagne lub pierogów niemieckich.



MUZ8MX2
„ThermoSafe“
Mikser (szkło)

Do mieszania płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, do rozdrabniania/siekania surowych owoców i warzyw oraz do wytwarzania potraw puree, np. gorące zupy.



MUZXL...
MUZXLVL1
Rozdrabniacz





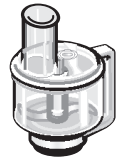
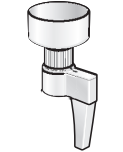
Do cięcia na plasterki ogórków, kapusty, kalarepy, rzodkiewek; do tarcia na wiórki marchewki, jabłek, selera, czerwonej kapusty, sera i orzechów; do tarcia na drobno twardego sera, czekolady i orzechów. Zestaw MUZXL... zawiera tarczę dwustronną Profi Supercut – grubo/drobno, tarczę do warzyw azjatyckich, tarczę dwustronną rozdrabniania na wiórki – grubo/drobno, tarczę do tarcia – średnio drobną. Zestaw MUZXLVL1 zawiera tarczę dwustronną do szatkowania – grubo/drobno, tarczę dwustronną rozdrabniania na wiórki – grubo/drobno, tarczę do tarcia – średnio drobną, tarczę do warzyw azjatyckich, tarczę do ziemniaków na placki ziemniaczane.



MUZ8PS1
Tarcza do frytek

Dla rozdrabniacza MUZXLVL1.
Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

pl

	MUZ8RS1 Tarcza do tarcia – grubo	Dla rozdrabniacza MUZXLVL1. Do tarcia surowych ziemniaków np. na placki ziemniaczane lub kluski.
	MUZ8KP1 Tarcza do tarcia ziemniaków	Dla rozdrabniacza MUZXLVL1. Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.
	MUZ8AG1 Tarcza do cięcia warzyw Azja	Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.
	MUZ8KS1 Tarcza do tarcia, drobna	do tarcia sera twardego (np. parmesan).
	MUZ8MM1 Mikser wielofunkcyjny	Do siekania ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.
	MUZ8GM1 Młyn do mielenia ziarna	Do mielenia wszystkich rodzajów zbóż (oprócz kukurydzy), maku, nasion lnu, ziaren sezamu, kaszy gryczanej, itp.. Również zioła, przyprawy i kawa mięła się bardzo dobrze.

Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

Usuwanie opakowania i zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

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

pl

Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

*Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.*

Зміст

Для Вашої безпеки	91
Короткий огляд	94
Робочі положення	95
Управління	95
Очищення і догляд	100
Допомога при неполадках	100
Приклади для використання	101
Спеціальне приладдя	105
Утилізація	107
Гарантійні умови	107

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів. Прилад використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не перевищувати максимально допустимої кількості продуктів (див. «Приклади для використання»)!

Цей прилад придатний для перемішування, замішування, збивання і подрібнення продуктів.

Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдя. При використанні приладдя слід дотримуватися доданих інструкцій з використання. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

uk

▲ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям заборонено користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недовіком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати тільки у відповідності з даними на таблиці з технічними характеристиками. Тільки для використання в закритих приміщеннях.

Використовувати тільки у тому випадку, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень.

Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягнути шнур живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека враження електричним током!

Вставляти штепсельну вилку в розетку тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом. Ні в якому разі не занурювати основний блок у рідину та не тримати під проточною водою.

Не користуватися пароочищувачем. Не змінювати положення мультифункціонального кронштейна, якщо прилад ввімкнений. Зачекатися повної зупинки приводу. Насадки/приладдя можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення. Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем.

При невикористанні приладу вийняти штепсельну вилку з розетки. Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.

Працювати тільки зі встановленою кришкою (12)! Не торкатися обертових деталей.

Насадки міняти тільки після повної зупинки приводу – після вимкнення привід деякий час ще рухається і зупиняється у положенні для зміни насадок/положенні «Easy fill».

Змінювати положення мультифункціонального кронштейна можна тільки після зупинки насадки.

Прилад можна вмикати тільки у тому випадку, якщо блендер закручений до упору і привід для насадок закритий захисною кришкою (7). Невживані приводи закрити захисними кришками.

Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися ножів блендера оголеними руками.

Для очищення користуватися щіткою.

Небезпека поранення гострими ножами/обертвним приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру!

Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою.

Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,75 літрів гарячої або пінистої рідини.

Важливо!

Прилад можна використовувати тільки з оригінальним приладдям. При використанні приладдя слід дотримуватися доданих інструкцій з використання.

Встановлювати і використовувати можна тільки одну насадку або одну приналежність.

▲ Пояснення символів на приладі або приладді

Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Обережно! Обертові ножі.



Обережно! Обертові насадки.
Не встромляти рук до завантажувального отвору.

uk

▲ Системи безпеки

Блокування проти ввімкнення

Див. таблицю «Огляд робочих положень». Прилад не вмикається в пол. 1.

Прилад вмикається в пол. 2–4 тільки у тому випадку:

- коли чаша вставлена та повернута до упору або
- привід для насадок закритий захисною кришкою (7).

У пол. 5 прилад можна ввімкнути тільки, якщо привід для насадок закритий захисною кришкою (7). Блендер має бути прикручений до упору.

У пол. 6 прилад вмикається тільки, якщо м'ясорубка з адаптером правильно установлена (див. інструкцію з використання м'ясорубки).

Блокування повторного ввімкнення

Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим, але двигун не заводиться пізніше знову.

Для відновлення роботи встановити поворотний перемикач (3) на «0/off», потім ввімкнути бажаний ступінь.

Захист від перевантаження

В разі самостійного вимкнення двигуна під час використання, захист від перевантаження активований.

Можливі причини:

- дуже велика кількість продуктів для переробки,
- занадто довгий час експлуатації.

Про поведінку у разі активації системи безпеки, див. «Допомога при неполадках».

Короткий огляд

Інструкція з використання описує різні виконання приладу, див. також огляд моделей (малюнок **▣**).

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок **▣**

Основний блок

- 1 Кнопка розблокування
- 2 Мультифункціональний кронштейн «Easy Armlift» – спрощує і полегшує управління мультифункціональним кронштейном (див. «Робочі положення»).

3 Поворотний перемикач

Після вимкнення (положення «0/off») прилад автоматично приходиться в оптимальне положення для зміни насадок (положення для зміни насадок). У цьому положенні простіше також заповнення інгредієнтів до чаші, оскільки інгредієнти не можуть залишитися лежати на насадках (положення «Easy fill»).

«0/off» = стоп

«M/S» = «M» позначає моментальне включення з найвищим числом оборотів, утримувати перемикач протягом часу потрібного для переробки. «S» позначає автоматичну систему «SensorControl».

За допомогою активованої системи «SensorControl» (4) відбувається автоматичне відключення приладу при досягненні оптимального результату.

Ступені 1–7, робоча швидкість:

«1» = низьке число оборотів – повільно,
«7» = високе число оборотів – швидко.

4 Кнопки управління автоматичною системою «SensorControl»

Див. розділ «Робота з системою «SensorControl»».

5 Захисна кришка приводу

Для знімання захисної кришки з приводу натиснути на передню частину і зняти кришку.

6 Привід для

- багатофункціональної нарізки *,
- пресу для цитрусових * і
- зернового млинка *.

При невикористанні закрити привід захисною кришкою.

7 Привід для насадок (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування) і м'ясорубки *

8 Захисна кришка приводу

9 Привід для блендера

При невикористанні закрити привід блендера захисною кришкою.

10 Захисна кришка приводу блендера

11 Зберігання кабелю

Відсік для зберігання кабелю або автоматичне змотування кабелю (в залежності від моделі)

Чаша з приладдям

- 12 Чаша з нержавіючої сталі
- 13 Кришка
- 14 Завантажувальна воронка

Насадки

- 15 Віничок-мішалка «Absolut»
- 16 Суцільнометалевий віничок-збивалка
- 17 Гачок для замішування «High performance» з відхилювачем тіста

Блендер *

- 18 Основа блендера з ножем
- 19 Ємність блендера (скло)
- 20 Кришка зі завантажувальним отвором
- 21 Воронка

* Приладдя, яке не входить до комплекту поставки, можна придбати у торгівлі та службі сервісу.

Робочі положення**Увага!**

Прилад слід експлуатувати тільки, якщо приладдя/насадки встановлені до правильного приводу та у правильному положенні у відповідності з цією таблицею та знаходяться у робочому положенні. Мультифункціональний кронштейн повинен в кожному робочому положенні бути зафіксованим.

**Вказівка**

Мультифункціональний кронштейн устаткований функцією «Easy Armlift», яка спрощує і полегшує управління мультифункціональним кронштейном.

Установка робочого положення**Малюнок 3**

- Натиснути на кнопку розблокування і перемістити мультифункціональний кронштейн.
- Підтримувати рух однією рукою.
- Мультифункціональний кронштейн перевести у бажане положення до фіксації.

Огляд робочих положень

Положення	Привід	Насадка/Приладдя	Робоча швидкість
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
3	5		1–3
			3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

* Установка/зняття віничка-збивалки, віничка-мішалки и гачка для замішування; додавання великої кількості продуктів для переробки.

Управління**Небезпека поранення!**

Вставляти штепсельну вилку в розетку тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

Увага!

Прилад слід експлуатувати тільки з приладдям/насадками в робочому положенні.

Тримати прилад та приладдя подалі від джерел тепла.

Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

uk

Підготовка

- Встановити основний блок на рівній та чистій поверхні.
- Підготувати кабель (малюнок 9).
 - Прилади з відсіком для зберігання кабелю:**
Витягнути кабель до бажаної довжини.
 - Прилади з автоматичним змотуванням кабелю:**
Витягнути кабель одним рухом до бажаної довжини (макс. 100 см) та повільно відпустити; кабель зупиниться на місці.
Скорочення робочої довжини кабелю:
Потягнути злегка за кабель і дати йому змотатися до бажаної довжини.
Потім знову злегка потягнути за кабель та повільно відпустити; кабель зупиниться на місці.

Увага!

Не перекручувати кабель під час його змотування.

Не вкладає кабель вручну в приладах з автоматичним змотуванням кабелю. Якщо кабель застопориться, його слід повністю вийняти, а потім дати йому змотатися.

Чаша і насадки



Небезпека поранення обертовими насадками

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші. Працювати тільки зі встановленою кришкою (12)!
Не торкатися обертових деталей.
Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення та зупиняється в положенні для зміни насадок. Змінювати положення мультифункціонального кронштейна можна тільки після зупинки насадки.
З міркувань безпеки прилад можна експлуатувати в пол. 2–4, тільки якщо встановлена і закручена до упору чаша або привід для насадок закритий захисною кришкою (8).

Увага!

Чашу можна використовувати тільки для робот з цим приладом.
Приладдя вставляти до приводу до повної фіксації.

Віничок-мішалка «Absolut» (15)

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



Суцільнометалевий віничок-збивалка (16)

для збивання яєчних білків, вершків та для збивання легкого тіста, напр., бісквітного тіста.



Гачок для замішування «High performance» з відхилювачем тіста (17)

для змішування важкого тіста та для підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр.: родзинки, шоколадних пластивків).



Важлива вказівка

для застосування

віничка-збивалки

Малюнок 10

Віничок-збивалка повинен злегка торкатися дна чаші, щоб повністю перемішувати інгредієнти. Це важливо також для забезпечення функціонування автоматичної системи «SensorControl». Для більшої кількості продуктів віничок-збивалку можна встановити вище.

Установка висоти віничка-збивалки регулюється таким чином:

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення 1.
- Вставити віничок-збивалку у привід до фіксації.
- Тримати міцно віничок-збивалку та відкрутити гайку за годинниковою стрілкою ключем, що входить до комплекту поставки (на дні приладу).
- Встановити оптимальну висоту віничка-збивалки, повертаючи його:
 - за годинниковою стрілкою: для піднімання
 - проти годинникової стрілки: для опускання



- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення **2**.
Перевірити висоту віничка-збивалки, за потреби відрегулювати.
- Після належної установки висоти натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення **1**.
- Тримати міцно віничок-збивалку та затягнути гайку проти годинникової стрілки ключем, що входить до комплекту поставки.



Робота з чашею та насадками

Малюнок E

- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення **1**.
- Невживані приводи закрити захисними кришками.
- Установка чаші:
 - встановити чашу нахиленою вперед та поставити рівно,
 - повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- У залежності від мети переробки вставити до приводу до повної фіксації віничок-мішалку, віничок-збивалку або гачок для замішування.



Вказівка:

При установці гачка для замішування спочатку слід вставити відхилювач тіста, потім гачок для замішування (малюнок E-4b).

Звернути увагу на форму і розташування деталей.

- Завантажити інгредієнти для переробки до чаші.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення **2**.
- Встановити кришку.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.



Наша рекомендація:

- Віничок-мішалка: спочатку вмішувати на ступені 1–2, потім за потреби вимкнути ступінь 3–7
- Віничок-збивалка: ступінь «7», підмішувати на ступені «1»
- Гачок для замішування: спочатку вмішувати на ступені «1», вимішувати на ступені «3»

Довантаження інгредієнтів

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Встановити завантажувальну воронку (малюнок E-7).
- Завантажити інгредієнти через завантажувальну воронку.

або

- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення **1**.
- Завантажити інгредієнти.



Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення **1**.
- Вийняти насадку з приводу.
- Вийняти чашу.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».



Робота з системою «SensorControl»

Ваш прилад оснащений автоматичною системою «SensorControl».


При приготуванні збитих вершків і яєчних білків віничком-збивалкою сенсори контролюють збивання і автоматично вимикаються при певній консистенції. Свіжість, температура і інгредієнти застосовуваних вершків впливають на необхідний час і результат.

uk

Вказівка:

Перед першим використання автоматичної системи «SensorControl» для забезпечення належного функціонування сенсорної системи кухонний комбайн повинен пропрацювати не менше двох хвилин.

Малюнок 1

- Підготовка приладу, як описано вище.
- Вставити віничок-збивалку у привід до фіксації.
- **Віничок-збивалку встановити так, щоб він злегка торкався дна чаші.** див. розділ «Важлива вказівка для використання віничка-збивалки».
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunction-нальний кронштейн у положення 2. 
- Встановити кришку.
- Встановити завантажувальну воронку (малюнок 1-3).
- Вставити штепсельну вилку в розетку.

Вказівка:

Після установки автоматична система «SensorControl» ініціалізується, символи блимають. Прилад готовий до роботи, якщо усі 3 символи світяться рівномірно.

- Викласти вершки чи білки до чаші.
Кількість для переробки:
 - Збиті вершки: 300–1500 мл
Найкращі результати досягаються при збиванні свіжих вершків температурою 6 °C.
 - Яєчний білок: від 2 до 12 штук
- Натиснути на відповідну кнопку автоматичної системи «SensorControl».



Збиті вершки, вихідна кількість
300 до 700 мл



Збиті вершки, вихідна кількість
700 до 1500 мл



Збиті білки

Символ активованої автоматичної системи «SensorControl» світиться, інші символи гаснуть.

Коригування неправильного вибору кнопки:

⇒ Натиснути на відповідну кнопку.

- Поворотний вимикач перевести у положення **M/S** та утримувати його 2 секунди у цьому положенні.

Після відпускання поворотний перемикач залишається у цьому положенні!

Вказівка: Якщо поворотний перемикач не переставляється протягом 30 секунд, то вибрана система «SensorControl» деактивується! Знову світяться всі 3 символи.

Коригування неправильного вибору кнопки:

- ⇒ Встановити поворотний перемикач на «0/off», при цьому необхідно здолати невеликий опір.
- ⇒ Натиснути на відповідну кнопку.
- ⇒ Встановити поворотний перемикач на ступінь «M/S».

Прилад починає працювати.

Під час процесу переробки кнопки системи «Sensorcontrol» заблоковані.

Вказівка: Під час роботи приладу інгредієнти не завантажувати!

Привід автоматично вимикається, як тільки збиті вершки або яєчні білки досягнуть оптимальної консистенції. Поворотний перемикач переходить у положення «0/off». Символи світяться.

Важливі вказівки:

- Автоматична система «SensorControl» може досягнути оптимальних результатів тільки, якщо яйця свіжі, а вершки охолоджені (прибл. 6 °C).
- Раніше заморожені вершки збити неможливо.
- Використання вершків з добавками або без лактози може привести до не ідеальних результатів.
- Цукор, ароматичні та інші добавки додавати тільки після вимкнення автоматичної системи.
Для цього встановити поворотний перемикач на ступінь «5».
- Якщо результат після автоматичного вимкнення не відповідає бажаному, то поворотний вимикач слід ввімкнути на ступінь 7, поки не буде досягнутий бажаний результат.
Автоматичну систему «SensorControl» не активувати удруге!
- Автоматичну систему «SensorControl» можна перервати у будь-який час (поворотний перемикач на «0/off» при цьому необхідно здолати невеликий опір).

- Привід завжди вимикається максимум після 6 хвилин, навіть якщо заданий результат ще не досягнутий. Символи блимають. Див. «Допомога при неполадках».
- Дія автоматичної системи «SensorControl» не поширюється на ступені 1–7 та роботу з іншими приводами.
- Якщо випадково була натиснута будь-яка кнопка системи «SensorControl» під час роботи з іншим приладдям, то цю кнопку слід просто натиснути ще раз. Символ гасне.

Блендер



Небезпека поранення гострими ножами/обертвним приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру! Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу!

Прилад можна вмикати тільки у тому випадку, якщо блендер закручений до упору і привід для насадок закритий захисною кришкою (7).



Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,75 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер можна використовувати тільки у зазначеному робочому положенні. Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою. Кришка повинна бути повністю заблокованою. Не експлуатувати блендер порожнім.

Підготовка

Увага!

Ні в якому разі не складати блендер без ущільнювача на основі блендера.


Складання блендеру:

- Основу блендера зі встановленим ущільнювачем вставити до ємності блендера так, щоб смужка знаходилася під маркувальною стрілкою.

- Закріпити основу блендера поворотом вправо до упору.

Робота з блендером

Малюнок 5

- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн в положення 5. 
- Невживані приводи закрити захисними кришками.
- Зняти захисну кришку з приводу блендера.
- Встановити келих блендера (позначка на ручці навпроти позначки на основному блоці) і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Завантажити інгредієнти.
 - Максимальна кількість рідких інгредієнтів = 1,75 літра;
 - Максимальна кількість пінистих або гарячих рідин = 0,75 літра;
 - Оптимальна для переробки кількість твердих інгредієнтів = 100 грам.
- Встановити кришку і повернути її проти годинникової стрілки до упору в ручку блендера. Кришка повинна бути зафіксованою.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів (малюнок 6–8)

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зняти кришку і заповнити інгредієнти **або**
 - вийняти воронку і заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір
- або**
 - заповнити рідкі інгредієнти через воронку.



Важлива вказівка

Під час переробки рідин/рідких інгредієнтів число оборотів приладу слід підвищувати повільно крок за кроком, щоб запобігти розбризкуванню продуктів, які переробляються.

uk

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача. Зачекати, поки ніж зупиниться.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути блендер за годинниковою стрілкою та зняти.
- Зняти кришку з келиху блендера. Повернути для цього кришку проти годинникової стрілки та зняти.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Порада: Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

Очищення і догляд**Важлива вказівка**

Прилад не потребує технічного догляду. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Очищення основного блоку**Небезпека враження електричним током!**

Ні в якому разі не занурювати основний блок в воду та не тримати під проточною водою.

Не користуватися пароочишувачем.

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Протерти основний блок та захисну кришку приводу вологою ганчіркою. За потреби можна скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Очищення чаші та насадок

Чашу та насадки можна мити в посудомийній машині. Не затискати пластмасові елементи в посудомийній машині, це може призвести до їх сталі деформації під час миття!

Очищення блендера**Небезпека поранення гострими ножами!**

Не торкатися ножів блендера оголеними руками. Для очищення користуватися щіткою.

Увага!

Не мити основу блендера в посудомийній машині і не залишати її лежати в воді.

- Почистити основу блендера під проточною водою.
- Кришку, воронку і ємність блендера можна мити в посудомийній машині.

Вказівка:

Кришку для очищення можна розібрати.

Малюнок

- Вийняти воронку з кришки, потягнувши доверху.
- Видавити вставку вниз з кришки.

Порада: Для очищення блендера після переробки рідин часто необов'язково знімати його з приладу. Для цього налити трохи води з миючим засобом до встановленого блендера.

Ввімкнути блендер на декілька секунд (ступінь «М»). Вилити полоскальну воду та промити блендер чистою водою.

Допомога при неполадках**Небезпека поранення!**

Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Мультифункціональний кронштейн повинен в кожному робочому положенні бути зафіксованим.

Спробуйте спочатку усунути виниклу проблему за допомогою наступних вказівок.

Неполадка

Прилад не вмикається.

Усунення неполадки

- Перевірити подачу струму.
- Перевірити штепсельну вилку.

- Перевірити мультифункціональний кронштейн. Чи правильне положення? Чи зафіксований?
- Закрутити чашу до упору.
- Закрити захисними кришками приводи, які не використовуються.
- Захист від повторного ввімкнення активований.
Перемкнути прилад на «0/off», а потім назад на бажаний ступінь.

Неполадка

Прилад вимикається під час використання. Захист від перевантаження активований. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.

Усунення неполадки

- Вимкнути прилад та вийняти вилку з розетки.
- Дати приладу охолонути впродовж 15 хвилин, щоб деактивувати захист від перевантаження.
- Зменшити кількість перероблюваних продуктів. Не перевищувати максимально допустимої кількості продуктів (див. «Приклади для використання»!).
- Знову ввімкнути прилад.
Якщо двигун все таки не запускається, необхідно дати приладу охолонути довший час (мінімум 1 годину).

Неполадка

Символи автоматичної системи «SensorControl» блимають.

Автоматична система «SensorControl» не змогла досягнути заданого результату. Прилад вимикається автоматично, поворотний перемикач стоїть на «0/off».

Усунення неполадки

- Натиснути на будь-яку кнопку автоматичної системи «SensorControl». Автоматична система ініціалізується заново. Прилад готовий до роботи, якщо усі 3 символи світяться рівномірно.
- Поворотний перемикач коротко встановити на ступінь «7», до тих пір, поки результат не відповідатиме представленням.
Перевірити спочатку, чи відповідають вершки вимогам (кількість, стан, свіжість, температура) і чи встановлений віничок-збивалка правильно по висоті.

Неполадка

Під час роботи приводу мимовільно була натиснута кнопка розблокування. Мультифункціональний кронштейн пересувається догори. Привід вимикається, однак, не залишається в положенні для зміни насадок.

Усунення неполадки

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Перевести мультифункціональний кронштейн у положення 2.
- Ввімкнути прилад (ступінь «1»).
- Знову вимкнути прилад.
Насадка залишається в положенні для зміни насадок.



Неполадка

Блендер не починає працювати або зупиняється під час використання, привід «гудить». Ніж заблокований.

Усунення неполадки

- Вимкнути прилад та вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Зняти блендер та усунути перешкоду.
- Знову встановити блендер.
- Ввімкнути прилад.



Важлива вказівка

Якщо Ви не можете усунути неполадку таким чином, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу.

Приклади для використання

Збиті вершки

200 г–1500 г (до 300 г збивати без системи «SensorControl»)



- Дотримуватися вказівок у розділі «Робота з системою «SensorControl»».
- Звернути увагу на вказівки у розділі «Важлива вказівка для використання віничка-збивалки» для для коригування кількості перероблюваних продуктів!

uk

Яєчний білок

від 2 до 12 білків



- Дотримуватися вказівок у розділі «Робота з системою «SensorControl»».
- Звернути увагу на вказівки у розділі «Важлива вказівка для використання віничка-збивалки» для для коригування кількості перероблюваних продуктів!

Бісквітне тісто*Основний рецепт*

3 яйця

3–4 ст. л. гарячої води

150 г цукру

1 пакунок ванільного цукру

150 г борошна

50 г крохмалю

Можна розпушувач тіста

- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) збивати в піну віничком-збивалкою прибл. 4–6 хвилин на ступені «7».
- Поворотний перемикач встановити на ступінь «1» і додавати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½-1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 х основних рецепта**Здобне тісто***Основний рецепт*

3–4 яйця

200–250 г цукру

1 пучка солі

1 пакунок ванільного цукру або шкірка

½ лимону

200–250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)

500 г борошна

1 пакунок розпушувача тіста

150 мл молока

- Усі інгредієнти перемішувати віничком-мішалкою прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5».

Максимальна кількість: 2½ х основних рецепта**Пісочне тісто***Основний рецепт*

125 г вершкового масла (кімнатної температури)

100–125 г цукру



1 яйце

1 пучка солі

Трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

Можна розпушувач тіста

- Усі інгредієнти переробляти віничком-мішалкою прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 2–3 хвилини на ступені «5».

При переробці більше 500 г борошна:

- Інгредієнти вимішувати гачком для замішування прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «3».

Максимальна кількість: 4 х основних рецепта**Дріжджове тісто***Основний рецепт*

500 г борошна

1 яйце

80 г жиру (кімнатної температури)

80 г цукру

200–250 мл теплого молока

25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів

Шкірка ½ лимону

1 пучка солі

- Усі інгредієнти переробляти гачком для замішування прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–6 хвилин на ступені «3».

Максимальна кількість: 3 х основних рецепта**Тісто для макаронних виробів***Основний рецепт*

500 г борошна

250 г яєць (прибл. 5 шт.)

За потреби 2–3 ст. л. (20–30 г) холодної води

- Усі інгредієнти переробляти в тісто прибл. 3–5 хвилин на ступені «3».

Максимальна кількість: 1,5 х основних рецепта

**Важлива вказівка**

Для подальшої переробки цього тіста з оригінальним приладдям для цього приладу можна використовувати тільки приладдя MUZ8NV1/2/3.

Це тісто не підходить до приладдя MUZ8NS1. Використовуйте для цього спеціальне тісто для макаронного преса.

Пшенично-житній хліб з борошна грубого млива*Основний рецепт*

325 г свіжо-змеленого пшеничного борошна грубого млива
325 г пшеничного борошна, тип 405
100 г житнього борошна, тип 630
75 г рідкої натуральної закваски для тесту
½ ст. л. кмину
½ ст. л. прянощів для хліба
½ ст. л. солі
1½ пакунка сухих дріжджів
450–500 мл теплої води

- Усі інгредієнти вимішувати прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім переробляти в тісто прибл. 3 хвилини на ступені «3».
- Дати тісту піднятися до збільшення об'єму в два рази, а потім ще раз вимішувати прибл. 1 хвилину на ступені «3».
- Заповнити тісто в хлібну форму, змащену жиром, та знову дати тісту піднятися, потім випікати.

Порада: Замість свіжо-змеленого пшенично-житнього борошна грубого млива можна взяти також свіжо-змеленого борошна з полби.

Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

Майонез

Вказівка: В блендері майонез може бути приготовлений тільки з цільних яєць (білок і жовток).

Основний рецепт:

1 яйце
1 ч. л. гірчиці з верхом



1 ст. л. оцту чи лимонного соку
1 пучка солі
1 пучка цукру
200–250 мл олії
Інгредієнти повинні бути одної температури.

- Інгредієнти (крім олії) перемішувати декілька секунд на ступені «3».
- Прилад переключити на найвищу ступінь, залити олію через воронку і збивати в блендері до тих пір, поки майонез не емульгує.

Максимальна кількість: подвійна кількість продуктів з основного рецепту

Гарячий шоколад

50–75 г охолодженого шоколаду в блоці

½ л гарячого молока

Збити вершки та шоколадна стружка за бажанням

- Шоколад в блоці порізати на шматочки (прибл. 1 см) та повністю подрібнити в блендері на ступені «7».
- Прилад вимкнути і додати молоко через воронку. Збивати в блендері прибл. 30 секунд на ступені «7».
- Гарячий шоколад розлити в склянки та прикрасити за бажанням збитими вершками та шоколадною стружкою.

Банановий шейк з морозивом

2–3 банана

2–3 ст. л. з верхом ванільного або лимонного морозива

2 пакунка ванільного цукру

½ л молока

- Банани порізати шматочками та подрібнювати в блендері 5–10 секунд.
- Після зупинки приладу додати молоко та інші інгредієнти і збивати в блендері прибл. 1 хвилину, поки маса не вспениться.

Фруктовий напій

250 г фруктів (напр.: суниці, банани, апельсини, яблука)

50–100 г цукру

500 мл холодної води

Лід за бажанням

uk

- Фрукти почистити та порізати шматочками.
- Всі інгредієнти (крім морозива) завантажити в блендер та збивати на ступені «7» припл. 1 хвилину.
- За бажанням подавати з льодом.

Коктейль для спортсменів

2–3 апельсина

1 лимон

½–1 ст. л. цукру або меду

¼ л яблучного соку

¼ л мінеральної води, за бажанням кубики льоду

- Апельсини і лимон почистити, порізати шматочками.
- Інгредієнти (крім яблучного соку та мінеральної води) припл. 30 секунд перемішувати на ступені «7».
- Додати яблучний сік та мінеральну воду.
- Коротко перемішати, поки напій не вспениться.
- Коктейль налити в склянки та подавати за бажанням з кубиками льоду.



Червоний ягідний мус

400 г фруктів (вишні без кісточок, малина, смородина, суниці, ожина)

100 мл вишневого соку

100 мл червоного вина

80 г цукру

1 пакунок ванільного цукру

2 ст. л. лимонного соку

1 кінчик ножа гвоздики (молотої)

1 пучка кориці (молотої)

8 листів желатину

- Замочити желатин у холодній воді припл. 10 хвилин.
- Усі інгредієнти (крім желатину) довести до кипіння.
- Желатин віджати та розтопити в мікрохвильовій печі, не доводячи до кипіння.
- Гарячі фрукти і желатин збивати в блендері на ступені «5» припл. 1 хвилину.
- Мус розлити в креманки, виполоскані холодною водою, та поставити охолоджуватися.

Порада: Червоний ягідний мус найкраще подавати зі збитими вершками або ваніль-

ним соусом.

Спортивний напій

200 г меду (з холодильника)

5 г кориці

200 г молока (з холодильника)

- Завантажити мед та корицю до блендеру та збивати на ступені «М».
- Через 5 секунд додати молоко та збивати 3 секунди.



Медова бутербродна маса





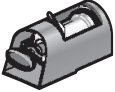
50 г вершкового масла (з холодильника)

200 г меду (з холодильника)

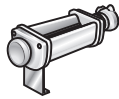
- Вершкове масло розділити на маленькі шматочки та завантажити до блендеру.
- Додати мед та збивати 8 секунд на ступені «М».



Спеціальне приладдя

	MUZ8ER3 Чаша з нержавіючої сталі	У чаші можна переробляти до 3 кг дріжджового тіста або 3,5 кг здобного тіста.
	MUZ8ZP1 Прес для цитрусових	Для вичавлювання соку з апельсинів, лимонів і грейпфрутів.
	MUZ8AD1 Адаптер	Для кріплення м'ясорубки MUZ8FW1 і насадок для макаронних виробів MUZ8NV1/NV2 і NV3.
	MUZ8FW1 М'ясорубка	Для подрібнення свіжого м'яса для фаршу тартар або рулету з рубленого м'яса.
	MUZ8LS4/5 Комплекти решіткових дисків	Для мясорубки MUZ8FW1. 3 малими отворами для паштетів та бутербродних мас, з великими отворами для жарених ковбас і сала.
	MUZ8WS2 Ковбасна насадка	Для мясорубки MUZ8FW1. Для наповнення штучних і натуральних оболонок ковбасною масою.
	MUZ8SV1 Насадка для печива	Для мясорубки MUZ8FW1. 3 металевим шаблоном для 4 різних форм печива.
	MUZ8RV1 Насадка-тертка	Для мясорубки MUZ8FW1. Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булочок.
	MUZ8FV1 Насадка-прес для фруктів	Для мясорубки MUZ8FW1. Для віджимання мусу з ягід, крім малини, помідорів і шипшини. Автоматично видаляє водночас черешки і кісточки, напр., із смородини.
	MUZ8NS1 Насадка для макаронних виробів	Для мясорубки MUZ8FW1. Для приготування макароні, рігатоні, вермішелі для супу, локшини і листів тіста, напр., для лазань або швабських вареників.

uk



MUZ8NV1/2/3
Насадка для мака-
ронних виробів

Для приготування локшини і листів тіста, напр., для лазаньї або швабських вареників.



MUZ8MX2
«ThermoSafe»
Блендер (скло)

Для перемішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів та овочів і для перетирання страв, напр., гарячих супів.



MUZXL...
MUZXLV1
Багатофункціо-
нальна нарізка

Для нарізання огірків, капусти, кольрабі, редису; для шаткування моркви, яблук і селери, червоної капусти, сиру і горіхів; для натирання твердого сиру, шоколаду і горіхів.

До комплекту MUZXL... входять двосторонній диск «Profi Supercut» – крупно/мілько, диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні, двостороння шатківниця – крупно/мілько, диск-тертка – середньо.

До комплекту MUZXLV1 входять двосторонній диск для різання – крупно/мілько, двостороння шатківниця – крупно/мілько, диск-тертка – середньо, диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні, диск для картопляних оладок.



MUZ8PS1
Диск для нарізання
картоплі фрі

Для багатофункціональної нарізки MUZXLV1. Для нарізання сирої картоплі для картоплі фрі.



MUZ8RS1
Диск-тертка,
крупно

Для багатофункціональної нарізки MUZXLV1. Для натирання сирої картоплі, напр., для дерунів чи книдлів.



MUZ8KP1
Диск для картопля-
них оладок

Для багатофункціональної нарізки MUZXLV1. Для натирання сирої картоплі для дерунів і картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.



MUZ8AG1
Диск для нарізання
овочів для страв
азіатської кухні

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.



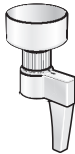
MUZ8KS1
Диск-тертка, мілько

для натирання твердого сиру (напр., «Пармезану»).



MUZ8MM1
Мультиблендер

Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса, для шаткування моркви, редьки і сиру, для натирання горіхів і охолодженого шоколаду.



MUZ8GM1
Зерновий млинок

Для перемелювання всіх сортів зернових (крім кукурудзи), маку, насіння льону, кунжуту, гречки тощо. Добре перемелюються також трави, прянощі та кава.

Приладдя, яке не входить до комплекту поставки, можна придбати у торгівлі або в службі сервісу.

Утилізація



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EU про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає діючий на території усіх країн, с порядок збору та утилізації старих приладів.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться, будь ласка, до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності з даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

ru

*От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.
Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.
Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.*

Содержание

Для Вашей безопасности	108
Комплектный обзор	111
Рабочие положения	112
Эксплуатация	113
Чистка и уход	117
Помощь при устранении неисправностей	118
Примеры использования	119
Специальные принадлежности	123
Утилизация	125
Гарантийные условия	125

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»)!

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания и измельчения продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором. Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.

Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Опасность поражения электрическим током!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Основной блок ни в коем случае не погружать в жидкость и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель. Не изменять положение multifunctionального кронштейна пока прибор включен. Дождаться полной остановки привода. Насадки/принадлежности можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения. Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.

При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

ru

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)!

Не прикасаться к вращающимся деталям.

Насадки можно менять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок/положении «Easy fill».

Мультифункциональный кронштейн можно передвигать только после остановки насадки. Прибор можно включать только в том случае, если блендер прикручен до упора и привод для насадок закрыт защитной крышкой (7). Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.

Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать ножи блендера голыми руками.

Для чистки использовать щетку.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,75 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Важно!

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки. Устанавливать и использовать можно только одну насадку или принадлежность.

▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях

Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно! Вращающиеся ножи.



Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

Системы безопасности

Блокировка включения

См. таблицу «Обзор рабочих положений».

Прибор не включается в пол. 1.

Прибор включается в пол. 2–4 только в том случае:

- если установлена смесительная чаша и повернута до упора или
- привод насадок закрыт защитной крышкой (7).

В пол. 5 прибор включается, только если привод для насадок закрыт защитной крышкой (7). Блендер должен быть прикручен до упора.

В пол. 6 прибор включается, только если мясорубка с адаптером правильно установлена (см. инструкцию по эксплуатации мясорубки).

Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но двигатель после этого не запускается снова.

Для возобновления работы установить поворотный переключатель (3) на «0/off», затем включить желаемую ступень.

Защита от перегрузки


Если двигатель во время использования самостоятельно выключается, то это значит, что активировалось устройство защиты от перегрузки.

Возможные причины:

- очень большое количество перерабатываемых продуктов,
- слишком продолжительное использование.

О правильном поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».

Комплектный обзор

В данной инструкции по эксплуатации описываются приборы различных исполнений, см. также обзор моделей (рисунок ).

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

Основной блок

- 1 **Кнопка разблокировки**
- 2 **Мультифункциональный кронштейн «Easy Armlift»** – упрощает и облегчает управление мультифункциональным кронштейном (см. «Рабочие положения»).
- 3 **Поворотный переключатель**
После выключения (положение «0/off») прибор автоматически останавливается в оптимальном положении для смены насадок (положение для смены насадок). В данном положении также облегчается заполнение ингредиентов в смесительную чашу, так как ингредиенты не могут остаться лежать на насадках (положение «Easy fill»).
«0/off» = остановка
«M/S» = «M» обозначает мгновенное включение на самое высокое число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки. «S» обозначает автоматическую систему «SensorControl». При активированной системе «SensorControl» (4) происходит автоматическое отключение при достижении оптимального результата. Ступени 1–7, рабочая скорость:
«1» = низкое число оборотов – медленно,
«7» = высокое число оборотов – быстро.
- 4 **Кнопки управления автоматической системой «SensorControl»**
См. раздел «Работа с системой «SensorControl»».
- 5 **Защитная крышка для привода**
Для снятия защитной крышки с привода нажать на переднюю часть и снять крышку.
- 6 **Привод для**
– универсальной резки *,
– соковыжималки для цитрусовых * и
– зерновой мельницы *.
При неиспользовании установить защитную крышку на привод.

ru

- 7 Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка) и мясорубки *
- 8 Защитная крышка для привода
- 9 Привод для блендера
При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.
- 10 Защитная крышка для привода блендера
- 11 Хранение кабеля
Отсек для хранения кабеля или автоматическое сматывание кабеля (в зависимости от модели)

Смесительная чаша с принадлежностями

- 12 Смесительная чаша из нержавеющей стали
- 13 Крышка
- 14 Загрузочная воронка

Насадки

- 15 Венчик для перемешивания «Absolut»
- 16 Цельнометаллический венчик для взбивания
- 17 Месильная насадка «High performance» с отклонителем теста

Блендер *

- 18 Держатель блендера с ножом
- 19 Емкость блендера (стекло)
- 20 Крышка с загрузочным отверстием
- 21 Воронка

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле и в сервисной службе.

Рабочие положения

Внимание!

Прибор можно использовать только в том случае, если насадка/принадлежность была установлена на правильном приводе и находится в рабочем положении, в соответствии с данной таблицей.

Мультифункциональный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.



Примечание

Мультифункциональный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая упрощает и облегчает управление мультифункциональным кронштейном.

Установка рабочего положения

Рисунок 9

- Нажать на кнопку разблокировки и передвинуть мультифункциональный кронштейн.
Поддерживать движение одной рукой.
- Мультифункциональный кронштейн перевести в желаемое положение до фиксации.

Обзор рабочих положений

Положение	Привод	Насадка/Принадлежность	Рабочая скорость
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
3	5		1–3
			3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

* Установка/снятие венчиков для перемешивания и взбивания и месильной насадки; добавление большого количества перерабатываемых продуктов.

Эксплуатация



Опасность травмирования!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Внимание!

Прибор можно использовать только если принадлежность/насадка находится в рабочем положении.

Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла.

Детали не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность.
- Подготовить кабель (рисунок 9).
 - а) Приборы с отсеком для хранения кабеля:**
вытянуть кабель на желаемую длину.
 - б) Приборы с автоматическим сматыванием кабеля:**
вытянуть кабель за один раз на желаемую длину (макс. 100 см) и медленно отпустить; кабель зафиксируется. Уменьшение рабочей длины кабеля: Слегка потянуть за кабель и дать ему смотаться до желаемой длины. Затем снова слегка потянуть за кабель и медленно отпустить; кабель зафиксируется.

Внимание!

Не перекручивать кабель при его заправке.

В приборах с автоматическим сматыванием кабеля, кабель нельзя заправлять вручную. Если кабель заклинило, следует вытянуть его полностью и затем дать ему смотаться.

Смесительная чаша и насадки



Опасность травмирования о вращающиеся насадки

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)!

Не прикасаться к вращающимся деталям.

Насадку можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок.

Мультифункциональный кронштейн можно передвигать только после остановки насадки.

Из соображений безопасности прибор можно использовать в пол. 2–4, только если установлена и закручена до упора смесительная чаша или установлена защитная крышка на привод для насадок (8).

Внимание!

Смесительную чашу использовать только для работы с данным прибором. Инструменты вставлять в привод до полной фиксации.

Венчик для перемешивания «Absolut» (15)



для замешивания теста, напр., сдобного теста или мусса, и подмешивания взбитых в пену яичных белков или сливок.

Цельнометаллический венчик для взбивания (16)



для взбивания яичных белков, сливок и для взбивания легкого теста, напр., бисквитного теста.

Месильная насадка «High performance» с отклонителем теста (17)






для замешивания тяжелого теста и для добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок).


ru

Важное примечание по использованию венчика для взбивания Рисунок D

Венчик для взбивания должен слегка касаться дна смесительной чаши, чтобы полностью перемешивать ингредиенты. Это важно также для обеспечения функционирования автоматической системы «SensorControl». Для большего количества продуктов венчик для взбивания можно установить повыше. Установка высоты венчика для взбивания регулируется следующим образом:

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 1. 
- Вставить венчик для взбивания в привод до фиксации.
- Удерживать венчик для взбивания и ослабить гайку по часовой стрелке входящим в комплект поставки ключом (на дне прибора).
- Поворачивая венчик, отрегулировать высоту венчика для взбивания до оптимального уровня:
 - вращение по часовой стрелке: поднятие
 - вращение против часовой стрелки: опускание
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 2.  Проверить высоту венчика для взбивания, при необходимости откорректировать.
- Если высота установлена правильно, нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 1. 
- Удерживать венчик для взбивания и затянуть гайку против часовой стрелки входящим в комплект поставки ключом.


Работа со смесительной чашей и насадками Рисунок E

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 1. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Установка смесительной чаши:
 - наклоненную вперед чашу установить и затем опустить,
 - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от цели переработки вставить в привод до полной фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку.

Примечание:

При установке месильной насадки сначала необходимо вставить отклонитель теста, затем месильную насадку (рисунок E-4b).

Обратить внимание на форму и расположение деталей.

- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 2. 
- Установить крышку.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Наша рекомендация:

- Венчик для перемешивания: сначала вмешивать на ступени 1–2, затем, при необходимости, переключить на ступень 3–7
- Венчик для взбивания: Ступень «7», подмешивание на ступени «1»
- Месильная насадка: сначала вмешивать на ступени «1», затем вымешивать на ступени «3»

Добавление ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Установить загрузочную воронку (рисунок **Б–7**).
- Загрузить ингредиенты через загрузочную воронку.

или

- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 1.
- Загрузить ингредиенты.



После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 1.
- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».



Работа с системой «SensorControl»

Ваш прибор оснащен автоматической системой «SensorControl».

При приготовлении взбитых сливок и яичных белков венчиком для взбивания сенсоры контролируют взбивание и автоматически выключаются при достижении определенной консистенции.

От свежести, температуры и содержимых веществ в используемых сливках зависит требуемое время и результат.

Примечание:

Перед первым использованием автоматической системы «SensorControl» для обеспечения надлежащего функционирования сенсорной системы кухонный комбайн должен проработать не менее двух минут.

Рисунок **Б**

- Подготовка прибора, как описано выше.
- Вставить венчик для взбивания в привод до фиксации.

- Венчик для взбивания установить так, чтобы он слегка касался дна смесительной чаши.

см. раздел «Важное примечание по использованию венчика для взбивания».

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 2.
- Установить крышку.
- Установить загрузочную воронку (рисунок **Б–3**).
- Вставить штепсельную вилку в розетку.



Примечание:

После того, как венчик вставлен, автоматическая система «SensorControl» инициализируется, символы мигают. Прибор готов к работе, когда все 3 символа светятся равномерно.

- Загрузить сливки или белки в смесительную чашу.
Количество для переработки:
 - Взбитые сливки: 300–1500 мл
Наилучшие результаты достигаются при взбивании свежих сливок при температуре 6 °C.
 - Яичный белок: 2–12 штук
- Нажать на соответствующую кнопку автоматической системы «SensorControl».



> 300 ml

Взбитые сливки, исходное количество 300–700 мл



> 700 ml

Взбитые сливки, исходное количество 700–1500 мл



eggwhite

Взбитые белки

Символ активированной автоматической системы «SensorControl» светится, другие символы гаснут.

Корректировка правильного выбора кнопки:

⇒ Нажать на необходимую кнопку.

- Перевести поворотный переключатель на ступень «M/S» и удерживать его 2 секунды в этом положении. После отпускания поворотный переключатель остается в этом положении!

Примечание: Если поворотный переключатель не переставляется в течение 30 секунд, то активированная система «SensorControl» деактивируется! Снова светятся все 3 символа.

ru

Корректировка неправильного выбора кнопки:

- ⇒ Поворотный переключатель установить на «0/off», при этом нужно преодолеть небольшое сопротивление.
- ⇒ Нажать на необходимую кнопку.
- ⇒ Установить поворотный переключатель на ступень «M/S».

Прибор начинает работать. Во время процесса переработки кнопки системы «SensorControl» заблокированы.

Примечание: Во время работы прибора ингредиенты не загружать!

Привод автоматически выключается, как только взбитые сливки/яичные белки достигнут оптимальной консистенции.

Поворотный переключатель переходит в положение «0/off». Символы светятся.

Важные примечания:

- Автоматическая система «SensorControl» может достичь оптимальных результатов только при условии, что яйца свежие, а сливки охлажденные (прибл. 6 °C).
- Прежде замороженные сливки взбить невозможно.
- Использование сливок с добавками или без лактозы может привести к не идеальным результатам.
- Сахар, ароматические и прочие добавки добавлять только после выключения автоматической системы. Для этого установить поворотный переключатель на ступень «5».
- Если результат после автоматического выключения не отвечает желаемому, то поворотный выключатель следует включить на ступень 7, пока не будет достигнут результат, который соответствует Вашим представлениям.

Автоматическую систему «SensorControl» не активировать второй раз!

- Автоматическую систему «SensorControl» можно прервать в любое время (поворотный переключатель на «0/off» при этом нужно преодолеть небольшое сопротивление).
- Привод всегда выключается максимум после 6 минут, даже если заданный результат еще не был достигнут. Символы мигают. См. «Помощь при устранении неисправностей».

- Автоматическая система «SensorControl» не функционирует на ступенях 1–7 или при работе с другими приводами.
- Если случайно была нажата какая-либо кнопка системы «SensorControl» во время работы с другими принадлежностями, то эту кнопку следует просто нажать еще раз. Символ гаснет.

Блендер**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода!

Прибор можно включать только в том случае, если блендер прикручен до упора и привод для насадок закрыт защитной крышкой (7).

**Опасность ожогов!**

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,75 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!


Блендер можно использовать только в указанных рабочих положениях. Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой. Крышка должна быть полностью заблокирована. Не включать пустой блендер.

Подготовка**Рисунок 14****Внимание!**

Ни в коем случае не собирать блендер на держателе блендера без уплотнителя. Сборка блендера:

- Держатель блендера с установленным уплотнителем вставить в емкость блендера таким образом, чтобы полоска находилась под маркировочной резелкой.
- Закрепить держатель блендера поворотом вправо до упора.

Работа с блендером**Рисунок 6**

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional-ный кронштейн в положение 5. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (маркировка на ручке напротив маркировки на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты.
 - Максимальное количество жидких ингредиентов = 1,75 литра;
 - Максимальное количество сильно-пенящихся или горячих жидкостей = 0,75 литра;
 - Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 100 граммов.
- Установить крышку и завернуть ее против часовой стрелки до упора в ручку блендера. Крышка должна зафиксироваться.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Дозагрузка ингредиентов (рисунок 6-8)

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты **или**
 - извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие
- или**
 - заполнить жидкие ингредиенты через воронку.

**Важное примечание**

При переработке жидкостей/жидких ингредиентов число оборотов прибора следует повышать медленно, постепенно, чтобы избежать разбрызгивания перерабатываемой в блендере массы.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя. Подождать, пока нож остановится.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.

- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.
- Снять крышку со стакана блендера. Повернуть для этого крышку против часовой стрелки и снять.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Рекомендация: Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

Чистка и уход**Важное примечание**

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Чистка основного блока**Опасность поражения электрическим током!**

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок и защитные крышки для приводов влажной тканью. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как в процессе мытья возможна их постоянная деформация!

ru

Чистка блендера



Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Внимание!

Держатель блендера не мыть в посудомоечной машине и не оставлять лежать в воде.

- Держатель блендера почистить под проточной водой.
- Крышку, воронку и емкость блендера можно мыть в посудомоечной машине.

Примечание:

Крышку для чистки можно разобрать.

Рисунок 1

- Извлечь из крышки воронку, подняв ее вверх.
- Выдавить вставку вниз из крышки.

Рекомендация: После переработки жидкостей зачастую достаточно почистить блендер, не снимая его с прибора. Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (ступень «М»). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Помощь при устранении неисправностей



Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

Мультифункциональный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Постарайтесь сначала устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

Неисправность

Прибор не включается.

Устранение

- Проверить наличие электроснабжения.
- Проверить штепсельную вилку.
- Проверить мультифункциональный кронштейн. В правильном положении? Зафиксирован?
- Закрутить смесительную чашу до упора.
- Накрывать защитными крышками для приводов неиспользуемые приводы.
- Активирована блокировка повторного включения. Установить прибор на «0/off», а затем снова на желаемую ступень.

Неисправность

Прибор выключается во время использования. Активирована защита от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.

Устранение

- Отключить прибор и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Дать прибору остыть в течение 15 минут, чтобы деактивировать защиту от перегрузок.
- Сократить количество перерабатываемых продуктов. Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»)!
● Снова включить прибор. Если двигатель после этого не запустится, то прибор следует охлаждать в течение более продолжительного времени (минимум один час).

Неисправность

Символы автоматической системы «SensorControl» мигают.

Автоматическая система «SensorControl» не смогла достичь заданного результата. Прибор отключается автоматически, поворотный переключатель установлен на «0/off».

Устранение


- Нажать на любую кнопку автоматической системы «SensorControl». Автоматическая система инициализируется заново. Прибор готов к работе, когда все 3 символа светятся равномерно.
- Поворотный переключатель коротко установить на ступень «7», до тех пор, пока результат не будет соответствовать Вашим представлениям. Перед этим проверить, соответствуют ли сливки требованиям (количество, состояние, свежесть, температура) и установлен ли венчик для взбивания на правильную высоту.

Неисправность

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки. Мультифункциональный кронштейн передвигается вверх.

Привод отключается, но не останавливается в положении для смены насадок.

Устранение

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Мультифункциональный кронштейн установить в положении **2**. 
- Включить прибор (ступень «1»).
- Снова выключить прибор. Насадка останавливается в положении для смены насадок.

Неисправность

Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.

Устранение

- Отключить прибор и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять блендер и удалить препятствие.
- Снова установить блендер.
- Включить прибор.

**Важное примечание**

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

Примеры использования**Взбитые сливки**

200 г–1500 г (до 300 г взбивать без системы «SensorControl»)



- Соблюдать указания в разделе «Работа с системой «SensorControl»».
- Обратит внимание на примечания в разделе «Важное примечание по использованию венчика для взбивания» для корректировки количества перерабатываемых продуктов!

Яичный белок

От 2 до 12 яичных белков



- Соблюдать указания в разделе «Работа с системой «SensorControl»».
- Обратит внимание на примечания в разделе «Важное примечание по использованию венчика для взбивания» для корректировки количества перерабатываемых продуктов!

Бисквитное тесто

Основной рецепт

3 яйца

3–4 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

150 г муки

50 г крахмала

При необх. немного химического разрыхлителя



- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4–6 минут на ступени «7» с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Установить поворотный переключатель на ступень «1» и в течение примерно ½–1 минуты по столовой ложке подмешивать просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

ru

Сдобное тесто*Основной рецепт*

3–4 яйца

200–250 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра
с ½ лимона200–250 г сливочного масла или маргарина
(комнатной температуры)

500 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

150 мл молока

- Все ингредиенты перемешивать с помощью венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».

Максимальное количество: 2½-кратное количество продуктов из основного рецепта

**Песочное тесто***Основной рецепт*125 г сливочного масла
(комнатной температуры)

100–125 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного
сахара

250 г муки

При необх. немного химического раз-
рыхлителя

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 2–3 минут на ступени «5».

При использовании более 500 г муки:

- Ингредиенты замешивать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «3».

Максимальное количество: 4-кратное количество продуктов из основного рецепта

**Дрожжевое тесто***Основной рецепт*

500 г муки

1 яйцо

80 г жира (комнатной температуры)

80 г сахара

200–250 мл теплого молока

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей

Цедра с ½ лимона

1 щепотка соли

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–6 минут на ступени «3».

Максимальное количество: 3-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для макарон*Основной рецепт*

500 г муки

250 г яиц (ок. 5 штук)

При необх. 2–3 ст. л. (20–30 г) холодной
воды

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно 3–5 минут на ступени «3» до получения однородного теста.

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

**Важное примечание**

При дальнейшей переработке этого теста с помощью оригинальной принадлежности к данному прибору, можно использовать только принадлежность MUZ8NV1/2/3.

Данное тесто не подходит для принадлежности MUZ8NS1.

Используйте для этого специальное тесто для макаронного пресса.

ru

Пшенично-ржаной хлеб из цельнозерновой муки



Основной рецепт

325 г свежесмолотой цельнозерновой пшеничной муки

325 г белой муки, тип 405

100 г ржаной муки, тип 630

75 г жидкой натуральной закваски для теста

½ ст. л. тмина

½ ст. л. хлебных пряностей

½ ст. л. соли

1½ пакетика сухих дрожжей

450–500 мл теплой воды

- Все ингредиенты вымешивать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем переработать в тесто в течение примерно 3 минут на ступени «3».
- Дать тесту подойти, пока оно не увеличится в объеме в два раза, и затем вымешивать его в течение примерно еще 1 минуты на ступени «3».
- Заполнить тесто в смазанную жиром прямоугольную форму и снова дать ему подойти, затем выпекать.

Рекомендация: Вместо свежесмолотой цельнозерновой пшеничной муки можно взять также свежесмолотую муку из полбы.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Майонез

Примечание: В блендере можно приготовить майонез только из цельных яиц (белок и желток).

Основной рецепт:

1 яйцо

1 ч. л. с верхом горчицы

1 ст. л. уксуса или лимонного сока

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

200–250 мл растительного масла

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) перемешивать в течение нескольких секунд на ступени «3».



- Переключить прибор на самую высокую ступень, залить через воронку растительное масло и взбивать в блендере до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Максимальное количество: двойное количество продуктов из основного рецепта

Горячий шоколад



50–75 г охлажденного блочного шоколада

½ л горячего молока

Взбитые сливки и шоколадные крошки по желанию

- Нарезать блочный шоколад кусочками (ок. 1 см) и полностью измельчить в блендере на ступени «7».
- Выключить прибор и добавить молоко через воронку. Взбивать в блендере в течение примерно 30 секунд на ступени «7».
- Разлить горячий шоколад по стаканам и, по желанию, подавать со взбитыми сливками и шоколадными крошками.

Банановый коктейль с мороженым



2–3 банана

2–3 ст. л. с верхом ванильного или лимонного мороженого

2 пакетика ванильного сахара

½ л молока

- Нарезать бананы на кусочки и измельчить их в блендере в течение 5–10 секунд.
- После остановки прибора добавить молоко и другие ингредиенты и взбивать в блендере в течение примерно 1 минуты, пока масса не вспенится.

Фруктовый напиток



250 г фруктов (напр.: клубника, банан, апельсин, яблоко)

50–100 г сахара

500 мл холодной воды

ru

Лед по желанию

- Фрукты почистить и нарезать на кусочки.
- Все ингредиенты (кроме мороженого) загрузить в блендер и взбивать их блендере на ступени «7» в течение примерно 1 минуты.
- По желанию подавать вместе со льдом.

Коктейль для спортсменов

2–3 апельсина

1 лимон

½–1 ст. л. сахара или меда

¼ л яблочного сока

¼ л минеральной воды, по желанию, кубики льда

- Очистить апельсины и лимон от кожуры, нарезать на кусочки.
- Ингредиенты (кроме яблочного сока и минеральной воды) взбивать в блендере в течение примерно 30 секунд на ступени «7».
- Добавить яблочный сок и минеральную воду.
- Коротко взбить в блендере, пока напиток не вспенится.
- Разлить коктейль по стаканам и, по желанию, подавать с кубиками льда.



Фруктовый мусс

400 г фруктов (вишня без косточек, малина, смородина, клубника, ежевика)

100 мл вишневого сока

100 мл красного вина

80 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

2 ст. л. лимонного сока

1 кончик ножа гвоздики (молотой)

1 щепотка корицы (молотой)

8 листов желатина



- Замочить желатин в холодной воде в течение примерно 10 минут.
- Все ингредиенты (кроме желатина) вскипятить.
- Желатин отжать и растопить в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Горячие фрукты и желатин взбивать в блендере на ступени «5» в течение примерно 1 минуты.
- Заполнить мусс в ванночки, промытые холодной водой, и поставить в холодное место.

Рекомендация: фруктовый мусс лучше всего подавать со взбитыми сливками или ванильным соусом.

Спортивный напиток

200 г меда (из холодильника)

5 г корицы

200 г молока (из холодильника)

- Мед и корицу положить в блендер и взбивать на ступени «М».
- Через 5 секунд добавить молоко и взбивать в течение 3 секунд.



Медовая бутербродная масса



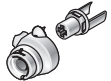
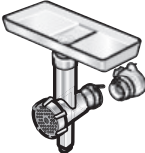




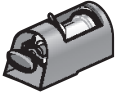
50 г сливочного масла (из холодильника)

200 г меда (из холодильника)

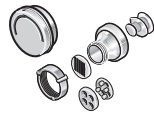
- Разделить сливочное масло на маленькие кусочки и положить в блендер.
- Добавить мед и взбивать в течение 8 секунд на ступени «М».



Специальные принадлежности

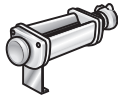
	MUZ8ER3 Смесительная чаша из нержавеющей стали	В смесительной чаше можно перерабатывать до 3 кг дрожжевого теста или 3,5 кг сдобного теста.
	MUZ8ZP1 Соковыжималка для цитрусовых	Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	MUZ8AD1 Адаптер	Для крепления мясорубки MUZ8FW1 и насадок для макаронных изделий MUZ8NV1/NV2 и NV3.
	MUZ8FW1 Мясорубка	Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.
	MUZ8LS4/5 Комплекты формовочных дисков	Для мясорубки MUZ8FW1. Мелко для паштетов и бутербродных масс, крупно для жареных колбасок и сала.
	MUZ8WS2 Колбасная насадка	Для мясорубки MUZ8FW1. Для наполнения искусственных и натуральных оболочек колбасной массой.
	MUZ8SV1 Насадка-шаблон для выпечки	Для мясорубки MUZ8FW1. С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.
	MUZ8RV1 Насадка-терка	Для мясорубки MUZ8FW1. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булочек.
	MUZ8FV1 Насадка-пресс для отжима сока	Для мясорубки MUZ8FW1. Для отжима мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяются веточки и зернышки, напр., от смородины.

ru



MUZ8NS1
Насадка для макаронных изделий

Для мясорубки MUZ8FW1.
Для приготовления макарони, ригатони, вермишели для супа, широкой лапши и листов теста, напр., для лазаньи или швабских вареников.



MUZ8NV1/2/3
Насадка для макаронных изделий

Для приготовления широкой лапши и листов теста, напр., для лазаньи или швабских вареников.



MUZ8MX2
«ThermoSafe»
Блендер (стекло)

Для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей и для пюрирования блюд, напр., горячих супов.



MUZXL...
MUZXLVL1
Универсальная резка

Для нарезки огурцов, капусты, кольраби, редиса; для шинковки моркови, яблок и сельдерея, красной капусты, сыра и орехов; для натирания твердого сыра, шоколада и орехов.

В комплект MUZXL... входят двусторонний диск «Profi Supercut» – крупно/мелко, диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни, двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко, диск-тертка – средне.

В комплект MUZXLVL1 входят двусторонний диск-резка – крупно/мелко, двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко, диск-тертка – средне, диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни, диск для картофельных оладий.



MUZ8PS1
Диск для картофеля фри

Для универсальной резки MUZXLVL1.
Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.



MUZ8RS1
Диск-тертка, крупно

Для универсальной резки MUZXLVL1.
Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.



MUZ8KP1
Диск для картофельных оладий

Для универсальной резки MUZXLVL1.
Для натирания сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.



MUZ8AG1
Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни

Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.



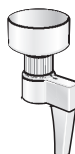
MUZ8KS1
Диск-тертка, мелкая

Для натирания твердого сыра (напр., «Пармезана»).



MUZ8MM1
Многофункциональный блендер

Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.



MUZ8GM1
Зерновая мельница

Для перемалывания всех сортов зерновых (кроме кукурузы), мака, семян льна, кунжута, гречки и т.д. Также хорошо перемалываются травы, пряности и кофейные зерна.

Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно приобрести в торговле или в сервисной службе.

Утилизация



Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____
2. Модель _____

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

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch, кофе-машины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, режки, тостеры, утюги, фены, распределители для волос, электрокабели, сокотыражники, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполненные весы и аналогичные им изделия.



Продукция, соответствия которой обозначены маркировкой P-Ande, предназначена для использования в качестве запасных частей и принадлежностей. Данное заявление является обязательным для производителей. Любые отклонения от указанного заявления являются нарушением.



Продукция, которая прошла процедуру сертификации в соответствии с требованиями Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется данным знаком, обрабатывая продукцию в соответствии с требованиями Таможенного союза.

4. Указанные даты и условия, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательствам требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации. Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош Унд Сименс Хаустерге ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Ферди Штрассе 34, Германия.

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

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу обеспечивают самую высокую производительность изделия, а также обеспечивают надежную защиту от повреждений. Использование неоригинальных аксессуаров и средств по уходу для Вашей техники, а также использование аксессуаров и средств по уходу для другой техники, Вы можете обработать в авторизованных сервисных центрах, перечисленных на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)

в г. Москва:
в г. Санкт-Петербурге:

☎ (495) 737-2961
☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-rl.ru> в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-shop.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электропитания, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

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

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

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

9. Информация о сервисе

В первый и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов полномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы крупных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия истинно считается датой его покупки, либо при невозможности ее определения, датой изготовления изделия, нанесенной на приборную табличку. В соответствии со статьей 18 Закона от 07.02.2002 № 2302-1 «О защите прав потребителей» (далее – Закон) срок службы изделия составляет 120,000, а ММ – месяц изготовления.


BOSCH
Разработано для жизни

**Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна
БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81 739 Мюнхен
в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании
и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации**

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д. 15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя бытовой техники Bosch на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию бытовой техники Bosch, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 15, телефон (495) 737-2777.

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

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

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



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.



Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

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

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

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.V.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.V.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.V.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.V.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Кухонные машины					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM5525	CNCM56	C-DE.AЯ46.V.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM5529RU	CNCM56	C-DE.AЯ46.V.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL10T	CNUM70	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Миксеры					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SFW1	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.AЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.AЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
Измельчители					
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
Блендеры					
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MSM64035	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67190	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X0	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X1	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM87110	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения

he-16**תנאי האחריות**

האחריות למכשיר זה מכסה את כל הנזקים והתקלות בתנאים ובנסיבות המפורטים בכתב האחריות שניתן על-ידי הנציגות הארצית של חברתנו במדינה שבה נרכש המכשיר. את פירוט תנאי האחריות ניתן לדרוש בכל עת מהסוחר שאצלו נרכש המכשיר, או ישירות מהנציגות הארצית של חברתנו. על גבי הכריכה האחורית של החוברת מופיעים תנאי האחריות התקפים במדינת ישראל ומפורטות כתובות תחנות השירות שלנו. בנוסף לכך ניתן לקרוא את תנאי האחריות בשלמותם גם באתר האינטרנט שלנו, בכתובת העמוד האמורה. הצגת שובר הקנייה והתשלום של המכשיר הם בכל מקרה תנאי הכרחי להגשת תביעה ולהכרה בתנאי האחריות.








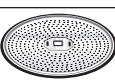


מידע אודות סילוק המכשיר

מכשיר חשמלי זה מסומן ומסווג בסימונים התואמים את הנחיות האיחוד האירופי 2012/19/EG לעניין מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (הוראות פינוי לאשפת מערכות חשמליות ואלקטרוניות - WEEE). הנחיות אלו תקפות בכל ארצות האיחוד האירופי ומסדירות את מסגרת נוהלי האיסוף והמיחזור של מכשירים שיצאו מכלל שימוש. מידע עדכני נוסף אודות פינוי נאות של אשפה אלקטרונית ניתן לבקש מהרשות המקומית או מהסוחר ממנו נרכש המכשיר.



הזכות לשינויים שמורה.



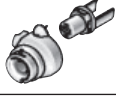
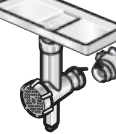
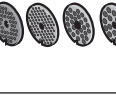




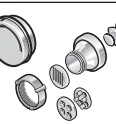
he-15

<p>לצורך הכנת, רצועות אטריות ומשטחי בצק, כגון בסיסים ללזאניה או לכיסונים ממולאים בסגנון דרום גרמני.</p>	<p>MUZ8NV1/2/3 התקני אטריות</p>	
<p>לצורך עירבול מצרכי מזון נוזליים או מוצקים למחצה, לחיתוך או קיצוץ פירות וירקות טריים וכן להכנת מחיות למיניהן, כגון רסק למרקים חמים.</p>	<p>MUZ8MX2 מערבל "הגנה תרמית" (מזכוכית)</p>	
<p>נועד לחיתוך מלפפונים, כרוב, קולרבי או צנון; לקיצוץ גזר, תפוחים, סלרי, כרוב אדום, גבינות ואגוזים; לגירור גבינות קשות, שוקולד ואגוזים. המארז MUZXL... כולל דיסקית עבודה מקצועית דו-צדדית לחיתוך עמוק גס או עדין, דיסקית לירקות מוקפצים, דיסקית דו-צדדית לחיתוך שבבי גס או עדין, ודיסקית גירור בדרגת עדינות בינונית. המארז MUZXLVL1 כולל דיסקית קיצוץ דו-צדדית לחיתוך עמוק גס או עדין, דיסקית דו-צדדית לחיתוך שבבי גס או עדין, דיסקית גירור בדרגת עדינות בינונית, דיסקית לירקות מוקפצים ודיסקית גירור תפוחי-אדמה ללביבות.</p>	<p>MUZXL... MUZXLVL1 אביזר הפריסה הרציף</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם התקן הפריסה הרציפה MUZXLVL1. מיועדת לחיתוך תפוחי אדמה טריים לצורך הכנת טוגנים ("צ'יפס").</p>	<p>MUZ8PS1 דיסקית לחיתוך טוגנים</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם התקן הפריסה הרציפה MUZXLVL1. לקיצוץ תפוחי אדמה טריים לצורך הכנת לביבות או כופתאות.</p>	<p>MUZ8RS1 דיסקית גירור גסה</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם התקן הפריסה הרציפה MUZXLVL1. מיועד לקיצוץ וגירור תפוחי אדמה טריים עבור קציצות מטוגנות או לביבות "לאטקס", וכן לחיתוך פרוסות עבות של פירות וירקות.</p>	<p>MUZ8KP1 דיסקית לביבות תפוחי האדמה</p>	
<p>לחיתוך רצועות עדינות ודקות של פירות וירקות עבור סלטים מוקפצים ומאכלי ירקות אסייתיים.</p>	<p>MUZ8AG1 הדיסקית לחיתוך ירקות אסייתיים</p>	
<p>לגירור גבינות קשות (כגון גבינת פארמזן).</p>	<p>MUZ8KS1 דיסקית גירור עדינה</p>	
<p>נועד לקיצוץ עשבי תיבול, ירקות, תפוחי עץ או בשר, לגירור גזר, צנוניות או גבינות קשות, וכן לריסוק אגוזים מסוגים שונים או טבילות שוקולד.</p>	<p>MUZ8MM1 מערבל רב תכליתי</p>	
<p>לטחינת כל סוגי גרעיני הדגנים (למעט תירס), פרג, פישתה, שומשום, כוסמת ודומיהם. ניתן לטחון ולרסק בעילות גם עשבי תיבול, תבלינים או קפה</p>	<p>MUZ8GM1 מטחנת דגנים</p>	

כלים ואביזרים שאינם כלולים בתכולת המארז ניתנים לרכישה נפרדת בתחנת שירות הלקוחות או דרך הסוחר שאצלו נרכש המכשיר.

he-14

אביזרים מיוחדים

<p>בקערה ניתן לעבד עד 3 קילוגרמים של בצק שמרים או 3,5 קילוגרמים של בצק בחוש.</p>	<p>MUZ8ER3 קערת חומרים מפלדת אל-חלד</p>	
<p>מיועדת לסחיטת תפוזים, לימונים ואשכוליות.</p>	<p>MUZ8ZP1 מסחטת הדרים</p>	
<p>מיועד לחיזוק מטחנת הבשר MUZ8FW1 או התקני הפאטה MUZ8NV1/NV2 ו-NV3.</p>	<p>MUZ8AD1 מתאם</p>	
<p>מיועדת לקיצוץ בשר טרי עבור סטייק טרטור או קציצות מטוגנות.</p>	<p>MUZ8FW1 מטחנת בשר</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ8FW1. דיסקית החורים הקטנים מיועדת למימרחים ולפאטה, דיסקית החורים הגדולים לנקניקיות ולקציצות.</p>	<p>MUZ8LS4/5 התקני דיסקיות מחוררות</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ8FW1. מאפשר למלא תערובת נקניק טחונה אל תוך מעיים טבעיים או מלאכותיים.</p>	<p>MUZ8WS2 התקן הנקניקים</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ8FW1. עם ארבע תבניות מתכת בצורות שונות עבור מאפים מסוגים שונים. מאורכות או סופגניות</p>	<p>MUZ8SV1 התקן הזרקת בצק לתופינים, עוגיות מאורכות או סופגניות</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ8FW1. מיועד לגירור ולריסוק אגוזים, שקדים, טביליות שוקולד או לחמניות יבשות.</p>	<p>MUZ8RV1 התקן לגירור וריסוק</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ8FW1. מיועד להכנת מחיות מפירות יער (למעט פטל), רסק עגבניות או ממרחי שזיפים. ההתקן גם מאפשר להרחיק מהפרי בו זמנית גם קצוות גבעולים וחרצנים.</p>	<p>MUZ8FV1 התקן למעיכת פירות</p>	
<p>לצורך הכנת מקרוני, ריגאטוני, איטריות מרק, רצועות אטריות ומשטחי בצק, כגון בסיסים ללזאניה או לכיסונים ממולאים בסגנון דרום גרמני.</p>	<p>MUZ8NS1 התקני איטריות</p>	

he-13

- ערבולו במשך מספר שניות, עד שהמשקה מעלה קצף.
- מיזגו את הקוקטייל לכוסות והגישו, במידת הצורך בליווי קוביות קרח.

**משקה שוקו חם**

50 עד 75 גרם טבליות שוקולד מקירור
חצי ליטר חלב חם
קצפת ושבבי שוקולד לפי הטעם

- חיתכו את טבליות השוקולד לחתיכות קטנות (בגודל של סנטימטר אחד בערך) ורסקו אותן היטב בעזרת המערבל בדרגת העבודה 7.
- כבו את המכשיר והוסיפו בהדרגה את החלב החם דרך פתח המשפך. ערבבו במשך 30 שניות בדרגת העבודה 7.
- מיזגו את השוקולד החם לכוסות, עטרו במידת הצורך בקצפת ופזרו מעליה שבבי שוקולד.

**ריבת פירות יער**

400 גרם פירות יער (כגון דובדבנים חמוצים ללא גלעינים, פטל, אוכמניות, תותים, דומדמניות) 100 מיליליטר מיץ דובדבנים חמוצים

100 מיליליטר יין אדום

80 גרם סוכר

חפיסה אחת של סוכר וניל

2 כפות מיץ לימון

קורט תבלין ציפורן (טחון לאבקה)

קורט קינמון (טחון לאבקה)

8 עלי גלאטין

- רכזו את הגלאטין במים קרים למשך 10 דקות בערך.
- ערבולו והרתיחו את כל יתר מרכיבי התערובת (למעט הגלאטין).
- סיחטו את הגלאטין והמיסו אותו במיקרוגל. הקפידו להוציא את התמיסה לפני שתתחיל להתבשל.
- ערבולו את תערובת הפירות החמה עם הגלאטין במשך דקה אחת בערך בדרגת העבודה 5.
- מיזגו את הריבה לצלוחיות שנשטפו קודם לכן במים קרים והניחו להן להתקרר.

הערה: ריבת פירות היער מתאימה גם כמנה אחרונה בתוספת קצפת או רוטב וניל.

משקה אנרגיה

200 גרם דבש (מהמקרר)

5 גרם קינמון

200 גרם חלב (מהמקרר)

- הכניסו את הדבש והקינמון למערבל וערבבו בדרגת העבודה M.

- כעבור 5 שניות הוסיפו את החלב והמשיכו לערבב במשך 3 שניות נוספות.

ממרח דבש למריחה על לחם

50 גרם חמאה (מהמקרר)

200 גרם דבש (מהמקרר)

- חיתכו את החמאה לריבועים קטנים והכניסו למערבל.
- הוסיפו את הדבש וערבולו היטב במשך 8 שניות בערך בדרגת העבודה M.

משקה גלידה ובננות

2 עד 3 בננות

2 עד 3 כפות עמוסות של גלידת וניל או גלידת לימון

2 חפיסות סוכר וניל

חצי ליטר חלב

- חיתכו את הבננות לחתיכות ומעכו אותן במערבל במשך 5 עד 10 שניות.
- לאחר עצירת מנוע המערבל הוסיפו לתערובת את החלב ואת שאר המרכיבים. ערבבו היטב במשך דקה אחת בערך עד לקבלת מרקם קרם קציפתי.

משקה פירות

250 גרם פירות (כגון תותים, בננה, תפוז או תפוח)

50 עד 100 גרם סוכר

500 מיליליטר מים קרים

קרח במידת הרצוי

- קלפו את הפירות וחיתכו אותם לחלקים קטנים.
- הכניסו את כל המרכיבים (למעט הקרח) אל המערבל וערבבו היטב במשך דקה אחת בערך בדרגת העבודה 7.
- במידת הצורך הגישו יחד עם הקרח.

קוקטייל ספורטאים

2 עד 3 תפוזים

לימון אחד

חצי כף עד כף אחת של סוכר או של דבש

רבע ליטר מיץ תפוחים

- רבע ליטר מי סודה, במידת הצורך יחד עם קוביות קרח
- קלפו את התפוזים והלימון וחיתכו אותם לרבעי פלחים.
- ערבולו את המרכיבים (למעט מיץ התפוחים ומי הסודה) במשך 30 שניות בדרגת העבודה 7.
- הוסיפו את מיץ התפוחים ומי הסודה.

he-12

הערה חשובה



המשך עיבוד הבצק בעזרת ההתקנים MUZ8NV1/2/3.
לא אושר: האבזר MUZ8NS1.
השתמש בבצק מיוחד לבתי פסטה.



בצק בחוש

מתכון בסיסי

125 גרם חמאה (בטמפרטורת החדר)

100 עד 125 גרם סוכר

ביצה אחת

קורט מלח

מעט סוכר וניל או קליפת לימון מגוררת

250 גרם קמח לבן

אבקת אפייה במידת הצורך

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת כלי העירבול למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 2 עד 3 דקות בדרגת העבודה 5.

בכמויות קמח של למעלה מחצי קילו:

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 3.

הכמות המירבית המותרת: 4 פעמים כמויות המתכון הבסיסי

בצק שמרים

מתכון בסיסי

500 גרם קמח לבן

ביצה אחת

80 גרם מרגרינה או שמן (בטמפרטורת החדר)

80 גרם סוכר

200 עד 250 מיליליטר חלב פושר

25 גרם שמרים טריים או חפיסה אחת של שמרים יבשים

קליפה מגוררת מחצי לימון

קורט מלח

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 6 דקות בדרגת העבודה 3.

הכמות המירבית המותרת: 3 פעמים כמויות המתכון הבסיסי

בצק איטריות

מתכון בסיסי

500 גרם קמח לבן

250 גרם ביצים (בערך 5 יחידות)

אם נדרש: 20 עד 30 גרם מים

- ערבבו היטב את כל המרכיבים במשך 3 עד 5 דקות בדרגת העבודה 3 (2) עד לקבלת בצק אחיד.

הכמות המירבית המותרת: פעם וחצי כמויות המתכון הבסיסי.

לחם תערובת דגנים עם קמח מלא

מתכון בסיסי

325 גרם קמח חיטה מלא מטחינה טרייה

325 גרם קמח לבן מסוג 405

100 גרם קמח שיפון מסוג 630

75 גרם חימצת בצק נוזלית טרייה

חצי כף קימל

חצי כף תבליני לחם

חצי כף מלח

שקיק וחצי שמרים יבשים

450 עד 500 מיליליטר מים חמים

- לישו את כל החומרים במשך חצי דקה בדרגת העבודה 1. לאחר מכן המשיכו לעבד את התערובת לבצק במשך 3 דקות בערך ובדרגת העבודה 3.
- הניחו לבצק לתפוח עד להכפלת גודלו ולישו אותו שוב במשך דקה אחת בדרגת העבודה 3.
- הכניסו את הבצק לתבנית אפייה מלבנית משומנת היטב, הניחו לו לתפוח שוב ואפו אותו בתנור.

הערה: במקום קמח חיטה מלא מטחינה טרייה ניתן לקחת גם קמח כוסמין מטחינה טרייה.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי

מיונית

מתכון בסיסי:

ביצה אחת

1 כפית חרדל גדושה

1 כף חומץ או מיץ לימון

קורט מלח

קורט סוכר

200 עד 250 מיליליטר שמן

כל המרכיבים חייבים להיות באותה טמפרטורה.

- ערבבו את כל החומרים (למעט השמן) במשך מספר שניות בדרגת העבודה 3.
- הפעילו את המכשיר בדרגת העבודה הגבוהה ביותר, שיפכו פנימה בהדרגה את השמן דרך המשפך והמשיכו לערבול עד לקבלת המיונית.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי

he-11

**בצק ביסקוויט**

מתכון בסיסי

3 ביצים

3 עד 4 כפות מים חמים

150 גרם סוכר

חפיסה אחת של סוכר וניל

150 גרם קמח לבן

50 גרם קמח מייצב, כגון קמח תפוחי-אדמה או קמח תירס

(קורנפלור)

אבקת אפייה במידת הצורך

- בעזרת אביזר ההקצפה הקציפו את כל המרכיבים (למעט הקמח הלבן והקמח המייצב) במשך 4 עד 6 דקות ובדרגת העבודה 7 עד לקבלת קציפה אחידה.
 - סובבו את המתג הסיבובי למצב דרגת העבודה 1, נפו היטב את תערובת הקמח הלבן והקמח המייצב והוסיפו אותה בהדרגה, כף אחר כף, בהפסקות של חצי דקה עד דקה, ליתר המרכיבים.
- הכמות המירבית המותרת:** פעמיים כמויות המתכון הבסיסי

בצק ספוג

מתכון בסיסי

3 עד 4 ביצים

200 עד 250 גרם סוכר

קורט מלח

חפיסה אחת של סוכר וניל או קליפה מגוררת מחצי לימון

200 עד 250 גרם חמאה או מרגרינה (בטמפרטורת החדר)

500 גרם קמח לבן

חפיסה אחת של אבקת אפייה

150 מיליליטר חלב

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת כלי העירבול למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 5.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים וחצי כמויות המתכון הבסיסי**תקלה**

המערבל לא מתחיל לפעול או נעצר במהלך העבודה. תנועת ההינע מקרטעת ולא אחידה. הסכין נתקע.

עזרה

- כבו את המכשיר והוציאו את התקע משקע החשמל.
- הוציאו את המערבל והרחיקו את הגורם לתקלה.
- הרכיבו את המערבל חזרה במקומו.
- הפעילו את המכשיר.

**הערה חשובה**

אם למרות זאת לא הצלחתם לפתור את התקלה בכוחות עצמכם אנא פנו אל תחנת שירות הלקוחות.

שירות מדלת לדלת (רק לגבי D)

במקרה ובמהלך תקופת האחריות מתגלה במכשיר תקלה טכנית לא צפויה, אנו מציעים לכם להיעזר בשירות איסוף המכשיר מביתכם אל מעבדת התיקונים.

מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות: 0911-70 440 040

לאחר הפנייה תישלח אליכם קופסת שינוע מתאימה שבה

תתבקשו לארוז את המכשיר הפגום. נציג שירות הלקוחות שלנו יגיע אליכם ויאסוף אישית את הקופסה.

עם סיום התיקון ישלח אליכם המכשיר חזרה הביתה.

דוגמאות שימוש**קצפת חלבית**

200 עד 1500 גרם

(עד לכמות של 300 גרם יש להקציף בלא

הפעלת בקרת החישה האוטומטית)

- עיקבו אחר ההוראות המופיעות בפרק "עבודה עם בקרת החישה".
- הקפידו על ההנחיות המובאות בקטע "הערה חשובה לעניין השימוש בכלי ההקצפה", לרבות התאמת כמויות החומרים המיועדים לעיבוד!

**קציפת ביצים**

2 עד 12 חלבונים



• עיקבו אחר ההוראות המופיעות בפרק "עבודה עם בקרת החישה".

- הקפידו על ההנחיות המובאות בקטע "הערה חשובה לעניין השימוש בכלי ההקצפה", לרבות התאמת כמויות החומרים המיועדים לעיבוד!

he-10**תקלה**

המכשיר כבה מעצמו במהלך העבודה. התקן הבטיחות האלקטרוני להגנה מפני עומס יתר מצוי במצב פעיל. אל המכשיר הוכנסו בו-זמנית כמויות גדולות מדי של חומרים לעיבוד.

עזרה

- כבו את המכשיר והוציאו את תקע החשמל מהשקע.
- כדי לנטרל את פעולת התקן ההגנה לעומס יתר, הניחו למכשיר להתקרר במשך כ-15 דקות בערך.
- הפחיתו את כמויות החומרים לעיבוד. הקפידו שלא לחרוג מהכמויות המכסימליות המותרות (עיינו לשם כך בפרק "דוגמאות שימוש")!
- הפעילו שוב את המכשיר. במקרה והמנוע לא שב לפעול יש להניח למכשיר להתקרר למשך זמן ארוך יותר (לפחות שעה אחת).

תקלה

סמלי התקן בקרת החישה האוטומטית מהבהבים. בקרת החישה האוטומטית לא הצליחה להגיע לתוצאות כפי שהוגדרו קודם לכן. המכשיר כבה אוטומטית והמתג הסיבובי עומד על מצב **off/0**.


עזרה

- ליחצו על לחצן כלשהו של התקן בקרת החישה האוטומטית. בקרת החישה האוטומטית מזוהה מחדש. המכשיר מוכן לתפעול ברגע שכל שלושת הסמלים מוארים באופן שווה.
- הביאו את המתג הסיבובי למשך זמן קצר למצב העבודה 7, עד להשגת תוצאות המשביעות את רצונכם ועונות על הדרישות. קודם לכן הקפידו לוודא שהשמת המתוקה עונה על תנאי העיבוד (כמות, מצב, טריות, טמפרטורה) ושכלי ההקצפה מצוי בגובה הנכון.

תקלה

תוך כדי עבודת המנוע נלחץ בטעות לחצן שחרור הנעילה. הזרוע הרב תכליתית מתיידידת כלפי מעלה. תנועת ההינע כבה, אולם לא נעצרת במצב המאפשר את החלפת כלי העבודה.

עזרה

- העבירו את המתג הסיבובי למצב **off/0**.
- הביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב העבודה 2. 
- הפעילו את המכשיר (בדרגת העבודה 1).
- כבו שוב את המכשיר.
- כלי העבודה נעצר במצב המאפשר את החלפתו.

שימו לב!

אין לנקות את מנשא המערבל במדיח כלים ואין להשאיר אותו כשהוא טבול במים.

- נקו את מנשא המערבל מתחת לזרם מי ברז.
- את ספל העירבול, המכסה והמשפר, ניתן לנקות גם במדיח כלים.

הערה:

ניתן לפרק את חלקי המכסה לצורך ניקוי.

איור

- הרימו והוציאו מהמיכסה את המשפר.
- ליחצו את ההתקן כלפי מטה, אל מחוץ למיכסה.

המלצה: עם סיום תהליכי עיבוד של חומרים ומרכיבים נוזליים ניתן להסתפק בניקוי המערבל גם ללא הסרתו מהמכשיר. לשם כך יש להכניס למערבל המורכב אל יחידת הבסיס מעט תמיסת מים עם תכשיר לניקוי כלים ולהפעיל אותו למשך מספר שניות (בדרגת העבודה M). לאחר מכן יש לשפוך את מי הניקוי ולשטוף את המערבל שנית עם מים נקיים.

עזרה בהרחקת תקלות**סכנת פציעה!**

במקרה של תקלה יש להוציא את התקע משקע החשמל לפני תחילת הטיפול בבעיה.

הזרוע הרב תכליתית חייבת להיות נעולה בכל מצב עבודה שהוא. במקרה שמתגלה תקלה כלשהי בפעולת המכשיר נסו ראשית כל לפתור אותה בעזרת המידע וההנחיות הבאות.

תקלה

המכשיר אינו פועל.

עזרה

- בדיקו את אספקת החשמל.
- בדיקו את תקינות התקע.
- בדיקו היטב את הזרוע הרב תכליתית.
- האם היא ממוצבת נכון? האם היא נעולה?
- את הקערה עד להישמע נקישת הנעילה.
- הניחו את מכסה ההגנה המתאים על ציר ההינע שאינו בשימוש.
- התקן הבטיחות להפעלה מחדש נמצא במצב פעיל. העבירו את המתג הסיבובי למצב **off/0** ולאחר מכן החזירו אותו למצב דרגת העבודה הרצויה.

he-9

הרכבת המערבל:

- מקמו במיכל העירבול את מנשא המערבל יחד עם טבעת האיטום המונחת, באופן שבו הקו נמצא מתחת לסימון החץ.
- חזקו את מנשא העירבול באמצעות סיבוב לימין עד להישמע נקישת הנעילה.

עבודה עם המערבל

- **איור 8**
- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 5.
- כסו באמצעות מכסי ההגנה המתאימים את יציאות ההינע שאינן בשימוש.
- הסירו את כיסוי ההגנה מציר ההינע של המערבל.
- הרכיבו את ספל העירבול (כאשר הסימן שעל הידית מצביע על הסימן שביחידת הבסיס) וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- הכניסו את מרכיבי המזון המיועדים לעיבוד.
 - כמות מירבית לרכיבים נוזליים = 1,75 ליטר;
 - כמות מירבית לנוזלים חמים או לנוזלי קציפה = 0,75 ליטר;
 - כמות אופטימלית של רכיבים מוצקים לעיבוד = 100 גרם.

- הניחו את המכסה וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה בנקודת החיבור לידיית המערבל.
- המכסה חייב להיות נעול היטב וכראוי.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב דרגת העבודה הרצויה.

הוסיפו חומרים לעיבוד

- **איור 8-8**
- כבו את המכשיר באמצעות המתג הסיבובי.
- הסירו את המכסה והוסיפו את הרכיבים לעיבוד
- או
- הסירו את המשפך והוסיפו בהדרגה את הרכיבים המוצקים דרך פתח הוספת החומרים
- או
- הוסיפו את הרכיבים הנוזליים דרך פתח המשפך.

הערה חשובה

בעבודה עם נוזלים או עם מרכיבים ניגרים אחרים, יש להגביר לאט ובהדרגה את מהירות העבודה של המכשיר כדי למנוע את התזת תערובת העירבול לכל עבר.

עם סיום העבודה

- כבו את המכשיר באמצעות המתג הסיבובי.
- המתניו עד לעצירה מוחלטת של תנועת הסכינים.
- כבו את המכשיר בעזרת המתג הסיבובי.
- סובבו את המערבל בכיוון מחוגי השעון והסירו אותו.

- הסירו את מכסה ספל העירבול.

לשם כך יש לסובב את המכסה כנגד כיוון מחוגי השעון ולהרים אותו.

- נקו את כל החלקים. עיינו לשם כך בפרק "ניקוי ותחזוקה".

עצתנו: מומלץ לנקות את כלי העירבול מיד לאחר השימוש.

ניקוי ותחזוקה



הערה חשובה

המכשיר אינו מצריך פעולות תחזוקה כלשהן. ניקוי יסודי שומר על המכשיר מפני בלאי ונזקים ומבטיח פעילות תקינה לאורך זמן.

שימו לב!

אין לקרצף את משטחי המכשיר באמצעות חומרי ניקוי גסים או כימיקלים חריפים העלולים להזיק להם.

ניקוי יחידת הבסיס



סכנת התחשמלות!

לעולם אל תסבול את יחידת הבסיס של המכשיר בנוזל כלשהו ואל תשטפו אותה מתחת למים זורמים. אין להשתמש במכשיר אדים לניקוי בקיטור.

- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- נקו את יחידת הבסיס ואת מכסה ציר ההינע בעזרת מטלית לכה. במקרה הצורך ניתן לטפטף עליה מעט תכשיר לניקוי כלים.
- לסיום יבשו את המכשיר בעזרת מטלית יבשה.

ניקוי הקערה וכלי העבודה

את הקערה וכלי העבודה ניתן לנקות גם במדיח כלים. הקפידו שלא לכופף את חלקי הפלסטיק בתוך מדיח הכלים. תהליך הניקוי במים חמים עלול לעוות את צורתם המקורית של הכלים והאביזרים!

ניקוי המערבל



סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים!

לעולם אין לגעת בידיים חשופות בסכיני המערבל. לניקוי הסכין יש להעזר במברשת ניקוי מתאימה.

he-8

- תמיד כעבור 6 דקות לכל היותר כבה המנוע, גם אם הם הושה תוצאת ההקצפה שהוגדרה קודם לכן. הסמלים מהבהבים. לפרטים נוספים עיינו בפרק "עזרה בהרחקת תקלות".
- להתקן בקרת החישה האוטומטית אין השפעה על התהליך במצבי העבודה 1 עד 7 או בעבודה עם מקורות הינע האחרים.
- אם במקרה ולחצן כלשהו של בקרת החישה האוטומטית נלחץ בטעות במהלך העבודה עם כלים ואביזרים אחרים, ניתן פשוט ללחוץ על הלחצן פעם נוספת. תאורת הסמל כבה.

מערב

זהירות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!

סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים או מתנועות הינע סיבוביות!

לעולם אין לגעת בכלי העירבול בעודו מורכב אל יחידת הבסיס! מטעמי בטיחות מותר לתפעל את המכשיר רק כאשר המערבל סובב קודם לכן היטב עד להישמע הנקישה ומכסה ההגנה ביציאת הינע של כלי העבודה (7) הונח כראוי במקומו.

סכנת כווייה!

בתהליכים שבהם מעובדות במכשיר תערובות חמות משתחררים אדים ולהטים דרך המשפך הקבוע במכסה. אין לעבד במכשיר נוזלים חמים או נוזלי קציפה בכמות העולה על 0,75 ליטר.

זהירות!

- הפעילו את המערבל רק במצב העבודה שהוצג.
- את כלי העירבול יש להרכיב או להסיר רק כאשר מנוע המכשיר מצוי במצב עצירה מוחלטת! את המערבל יש לתפעל רק במצב שבו כל החלקים מורכבים ומחוברים כראוי והמכסה סגור.
- המכסה חייב להיות סגור היטב ולחלוטין. אין להפעיל את המערבל במצב סרק. אין לתפעל את המכשיר "על ריק", כלומר בלא שיש בו חומרים לעיבוד.

איור**הכנה****שימו לב!**

- הרכיבו את טבעת האיטום על גבי התקן הסכינים.

- הביאו את המתג הסיבובי למצב דרגת העבודה **M/S** והחזיקו היטב במשך 2 שניות בערך. לאחר השחרור נשאר המתג הסיבובי כשהוא קבוע במצב זה.
- **הערה:** במקרה ולא נעשתה במתג הסיבובי פעולה כלשהיא במשך 30 שניות או יותר, יהפוך הלחצן הנבחר של התקן בקרת החישה ללא פעיל. כל שלושת הסמלים יחזרו להיות מוארים.
- **תיקון בחירת לחצן שגויה:**
- **☞** הביאו את המתג הסיבובי למצב **off/0**, תוך כדי דילוג והתגברות על ההתנגדות הקלה המורגשת במהלך הפעולה.
- **☞** ליחצו על הלחצן הרצוי.
- **☞** הביאו את המתג הסיבובי למצב דרגת העבודה **M/S**.
- המכשיר מתחיל לפעול. כל עוד התהליך העבודה נמשך לא ניתן להשתמש בלחצני בקרת החישה.
- **הערה:** אין להוסיף מרכיבים לתערובת העיבוד כל זמן שהמכשיר נמצא במצב פעולה!
- מנוע המכשיר כבה אוטומטית ברגע שהושגו המרקם והקשיות האופטימליים של הקצפת או של קציפת הביצים. המתג הסיבובי חוזר למצב **off/0**. הסמלים חוזרים להאיר.
- **הערות חשובות:**
- התקן בקרת החישה יכול להבטיח השגת תוצאות מיטביות רק במיבטים טריות או משמנת מתוקה טרייה וקרה (במטפרטורה של 6 °C בערך).
- לעולם לא ניתן להקציף קצפת משמנת מתוקה שאוחסנה קודם לכן בהקפאה.
- השימוש בשמנת מתוקה המועשרת במרכיבים נוספים או בשמנת מתוקה נטולת לקטוז עלול לפגום באיכות התוצאה הסופית.
- סוכר, תוספי טעם וריח או מרכיבים אחרים יש להוסיף לקציפה רק לאחר סיום פעולת החישה האוטומטית. לשם כך יש להעביר את המתג הסיבובי למצב דרגת העבודה 5.
- אם לאחר הכיבו האוטומטי מתברר שתוצאות ההקצפה אינן משביעות רצון, ניתן להעביר את המתג הסיבובי למצב העבודה 7 עד להשגת תוצאות מספקות ועונות על דרישות ההעדפה
- האישית. בשום מקרה אין להפעיל את התקן בקרת החישה פעמיים, בזו אחר זו!
- בכל רגע נתון ניתן לבטל את פעולת בקרת החישה האוטומטית (לשם כך יש להעביר את המתג הסיבובי למצב **off/0** תוך כדי דילוג והתגברות על ההתנגדות הקלה המורגשת במהלך הפעולה).

he-7

- הרכיבו את כיסוי ההגנה של ציר ההינע.
- הכניסו את התקע לשקע החשמל.
- סובבו את המתג הסיבובי עד לדרגת העבודה הרצויה.

ההמלצה שלנו:

- מוט העירבול:
תחילה יש לערבב את החומרים בדרגת העבודה 1 עד 2, לאחר מכן יש לבחור בדרגת העבודה 3 עד 7
- אביזר ההקצפה:
תחילה יש להקציף בדרגת העבודה 7 ואז להנמיך את המהירות לדרגת העבודה 1
- ׀ הלישה:
תחילה יש לערבב את המרכיבים בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן ללוש בדרגת העבודה 3

הוספת חומרים

- כבו את המכשיר בעזרת המתג הסיבובי.
- הרכיבו כראוי את משפך הוספת המרכיבים (איור 7-3).
- הכניסו חומרים נוספים לתערובת דרך משפך הוספת המרכיבים.

או

- הסירו את המכסה.
- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 1.
- הוסיפו חומרים.

עם סיום העבודה

- כבו את המכשיר בעזרת המתג הסיבובי.
- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- הסירו את המכסה.
- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 1.
- הוציאו את כלי העבודה מציר ההנעה.
- הסירו את הקערה.
- נקו היטב את כל החלקים כמתואר בפרק "ניקוי ותחזוקה".

עבודה עם בקרת החישה

המכשיר שברשותכם מצויד בהתקן אוטומטי לבקרת חישה. בזמן השימוש בכלי ההקצפה לצורך עיבוד והכנת קרמים, קצפת משמנת מתוקה או קציפת חלבוני ביצים, מפקחים החיישנים המובנים על תהליך ההקצפה ומכבים את המכשיר אוטומטית, ברגע שהושגו קשיות ומרקם החומר שהוגדר. טריות המצרכים, טמפרטורת העבודה ותכולת המרכיבים בתערובת המעובדת הם הגורמים העיקריים המשפיעים על משך הזמן הנדרש להקצפה ועל איכות התוצאות המתקבלות בסיומו של התהליך.

הערה:

כדי להבטיח תיפקוד יעיל ומדוייק של מערכת החיישנים חובה להפעיל את מעבד המזון למשך זמן של שתי דקות לפחות לפני השימוש הראשון בבקרת החישה האוטומטית.

איור 3-1

- הכינו את המכשיר לעבודה על פי האמור לעיל.
- הכניסו ודיחפו את כלי ההקצפה לפתחי ההינע עד להישמע נקישת הנעילה.
- מקמו את כלי ההקצפה כך שיגע קלות בתחתית הקערה. לפרטים נוספים עיינו בתת הפרק "הנחיות חשובות לעבודה עם כלי ההקצפה".



- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 2.
- שימו את המכסה.

- הניחו כראוי את משפך הוספת החומרים (איור 3-3).
- הכניסו את התקע לשקע החשמל.

הערה:

לאחר הכנסת כלי העבודה לפתחי ההינע, בקרת החישה האוטומטית תזהה אותם והסמלים יבהבו. המכשיר מוכן לעבודה כאשר כל שלושת הסמלים מוארים באופן שווה.


- שימו בקערה שמנת מתוקה או חלבוני ביצים. כמויות העיבוד:


– שמנת מתוקה: 300 עד 1500 מיליליטר.

את התוצאות הטובות ביותר תשיגו אם תשתמשו בשמנת מתוקה טרייה, בטמפרטורה של 6 °C.

– חלבוני ביצים: 2 עד 12 יחידות.

- להפעלת בקרת החישה האוטומטית ליחצו על הלחצן המתאים.

שמנת מתוקה בכמות  >300 ml של 300 עד 700 מיליליטר

שמנת מתוקה בכמות  >700 ml של 700 עד 1500 מיליליטר

קציפת ביצים  eggwhite

הסמל שנבחר לתפעול התקן בקרת החישה מואר, שאר הסמלים כבויים.

תיקון בחירת לחצן שגויה:

↩ ליחצו על הלחצן הרצוי.

he-6

כך ניתן להתאים את קביעות הגובה הרצויות עבור כלי ההקצפה:

- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 1.
- הכניסו את כלי ההקצפה לפתחי היניע ודיחפו עד להישמע נקישת הנעילה.
- אחזו היטב בכלי ההקצפה ושחררו את טבעת הנעילה בעזרת מפתח הברגים המצורף (המצוי בתחתית המכשיר).
- לפתיחה יש לסובב את הטבעת בכיוון מחוגי השעון.
- כווננו את הגובה האופטימלי של כלי ההקצפה באמצעות סיבוב הכלי:

- סיבוב בכיוון מחוגי השעון: הגבהה
- סיבוב כנגד מחוגי השעון: הנמכה
- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 2.
- בידקו את גובה כלי ההקצפה. במידת הצורך שנו והתאימו את הגובה כנדרש.

- ברגע שהושג ונקבע הגובה הרצוי ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 1.
- אחזו היטב בכלי ההקצפה וחזקו את טבעת הנעילה בעזרת מפתח הברגים המצורף. לסגירה יש לסובב את הטבעת כנגד כיוון מחוגי השעון.

עבודה עם הקערה ועם כלי העבודה איור E

- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 1.
 - כסו באמצעות מכסי ההגנה המתאימים את יציאות היניע שאינן בשימוש.
 - חברו את הקערה:
 - הטו מעט את הקערה בשיפוע קדימה והניחו אותה כהלכה במקומה על גבי תושבת המכשיר.
 - סובבו את הקערה כנגד מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
 - הרכיבו את כלי העבודה המתאים בהתאם לסוג העיבוד הרצוי – מוט העירבול, כלי ההקצפה או וו הלישה. הכניסו את הכלי אל ציר היניע עד להישמע נקישת הנעילה.
- הערה:**
- בעבודה עם וו הלישה יש להרכיב ראשית כל את דוחה הבצק ורק לאחר מכן את וו הלישה עצמו (איור E-4b). שימו לב לצורת החלקים ולמיצובם הנכון.
- הכניסו לקערה את החומרים המיועדים לעיבוד.
 - ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 2.

הקערה וכלי העבודה

סכנת פציעה כתוצאה מתנועות סיבוביות של סכינים חדים



לעולם אין לגעת בקערה תוך כדי פעולת המכשיר. יש לעבוד עם המכשיר רק לאחר שמכסה ההגנה (12) הונח במקומו כראוי! אין לגעת בחלקי העבודה של המכשיר כל עוד הם מסתובבים. את כלי העבודה מותר להחליף רק כאשר מנוע המכשיר נמצא במצב עצירה מוחלטת – תנועת היניע הסיבובית נמשכת למשך פרק זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר ונעצרת לבסוף במצב המאפשר להחליף את האביזרים וכלי העבודה. שינוי המיקום של הזרוע הרב תכליתית מתאפשר רק לאחר עצירה מוחלטת של כלי העבודה. מטעמי בטיחות ניתן לתפעל את המכשיר במצבים 2 עד 4 רק לאחר שהקערה הונחה כראוי במקומה וסובבה עד להישמע נקישת הנעילה, או לאחר שכיסוי ההגנה של היניע כלי העבודה (8) הונח כראוי במקומו.

שימו לב!

יש להשתמש בקערה אך ורק לצורך העבודה עם מכשיר זה. הכניסו היטב את כלי העבודה אל פתחי היניע עד להישמע נקישת הנעילה.



אביזר הבחישה היסודית (15)

נועד לבחישת בצקים ומרכיבים נוזליים, כגון בצק בחוש או מוס, וכן לקיפולי שכבות של קצפת או קציפת חלבונים.



כלי ההקצפה ממתכת (16)

להקצפת חלבוני ביצים, שמנת מתוקה או בצקים רכים, כגון בצק בחוש או בצק בסקוויט



וו הלישה לביצועים גבוהים עם דוחה הבצק (17)

ללישת בצקים כבדים ולעירבול מרכיבים ומצרכים שאינם מיועדים לקיצוץ (כגון צימוקים או טבליות שוקולד דקיקות)

הנחיות חשובות לשימוש בכלי ההקצפה איור E

כדי להבטיח שכל המרכיבים יעורבבו ויעובדו בצורה מושלמת יש לוודא שכלי ההקצפה נוגע קלות בתחתית הקערה במהלך העירבול. אופן עבודה זה חשוב גם לצורך פעולה תקינה של בקרת החישה האוטומטית. בעיבוד כמויות גדולות ניתן למקם את אביזר ההקצפה גבוה במעט מהרגיל.

תפעול

⚠️ סכנת פציעה!
 את תקע החשמל יש להכניס לשקע רק לאחר שהושלמו כל ההכנות הנדרשות לצורך העבודה עם המכשיר.

⚠️ שימו לב!

- המכשיר מותר לתפעול רק כאשר כלי העבודה /או האביזרים מצויים בעמדת מוכנות לעבודה.
- יש להרחיק את המכשיר ואביזרו מכל מקור חום שהוא. חלקי המכשיר אינם מיועדים לשימוש במיקרוגל.
- לפני השימוש הראשון יש לנקות היטב וביסודיות את המכשיר ואת חלקיו השונים. עיינו לשם כך בפרק "ניקוי ותחזוקה".

הכנה

- משטח העבודה צריך להיות חלק, ישר ויבש, כדי להבטיח יציבות ואחיזה טובה ובטוחה של יחידת הבסיס.
- הכינו את חוט החשמל (איור 2):
 - (a) מכשירים עם תא דחיסה לחוט:** מישכו החוצה את חוט החשמל באורך הרצוי
 - (b) ההתקן האוטומטי לגלילת חוט החשמל:** מישכו את חוט החשמל החוצה בהינף אחדעד לאורך הרצוי (100 סנטימטרים לכל היותר) ושחררו באיטיות; חוט החשמל ננעל באורך זה.
 - השתדלו לעבוד עם חוט קצר.
 - מישכו אליכם בעדינות את חוט החשמל והניחו לו להיגלל עד לאורך הרצוי. לאחר מכן מישכו אליכם שוב בעדינות את החוט ושחררו באיטיות. חוט החשמל ננעל באורך זה.

שימו לב!

בעת החזרת חוט החשמל לתא האיחסון הקפידו שלא יהיה מסובב סביב עצמו.
 במכשירים המצוידים בהתקן אוטומטי לגלילת חוט החשמל אין לדחוף את החוט פנימה ידנית. אם החוט נתקע יש למשוך את החוט החוצה עד סופו ואז להניח לו להיגלל חזרה פנימה.



הערה:

הזרוע הרב תכליתית מצוידת באפשרות "הנפת זרוע קלילה", תכונה התומכת בתפעול פשוט וקל, ללא הפעלת כוח, של הזרוע הרב תכליתית.

איור 2

כיוונון מצב העבודה

- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והזיזו את הזרוע הרב תכליתית.
- תימכו בתנועה בעזרת יד אחת.
- העבירו את הזרוע הרב תכליתית למצב הרצוי עד להישמע נקישת הנעילה.

סקירת מצבי העבודה השונים

מהירות העבודה	כלי העבודה/ האביזר	הינע	מצב
-	*		1
1-7 1-7 1-3			2
3-7			3
3-5			4
5-7			5
5-7			6

* הרכבת או הסרת מוט העירבול, אביזר ההקצפה או הלישה; הוספת כמויות גדולות של חומרים לעיבוד.

he-4

- 6 מקור הינע עבור
- דיסקית הפריסה הרציפה *
 - מסחטת הדורים *, וכן...
 - מסחנת דגנים *
- ציר הינע שאינו בשימוש יש לכסות באמצעות מכסה ההגנה.
- 7 ציר הינע המשמש את כלי העבודה (מוט העירבול, אביזר ההקצפה, וו הלישה) ואת מסחנת הבשר
- 8 מכסה ההגנה של ציר ההינע
- 9 ציר הינע למערבל
- אם ציר הנעת המערבל אינו בשימוש יש לכסות אותו באמצעות מכסה ההגנה.
- 10 מכסה הגנה לציר ההינע של המערבל
- 11 תא איחסון לחוט החשמל
- תא דחיסת חוט החשמל או התקן הגלילה האוטומטי של חוט החשמל (בהתאם לדגם).
- קערה עם אביזרים
- 12 קערת עירבול מפלדת אל-חלד
- 13 מכסה
- 14 משפך הוספת המרכיבים
- כלי עבודה
- 15 אביזר הבחישה היסודית
- 16 כלי ההקצפה ממתכת
- 17 וו הלישה לביצועים גבוהים עם דוחה הבצק
- מערבל *
- 18 מנשא המערבל עם הסכינים
- 19 מיכל העירבול (מזכוכית)
- 20 מכסה עם פתח להכנסת חומרים
- 21 משפך

* כלים ואביזרים שאינם כלולים בתכולת המארז ניתנים לרכישה נפרדת בתחנת שירות הלקוחות או דרך הסוחר שאצלו נרכש המכשיר.

מצב עבודה

שימו לב!

השימוש במכשיר מותר רק כאשר כלי העבודה /או האביזרים מחוברים כהלכה לציר ההנעה המתאים, מותקנים במצב הפעולה הנכון ומצויים בעמדת עבודה רגילה.

בכל מצב עבודה חייבת הזרוע הרב תכליתית להיות נעולה בנקישה.

הגנת הבטיחות לעומס יתר

במקרה של עומס יתר התקן הגנה זה מכבה אוטומטית את פעולת המנוע תוך כדי עבודת המכשיר.

- כמויות גדולות במיוחד של מצרכים לעיבוד,
- זמן שימוש ממושך וארוך מדי.

לפרטים נוספים אודות דרכי ההפעלה מחדש של מערכות הבטיחות השונות עיינו בפרק "עזרה בפתרון תקלות".

סקירה מהירה

חוברת ההוראות משמשת דגמים שונים של המכשיר, כמפורט ברשימת הדגמים (איור A).

אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים. איור A

יחידת הבסיס

- 1 לחצן שחרור הנעילה
- 2 הזרוע הרב תכליתית
- "הנפת זרוע קלילה" - תומכת בטיפעול פשוט וקל, ללא הפעלת כוח, של הזרוע הרב תכליתית (עיינו בפרק "מצבי עבודה").
- 3 מתג סיבובי
- לאחר כיבוי המכשיר (במצב off/0) נעצרת תנועת ההינע אוטומטית במצב המאפשר את החלפת כלי העבודה באופן הקל והנוח ביותר.
- (מצבי החלפת כלי-עבודה). מצב זה גם מאפשר להוסיף מצרכים לקערה בקלות רבה יותר, וזאת מכיוון שעל גבי כלי העבודה לא יכולים להיוותר שאריות מצרכים כלשהם (מצב "מילוי קל").
- off/0 = עצירה
- M = תיפעול פעימתי במספר הסיבובים המירבי. יש להחזיק את המתג הסיבובי במצב עבודה למשך זמן העירבול הרצוי.
- האות S מסמלת את האפשרות שפירושה בקרת חישה אוטומטית. כאשר בקרת החישה (4) מופעלת נפסקת אוטומטית פעולת המכשיר והוא כבה ברגע שהושגו התוצאות המיטביות של התהליך.
- דרגות העבודה 1 עד 7, מהירות הפעולה:
- 1 = מספר סיבובים נמוך - פעולה איטית,
- 7 = מספר סיבובים גבוה - פעולה מהירה.
- 4 לחצני הטיפעול של בקרת החישה האוטומטית
- עיינו גם בקטע "עבודה עם בקרת החישה".
- 5 מכסה ההגנה של ציר ההינע
- כדי להסיר את כיסוי ההגנה של הינע יש ללחוץ על החלק הקדמי ואז להוריד את המכסה.

he-3

סכנת פציעה מלהבי סכינים חדים!

אין לגעת בלהבי סכיני העירבול בידיים חשופות.
לניקוי הסכין יש להיעזר במברשת ניקוי מתאימה.

זהירות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!

לעולם אין לגעת בכלי העירבול בעודו מורכב אל יחידת הבסיס! את כלי העירבול יש להרכיב או להסיר רק כאשר מנוע המכשיר מצוי במצב עצירה מוחלטת! את המערבל יש לתפעל רק במצב שבו כל החלקים מורכבים ומחוברים כראוי והמכסה סגור.

סכנת כווייה!

בתהליכים שבהם מעובדות במכשיר תערובות חמות משתחררים אדים לוחטים דרך המשפך הקבוע במכסה. אין לעבד במכשיר נוזלים חמים או נוזלי קציפה בכמות העולה על 0,75 ליטר.

חשוב!

יש להפעיל את המכשיר יחד עם האביזרים המקוריים בלבד. לפני השימוש בחלקים ובהתקנים השונים יש לקרוא בעיון רב את חוברת הוראות ההפעלה.
אין לתפעל את המכשיר עם יותר מאביזר או כלי אחד בו-זמנית.

⚠ ביאור הסמלים והסימנים שעל גבי המכשיר והחלקים

עיקבו אחר ההנחיות שבחוברת הוראות השימוש.



זהירות! סכינים מסתובבים.



זהירות! כלי עבודה מסתובבים. אין לגעת בפתח הכנסת החומרים והמצרכים.

**⚠ מערכות בטיחות****התקן בטיחות ההפעלה**

עיינו בטבלה "מצבי עבודה".

לא ניתן להפעיל את המכשיר במצב 1.

את המכשיר ניתן להפעיל במצבי העבודה 2 עד 4 רק כאשר מתקיימים התנאים הבאים:

- כאשר הקערה הונחה כראוי במקומה וסובבה עד להישמע נקישת הנעילה או
- מכסה ההגנה של הינע העירבול (7) מונח כהלכה במקומו.

במצב 5 ניתן להפעיל את המכשיר רק אם כיסוי ההגנה של הינע כלי העבודה (7) הונח במקומו כראוי. את המערבל חובה לסובב היטב עד להישמע נקישת הנעילה.

במצב 6 ניתן להפעיל את המכשיר רק אם מטחנת הבשר והמתאם חוברו כראוי (לפרטים עיינו בהוראות השימוש של מטחנת הבשר).

הפעלה מחדש של התקן הבטיחות

במקרה של הפסקת חשמל נשאר המכשיר במצב עבודה, אולם המנוע לא חוזר לפעול כאשר מתחדשת אספקת החשמל. כדי לחדש את פעולת המכשיר יש להביא את המתג המסתובב (3) למצב **off/0** ואז להפעיל אותו ברמת העבודה הרצויה.

he-2

אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר.
יש להתקין ולתפעל את המכשיר אך ורק בכפוף לנתונים המופיעים על גבי לוחית הדגם.
המכשיר נועד לשימוש אך ורק בחדרים סגורים. השימוש במכשיר מותר רק אם חוט החשמל
והמכשיר עצמו תקינים לחלוטין וחופשיים מכל נזק שהוא. יש לכבות את המכשיר ולשלוף
מהשקע את תקע החשמל לפני כל פעולת פירוק, ניקוי או הרכבה של אביזר נע כלשהו.
לפני עזיבת החדר וסיום ההשגחה, לפני הרכבת או פירוק אביזרים כלשהם ולפני כל פעולת ניקוי
שהיא, יש להקפיד לנתק את המכשיר מזרם החשמל.
יש להקפיד שלא להניח את חוט החשמל בקירבת דפנות חדות או משטחים חמים.
במידה ונתגלה במכשיר חוט חשמל פגום, חייבת החלפת החוט להיעשות אך ורק על-ידי היצרן,
באמצעות שירות הלקוחות שלו, או על-ידי בעל-מקצוע מוסמך המתמחה בתיקונים מעין אלו,
וזאת בכדי למנוע סיכונים מיותרים מהמשתמש.
תיקונים במכשיר חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאי תחנת שירות הלקוחות שלנו.

⚠ הנחיות בטיחות למכשיר זה**סכנת פציעה****סכנת התחשמלות**

את תקע החשמל יש להכניס לשקע רק לאחר השלמת כל פעולות ההכנה הנדרשות לצורך
השימוש במכשיר.
לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס במים ואף פעם אסור לשטוף אותה מתחת למים זורמים או
לנקות אותה במדיח-כלים. אין להשתמש במכשיר אדים לניקוי בקיטור.
אין לשנות את מצב הזרוע הרב תכליתית כאשר המכשיר מופעל.
יש להמתין עד לעצירה מוחלטת של המנוע.
כלים ואביזרים יש להחליף רק כאשר מנוע המכשיר מצוי במצב עצירה מוחלטת. תנועת ההינע
נמשכת עדיין למשך זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר.
את המכשיר יש להפעיל או לכבות אך ורק באמצעות המתג הסיבובי.
יש להוציא את התקע משקע החשמל כאשר המכשיר לא בשימוש.
במקרה של תקלה יש להוציא את התקע משקע החשמל לפני תחילת הטיפול בבעיה.

סכנת פציעה כתוצאה מכלי עבודה מסתובבים!

אין לגעת בקערה במהלך עבודת המכשיר. יש להקפיד לעבוד עם הקערה רק כאשר היא סגורה
היטב בעזרת המכסה (12)! אין לגעת בחלקי העבודה של המכשיר כל עוד הם מסתובבים.
כלים ואביזרים יש להחליף רק במצב עצירה מוחלטת של פעולת המכשיר. תנועת ההינע נמשכת
עדיין למשך זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר ונעצרת לבסוף במצב המאפשר את החלפת כלי
העבודה ("Easy fill").

שינוי המיקום של הזרוע הרב תכליתית מתאפשר רק לאחר עצירה מוחלטת של כלי העבודה.
מטעמי בטיחות מותר לתפעל את המכשיר רק כאשר המערבל סובב קודם לכן היטב עד להישמע
הנקישה ומכסה ההגנה ביציאת ההינע של כלי העבודה (7) הונח כראוי במקומו. יציאות הינע
שאינן בשימוש יש לכסות תמיד באמצעות מכסי ההגנה המתאימים.

he-1

תוכן העניינים

he-1	לבטיחותך ולבטחונך האישי.
he-4	סקירה מהירה
he-4	מצב עבודה
he-5	תפעול
he-9	ניקוי ותחזוקה
he-10	עזרה בהרחקת תקלות
he-11	שירות מדלת לדלת
he-11	דוגמאות שימוש
he-14	אביזרים מיוחדים
he-16	מידע אודות סילוק המכשיר
he-16	תנאי האחריות

ברכותינו הלבביות לרגל רכישת מכשיר חדיש זה מבית חברת בוש. בהחלטתכם זו בחרתם במוצר ביתי מתקדם, איכותי ואמין. באתר האינטרנט שלנו תוכלו גם למצוא מידע אודות מגוון מוצרינו האחרים.

לבטיחותך ולבטחונך האישי

לפני תחילת השימוש במעבד המזון קראו בעיון רב חוברת הדרכה זו. היא מכילה מידע חשוב לענין הנחיות הבטיחות וההפעלה הנוגעות למכשיר זה.

התעלמות מהוראות ההפעלה ואי הקפדה על ההנחיות הספציפיות המתייחסות לכל שימוש ושימוש במכשיר זה יגרמו לביטול אחריות היצרן לגבי נזקים שנגרמו כתוצאה מהתנהגות זו. מכשיר זה נועד לעיבוד כמויות מזון משפחתיות רגילות במטבח הביתי או בסביבת שימוש אחרת, לא מסחרית, בעלת אופי וסדרי גודל דומים.

סביבות שימוש מעין אלה עשויות להיות למשל מטבחוני עובדים המצויים בחנויות, במשרדים, במרכזים כפריים ובעסקים קטנים, או מטבחונים לשימושי האורחים באכסניות, במלונות קטנים ובמקומות הארחה אחרים מסוג זה. יש להשתמש במכשיר אך ורק לצורך עיבוד כמויות מזון סבירות בצריכה משפחתית, ולפרקי זמן המקובלים בצריכה שגרתית מעין זו.

יש להקפיד שלא לחרוג מהכמויות המירביות המותרות (עיינו בפרק "דוגמאות שימוש")! מכשיר זה מיועד לבחישה, לישה או הקצפה של מוצרי מזון. אין להשתמש במכשיר לצורך עיבוד מוצרים או חומרים אחרים. השימוש בכלים ובאביזרים ייעודיים של היצרן מאפשר להרחיב את מעגל אפשרויות השימוש.

יש להפעיל את המכשיר יחד עם האביזרים המקוריים בלבד. לפני השימוש בחלקים ובהתקנים השונים יש לקרוא בעיון רב את חוברת הוראות ההפעלה. אנא שימרו היטב על חוברת הוראות השימוש ותנו אותה הלאה יחד עם המכשיר במקרה של העברתו לאדם אחר.

▲ הנחיות בטיחות כלליות

סכנת התחשמלות

אין להרשות לילדים להשתמש במעבד המזון. יש להרחיק ילדים מאיזור המכשיר ומחוט החשמל. אנשים הסובלים ממוגבלויות גופניות או חושיות, מיכולות נפשיות מוגבלות, מחוסר נסיון קודם או מידע לקוי בתיפעול מכשירים חשמליים, רשאים לעבוד עם המכשיר רק תחת השגחה צמודה, או אם קיבלו טרם השימוש הדרכה יסודית בתיפעול בטיחותי של המכשיר מידי אדם בוגר האחראי לבטיחותם ולבטחונם, והם מודעים לסכנות העלולות להתרחש כתוצאה מהשימוש במכשיר ומבינים אותן לחלוטין.

ar-17

للخراطة التمريمية الفورية 1 MUZXLVL لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).	MUZ8RS1 قرص بشر خشن	
للخراطة التمريمية الفورية 1 MUZXLVL لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية، ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سميكة.	MUZ8KP1 قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية	
للخراطة التمريمية الفورية 1 MUZXLVL لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الأسيوية.	MUZ8AG1 قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية	
للخراطة التمريمية الفورية 1 MUZXLVL لبشر أنواع جبن صلبة (على سبيل المثال جبن بارميزان). لتخريط الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، الفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.	MUZ8KS1 قرص بشر، ناعم	
لطحن جميع أنواع الحبوب (ما عدا الذرة)، بذور خشخاش، بذور كتان، سمسم، حبوب حنطة سوداء وما إلى ذلك. ويمكن أيضا طحن أعشاب، بهارات وحبوب بن بصورة جيدة.	MUZ8MM1 خلاط متعدد الاستخدام	
مطحنة حبوب	MUZ8GM1	

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المراكز أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وخذ هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

<p>لمفرمة اللحم MUZ8FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.</p>	<p>MUZ8SV1 قمع لتشكيل عجين الحلويات - تجهيز إضافية</p> 
<p>لمفرمة اللحم MUZ8FW1. لبشر المكسرات، اللوز، الشيكولاتة والخبز الجاف.</p>	<p>MUZ8RV1 مبشرة - تجهيز إضافية</p> 
<p>لمفرمة اللحم MUZ8FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكرديه) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة سيقانه وبزوره.</p>	<p>MUZ8FV1 عصارة فواكه - تجهيز إضافية</p> 
<p>لمفرمة اللحم MUZ8FW1. لإعداد مكاروني، ريفاتوني، مكرونة حساء، مكرونة شريطية، وألواح عجين، على سبيل المثال للزانيا أو أكياس عجين محشوة بنمط شوايا (شفابن).</p>	<p>MUZ8NS1 تجهيز أمامية لإعداد مكرونة</p> 
<p>لإعداد مكرونة شريطية، وألواح عجين، على سبيل المثال للزانيا أو أكياس عجين محشوة بنمط شوايا (شفابن).</p>	<p>MUZ8NV1/2/3 تجهيزات أمامية لإعداد عجائن</p> 
<p>لخلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، لتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من أطعمة، على سبيل المثال أحسية ساخنة.</p>	<p>MUZ8MX2 خلاط «ThermoSafe» (زجاج)</p> 
<p>لتقطيع خيار (فتاء)، كرنب، لفت، فجل؛ لبشر جزر، تفاح وكرفس، كرنب (ملفوف) أحمر، جين وجوزيات (بندق، لوز الخ)؛ لبشر أنواع جين صلبة، شوكلاتة وجوزيات (بندق، لوز الخ). طبق MUZXL... يتضمن قرص Profi Supercut (كفاءة تقطيع احترافية) ذو وجهين وظيفيين - ناعم/خشن، قرص تقطيع لشرائح طولية لإعداد وجبات أسيوية، قرص بشر ذو وجهين وظيفيين - خشن/ناعم، قرص بشر - متوسط النعومة. طبق MUZXLVL1 يتضمن قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين - خشن/ناعم، قرص بشر ذو وجهين وظيفيين - خشن/ناعم، قرص بشر - متوسط النعومة، قرص تقطيع لشرائح طولية لإعداد وجبات أسيوية، قرص بشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد فطائر بطاطا.</p>	<p>MUZXL... MUZXLVL1 خراطة تمريية فورية</p> 
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZXLVL1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.</p>	<p>MUZ8PS1 قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)</p> 

ar-15



أمثلة تطبيقية للاستخدام

200 غرام عسل نحل (محفوظ بالبرادة)

5 غرام قرفة

200 غرام حليب (محفوظ بالبرادة)

- يخلط العسل مع القرفة بالخلط على الدرجة M.
- يضاف الحليب بعد حوالي 5 ثوان ثم تخلط المكونات معاً لمدة 3 ثوان.



معجون العسل للطلاء على

شرائح الخبز

50 غرام زبد (محفوظ بالبرادة)

200 غرام عسل نحل (محفوظ بالبرادة)

- قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم ضعها في الخلاط.
- أضف إليها العسل ثم شغل الخلاط على الدرجة M زهاء 8 ثانية.

8 شرائح من الجيلاتين

- انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (باستثناء الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- أعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الموجات الدقيقة (ميكروويف) ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- ضع الفواكه المسخنة والجيلاتين في الخلاط وشغله لمدة دقيقة واحدة مع ضبطه على درجة التشغيل 5.
- صب الهريسة في أنية جرى غسيلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.
- تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أُضيف إليها كريمة (قشدة) مضروبة أو صلصة فانيلا.

ملحقات تكميلية خاصة

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3 كيلوغرام من العجين الخمير أو 3,5 كيلوغرام من العجين الخالي من الخميرة.

MUZ8ER3

وعاء تغليب من فولاذ لا يصدأ



لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).

MUZ8ZP1

عصارة موالح



لتثبيت مفزمة اللحم MUZ8FW1 والتجهيزات الأمامية لإعداد العجائن MUZ8NV1/NV2 و NV3.

MUZ8AD1

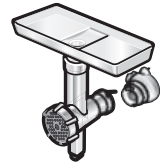
مهاين



لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.

MUZ8FW1

مفزمة لحم



لمفزمة اللحم MUZ8FW1. ناعم للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز، خشن للنقانق (السجق) المعدة للقلي أو الشوي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.

MUZ8LS4/5

أطقم أقراص مثقبة



لمفزمة اللحم MUZ8FW1. لتعبئة خليط عجينة نقانق في أغلفة من أمعاء اصطناعية أو أمعاء طبيعية.

MUZ8WS2

جهازية أمامية لتعبئة نقانق





كأس فواكه

- 250 غ من الفواكه
(على سبيل المثال: فراولة وموز وبرتقال وتفاح)
100-50 جرام سكر
500 مل من الماء البارد
ويمكن إضافة جيلاتني عند توافر الرغبة في ذلك.
- قشّر الفواكه وقم بتقطيعها على شكل قطع صغيرة.
 - شغل الخلاط بعد وضع سائر المكونات فيه (باستثناء الجيلاتني) حوالي دقيقة واحدة على عرى درجة التشغيل 7.
 - ويمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتني إليه.



مزيج المشروبات (الكوكتيل) الرياضي

- 2-3 برتقالات
ليمونه واحدة
1-½ ملعقة سكر أو عسل نحل
¼ ل عصير تفاح
¼ ل مياه معدنية كما يمكن إضافة بضع مكعبات من الثلج
- قشّر البرتقال والليمون وقم بتقطيعهما على شكل قطع صغيرة.
 - شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء عصير التفاح والمياه المعدنية) حوالي 30 ثانية على درجة التشغيل 4.
 - أضف بعد ذلك عصير التفاح والمياه المعدنية.
 - شغل الخلاط لمدة قصيرة حين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.
 - صب مشروب الكوكتيل في الكؤوس ويمكن إضافة مكعبات الثلج إليه إذا كان هناك رغبة في ذلك.



الهريسة الحمراء

- 400 غ من الفواكه (الكرز المر والتوت الشوكي وعنب الذئب والفراولة والعليق وتكون جميعها خالية من النواة)
100 مل عصير كرز مر
100 مل نبيذ أحمر
80 غ سكر
كيس صغير من سكر الفانيلا
ملعقتان من عصير الليمون
1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون) بحافة السكين
حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)



المايونيز

- ملاحظة:** يمكن إعداد المايونيز في الخلاط فقط من البيض الكامل أي بشقيه الصفار والزلزال. الوصفة الأساسية:
بيضة واحدة
ملعقة شاي واحدة متلئة تماماً بالمسطردة (الخردل)
ملعقة شاي واحدة من الخل أو عصير الليمون
حفنة قليلة من الملح
حفنة قليلة من السكر
200-250 مل من الزيت
ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.
- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء الزيت) لبضع ثوان على درجة التشغيل 3.
 - شغل الخلاط بأقصى طاقة له ثم صب الزيت من خلال القمع ودعه يخلط المحتويات حتى تستحلب.

الكمية القصوى: تبلغ الكمية القصوى التي يمكن إعدادها ضعف الكمية المذكورة في الوصفة الأساسية



الشوكولاته الساخنة

- 50-75 غ من كتل أو ألواح الشوكولاته الباردة
½ ل من اللبن الحليب الساخن
ويمكن إضافة كريمة (فندة) وشرائح طولية رفيعة من الشوكولاته عند توافر الرغبة في ذلك.
- قَطِّع كتل أو ألواح الشوكولاته على شكل قطع صغيرة (حوالي 1 سم) وأفرمها في الخلاط بشكل كلي على درجة التشغيل 7.
 - وقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب من خلال القمع. شغل الخلاط على درجة التشغيل 7 لمدة 30 ثانية.
 - صُب الشوكولاته الساخنة في الكؤوس ويمكن إضافة كريمة (فندة) مضروبة وشرائح طولية رفيعة من الشوكولاته عليها إذا كان هناك رغبة في ذلك.



مشروب الموز والجيلاتي

- 2-3 موزات
2-3 ملاعق كبيرة مليئة من جيلاتني بالفانيلا أو جيلاتني بالليمون
كيسان صغيران من سكر الفانيلا
½ ل من اللبن الحليب
- قطع الموز إلى قطع صغير واضربه في الخلاط لمدة 5 إلى 10 ثواني.
 - بعد توقف الجهاز عن العمل أضف الحليب والمكونات الأخرى واضرب كافة المكونات حوالي دقيقة في الخلاط حين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.

ar-13



تنبيه هام

عند متابعة معالجة هذا العجين باستخدام الملحق التكميلي الأصلي الخاص بهذا الجهاز فإنه يسمح فقط باستخدام الملحق التكميلي MUZ8NV1/2/3 وحده دون غيره.
هذا العجين غير صالح للملحق التكميلي MUZ8NS1. لهذا الغرض يجب استخدام عجين خاص مناسب لأجهزة ضغط المكرونة.



خبز خليط طحين قمح

من طحين حبوب كاملة

المقادير الأساسية

- 325 غرام طحين قمح مطحون طازجا من حبوب كاملة
- 325 غرام طحين أبيض نمت 405
- 100 غرام طحين جاودار نمت 630
- 75 غرام عجينة حمضي طبيعي سائل
- 0.5 ملعقة طعام كمون
- 0.5 ملعقة طعام بهار خبز
- 0.5 ملعقة طعام ملح
- 1.5 كيس خميرة جافة صغير
- 450-500 مليلتر ماء دافئ

- يتم عجن كافة المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1, وبعد ذلك يتم معالجة لمدة حوالي 3 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينا متجانسا.
- يتم ترك العجين يتخمر حتى يصل حجمه إلى الضعف ثم يتم عجنه مرة أخرى لمدة حوالي 1 دقيقة على الدرجة 3.
- يتم تعبئة العجين في قالب صندوقي الشكل مدهون بدهن ويتم تركه مرة أخرى حتى يتخمر, وبعد ذلك يتم خبزه.

نصيحة: بدلا من طحين القمح المطحون طازجا من حبوب كاملة يمكن أيضا استخدام طحين حنطة.
أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الكمية المذكورة في الوصفة الأساسية

- قليل من قشر الليمون أو الفانيليا
- 250 غرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- اعتبارا من 500 غرام طحين:
- يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: 4 أضعاف الوصفة الأساسية



عجين بالخميرة

المقادير الأساسية

- 500 غرام طحين
- بيضة واحدة
- 80 غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)
- 80 غرام سكر
- حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ
- 25 غرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة
- قشرة نصف ليمونة
- قليل من الملح

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1, ثم يشغل على الدرجة 3 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: 3 مرة من كمية الوصفة الأساسية



عجين المكرونة

المقادير الأساسية

- 500 جم طحين (دقيق)
- 250 جم بيض (حوالي 5 بيضات)
- من 2 إلى 3 معالق ماء بارد (20 إلى 30 جم) عند الحاجة
- اعجن كافة مكونات الخلطة زهاء 3 إلى 5 دقائق على الدرجة 2.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ½ مرة من كمية الوصفة الأساسية



الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

- 3 بيضات
- 3-4 ملاعق طعام من الماء الساخن
- 150 جم سكر
- كيس صغير من الفانيليا
- 150 جم طحين (دقيق)
- 50 جم نشأ
- ومن الممكن إضافة خميرة البسكويت
- اضرب مكونات الخلطة (باستثناء الطحين والنشأ) بمضرب البيض لمدة تتراوح ما بين 4-6 دقائق على الدرجة 7 حين أن تتكون رغوة.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ثم قم بإضافة الطحين المنخول والنشأ إلى الخلطة ملعقة تلو الأخرى خلال فترة تتراوح ما بين 1-½ دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية



العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

- من 3 إلى 4 بيضات
- 200-250 غرام زبد أو دهن نباتي (بدرجة حرارة الغرفة)
- قليل من الملح
- كيس فانيليا أو قشيرة نصف ليمونة
- من 200 إلى 250 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
- 500 غرام طحين
- كيس خميرة بيكنج بودر
- 150 مليلتر لبن حليب
- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2½ مرة من كمية الوصفة الأساسية



عجين الخبزوات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

- 125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
- من 100 إلى 125 غرام سكر
- بيضة واحدة
- قليل من الملح



- يتم خريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 1).
- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز. أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

الخلل

الخللاط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز». السكين منحشر.

إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الخلاط من على وحدة الإدارة ويتم إزالة العائق المتسبب في الانحسار.
- يتم إعادة تركيب الخلاط على وحدة الإدارة.
- يتم تشغيل الجهاز.



تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل بالأسلوب المذكور أعلاه، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.

بعض الوصفات

خفق القشدة

من 200 إلى 1500 غرام
(حتى 300 غرام يتم الخفق بدون آلية التحكم بالحساس SensorControl)



- يتم اتباع الإرشادات المنصوص عليها في مقطع «العمل بآلية التحكم بالحساس SensorControl».
- يجب مراعاة التنبيهات المنصوص عليها في مقطع «تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب» بشأن الملازمة مع الكميات المطلوب معالجتها!

خفق زلال البيض

من 2 إلى 12 زلال بيض



- يتم اتباع الإرشادات المنصوص عليها في مقطع «العمل بآلية التحكم بالحساس SensorControl».
- يجب مراعاة التنبيهات المنصوص عليها في مقطع «تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب» بشأن الملازمة مع الكميات المطلوب معالجتها!

ar-11

إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم ترك الجهاز يبرد لمدة 15 دقيقة، وذلك لكي يتم إيقاف تفعيل التأمين ضد التحميل الزائد.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (أنظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!).
- يتم إعادة تشغيل الجهاز. في حالة ما إذا لم يبدأ المحرك في العمل عندئذ، يتم ترك الجهاز لمدة أطول نسبياً من الوقت (على الأقل 1 ساعة) لكي يبرد.

الخلل

الرموز الخاصة بآلية التحكم بالحساس SensorControl تومض. آلية التحكم بالحساس SensorControl لم تتمكن من تحقيق النتيجة المثالية المحددة. الجهاز يتوقف أوتوماتيكياً عن العمل. المفتاح الدوار موجود في وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل).

إزالة الخلل

- يتم الضغط على أي زر من أزرار آلية التحكم بالحساس SensorControl. يتم تهيئة الآلية من جديد. الجهاز يكون قد أصبح جاهزاً للعمل عندما تكون كافة الرموز الثلاثة قد أصبحت مضيئة بصورة منتظمة.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 7 لبرهة قصيرة والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون النتيجة قد أصبحت موافقة لرغباتكم. قبل ذلك يتم التأكد من أن القشدة نفي بالشروط الواجب توفرها (الكمية، الحالة، الطزاجة، درجة الحرارة) وأن المضرب قد تم ضبطه على الارتفاع الصحيح.

الخلل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوحة تتحرك لأعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران، إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

إزالة الخلل

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل).

الصورة

- قم برفع القمع إلى أعلى ثم انزعه من الغطاء.
 - اضغط القرص الداخلي إلى أسفل لنزعه من الغطاء.
- تلميح مفيد: بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخراجها من على الجهاز. للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط وهو مركب على وحدة الإدارة. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة M). يتم

إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء

التشغيل

خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الذراع المتراوحة يلزم أن تكون مستقرة في موضعها النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل. يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

الخلل

الجهاز لا يبدأ في العمل.

إزالة الخلل

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم مراجعة وضع الذراع المتراوحة. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الوعاء والاستمرار في ذلك حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

الخلل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

ar-10

⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

تنظيف الجهاز الأساسي**خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!**

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.

عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام إي جهاز تنظيف بالبخار.

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفا. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم جفاف الجهاز جيدا بقطعة قماش.

تنظيف الوعاء وأداة العمل

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني، حيث أن ذلك يمكن أن يؤدي إلى حدوث تغيرات مستدمية في شكل الأجزاء أثناء عملية الشطف!

تنظيف الخلاط**خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!**

لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل قم باستخدام فرشاه لتنظيفها.

تنبيه!

لا تقم بوضع قاعدة الخلاط بغسالة الأواني الكهربائية أو تركها لمدة طويلة بالماء.

- تنظف حامل الخلاط تحت الماء الجاري.
- الغطاء والقمع وإناء الخلاط يمكن تنظيفها في ماكينة غسل الأواني.

تنبيه:

يمكن فك الغطاء لتنظيفه.

- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.

إضافة المكونات (الصورة 8-8)

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- إخراج الغطاء وإضافة المكونات.

أو

- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.

أو

- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

**تنبيه هام**

يجب عند خضير السوائل أو إعداد مواد غذائية سائلة بدء تشغيل الجهاز على درجة تشغيل منخفضة ثم الارتفاع تدريجيا بدرجة التشغيل ذلك لتجنب تناثر السوائل خارج الجهاز.

بعد الانتهاء من الخلط

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يجب الانتظار حتى يتوقف السكين عن الدوران تماما.
- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- انزع الغطاء بإدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».
- نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

التنظيف والعناية بالجهاز**ملاحظة هامة**

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.

ar-9

⚠ خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,75 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

تنبيه!

يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه. يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه. الغطاء يلزم أن يكون مغلقا بإحكام بالكامل. يجب عدم تشغيل الخلاط بدون حمل (وهو فارغ).

إعداد الجهاز الصورة H

أنتبه!

لا تقم على الإطلاق تركيب الخلاط قبل القيام بتثبيت حلقة الإحكام على قاعدة الخلاط.

تركيب الخلاط:

- قم بتركيب قاعدة الخلاط بحلقة الإحكام بإناء الخلاط بحيث توجد الإشارة أسفل السهم مباشرة.
- ثم أدر قاعدة الخلاط نحو اليمين حتى تثبت تماما.

العمل بالخلاط الصورة H

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 5.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حاليا.
- قم بخلع الغطاء الواقى لمحرك الخلاط.
- قم بتركيب الخلاط على الجهاز (رجاء الانتباه إلى الإشارات التي توجد على الجهاز والخلاط). ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين ثباته بإحكام.
- قم بتعبئة المواد الغذائية.
 - أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل تقدر ب 1,75 لتر.
 - أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة تقدر ب 0,75 لتر.
 - كمية المواد الغذائية النموذجية التي يمكن إعدادها تقدر ب 100 غرام.


- القشدة التي يكون قد تم جميدها في وقت سابق لا يمكن خفقتها بأي حال من الأحوال.
- استخدام قشدة محتوية على مواد إضافية أو قشدة خالية من اللاكتوز لا يمكن أن يؤدي إلى نتائج مثالية.
- يجب عدم إضافة سكر. نكهات أو مواد إضافية أخرى إلا بعد انتهاء عمل آلية التحكم بالحساس. للقيام بذلك يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 5.
- في حالة ما إذا كانت النتيجة بعد إيقاف التشغيل أوتوماتيكيا ليست هي النتيجة المرغوب فيها. يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 7 وتركه في هذا الوضع إلى أن تكون النتيجة قد أصبحت موافقة لرغباتكم الشخصية. يجب عدم تفعيل آلية التحكم بالحساس SensorControl مرة ثانية!
- يمكن في كل وقت إنهاء عمل آلية التحكم بالحساس SensorControl قبل اكتمال العملية (يتم ضبط المفتاح الدوار على off/0 (صفر/إيقاف التشغيل)). عند القيام بذلك يجب تجاوز مقاومة بسيطة).
- وحدة الإدارة تتوقف دائما عن العمل بعد 6 دقائق بحد أقصى. وذلك حتى في حالة كون النتيجة المثالية المحددة لم يتم الوصول إليها. الرموز تومض. أنظر «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».
- آلية التحكم بالحساس SensorControl لا يكون لها أي تأثير في الدرجات 1-7 أو عند العمل بوحدة الإدارة الأخرى.
- في حالة ما إذا حدث أثناء العمل بلحقات تكميلية أخرى وتم إعمال أحد أزرار آلية التحكم بالحساس SensorControl بصورة غير مقصودة. عندئذ يتم ببساطة ضغط الزر مرة أخرى. الرمز ينطفئ؛


الخلاط


⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا عندما يكون الخلاط قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف ويكون الغطاء الواقى لوحدة إدارة أدوات العمل (7) قد تم تركيبه في مكانه.

- يتم تعبئة القشدة أو زلال البيض في الوعاء. الكميات الممكن إعدادها:
- القشدة: من 300 إلى 1500 مليلتر
يتم تحقيق أفضل نتائج عند استخدام قشدة طازجة على درجة حرارة 6 درجات مئوية.
- زلال البيض من 2 إلى 12 زلال بيضة
- يتم الضغط على زر آلية التحكم بالحساس SensorControl المناسب.

 > 300 ml القشدة، الكمية المبدئية 300 إلى 700 مليلتر

 > 700 ml القشدة، الكمية المبدئية 700 إلى 1500 مليلتر

 eggwhite زلال البيض

الرمز الخاص بآلية التحكم بالحساس SensorControl

التي تم اختيارها يضيء، الرموز الأخرى تنطفئ:

تصحيح الاختيار غير الصحيح لأحد الأزرار:

↪ يتم ضغط الزر المعني.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة M/S ويتم تثبيته يدويا في هذا الوضع لمدة ثانيتين (2 ثانية). بعد تركه فإن المفتاح الدوار يظل موجودا في هذا الوضع! **تنبيه:** في حالة عدم إعمال المفتاح الدوار في غضون مدة قدرها 30 ثانية، عندئذ يتم إيقاف تفعيل آلية التحكم بالحساس SensorControl التي تم اختيارها! كافة الرموز الثلاثة تضيء مرة أخرى.

تصحيح الاختيار غير الصحيح لأحد الأزرار:

↪ يتم ضبط المفتاح الدوار على off/0 (صفر/إيقاف

التشغيل). عند القيام بذلك يجب تجاوز مقاومة

بسيطة.

↪ يتم ضغط الزر المعني.

↪ يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة M/S.

الجهاز يبدأ في العمل. طالما كانت العملية ما زالت جارية، فإن أزرار آلية التحكم بالحساس SensorControl تكون مؤمنة ومن غير الممكن إعمالها.

تنبيه: يجب عدم إضافة مكونات أثناء دوران الجهاز!

عندما تكون القشدة المخفوقة/يكون زلال البيض المخفوق قد وصل/وصلت إلى القوام المثالي، فإن وحدة الإدارة تتوقف عن التشغيل أوتوماتيكيا. المفتاح الدوار يتحرك إلى وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل). الرموز تضيء.

تنبيهات هامة:

- آلية التحكم بالحساس SensorControl لا يمكنها تحقيق نتائج مثالية إلا عندما يكون البيض طازج وتكون القشدة مبردة (حوالي 6 درجات مئوية).

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».



العمل بآلية التحكم بالحساس SensorControl

جهازكم مزود بآلية التحكم بالحساس SensorControl. عند إعداد قشدة مخفوقة وزلال البيض مخفوق فإن حساسات تقوم بمراقبة عملية الخفق وتقوم بإيقاف التشغيل عند الوصول إلى قوام مثالي محدد. مدى طزاجة ودرجة حرارة ومكونات القشدة الجاري استخدامها يكون لها تأثيرا على المدة اللازمة للإعداد وعلى النتيجة. **تنبيه:**

قبل استخدام آلية التحكم بالحساس SensorControl لأول مرة يلزم أن تكون ماكينة المطبخ موجودة في وضع التشغيل منذ دقيقتين على الأقل. وذلك لكي يتم كفاءة الأداء الوظيفي الصحيح لوحدة الحساسات.

الصورة 3

- يتم إعداد الجهاز للعمل بالأسلوب الموصوف فيما سبق.
- يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم ضبط المضرب بحيث يلامس قاع الوعاء بخفة. أنظر مقطع «تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب».
- يتم ضغط زر تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم تركيب الغطاء.
- يتم تركيب قمع التعبئة (الصورة 3-3).
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

تنبيه:

بعد إدخال المضرب يتم تهيئة آلية التحكم بالحساس SensorControl للعمل. الرموز تومض. الجهاز يكون قد أصبح جاهزا للعمل عندما تكون كافة الرموز الثلاثة قد أصبحت مضيئة بصورة منتظمة.

ar-7

- يتم تركيب الوعاء:
 - يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساله في الوضع الصحيح،
 - يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- على حسب مهمة المعالجة المطلوب إنجازها يتم إدخال ذراع الانقلاب الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
 - تنبيه: عند استخدام كلاب العجين يجب أن يتم أولاً تركيب طراد العجين وبعد ذلك يتم تركيب كلاب العجين (الصورة 4b-13).
 - يجب مراعاة شكل ووضع الأجزاء.
 - يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
 - يتم ضغط زر فك جبهة إغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 2.
 - يتم تركيب الغطاء.
 - يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
 - يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
 - ونحن ننصح بالتالي:
 - ذراع الانقلاب الحلزوني «Absolute»: يتم أولاً إجراء الانقلاب الأولي على الدرجة 2-1، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 3-7 مضرب معدني بالكامل:
 - على الدرجة 7، الخلط على الدرجة 1
 - كلاب عجين بطراد عجين «High performance»: يتم أولاً إجراء الانقلاب الأولي على الدرجة 1، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3
- إضافة المكونات
 - يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
 - يتم تركيب قمع التعبئة (الصورة 7-13).
 - يتم تعبئة المكونات عبر قمع التعبئة.
 - يتم إخراج الغطاء.
 - يتم ضغط زر فك جبهة إغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
 - يتم إضافة المكونات.
- تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب (الصورة 13)
 - المضرب ينبغي أن يلامس قاع الوعاء بخفة. وذلك لكي يتم خلط المكونات بالكامل.
 - وهذا ما يكون أيضاً من المهم لكي يتم كفاءة عمل وظيفة آلية التحكم بالחסاس SensorControl على الوجه الصحيح.
 - لمعالجة كميات كبيرة يمكن أن يكون المضرب مضبوطاً على وضع أكثر ارتفاعاً.
 - يتم ملاءمة ضبط ارتفاع المضرب بالأسلوب التالي:
 - يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.
 - يتم ضغط زر فك جبهة إغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
 - يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
 - يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم فك الصامولة باستخدام المفتاح المورد مع الجهاز (على أرضية قاع الجهاز) بإدائها في اتجاه دوران عقرب الساعة.
 - يتم ضبط ارتفاع المضرب من خلال إدراجه إلى الارتفاع الأمثل:
 - الإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة: رفع
 - الإدارة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة: خفض
 - يتم ضغط زر فك جبهة إغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 2.
 - يتم مراجعة ارتفاع المضرب والتأكد من صحته، وعند اللزوم يتم تصحيح الارتفاع.
 - عندما يكون الارتفاع قد تم ضبطه بصورة صحيحة، يتم ضغط زر فك جبهة إغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
 - يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم ربط الصامولة جيداً باستخدام المفتاح المورد مع الجهاز بإدائها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- العمل بالوعاء وأدوات العمل (الصورة 13)
 - يتم ضغط زر فك جبهة إغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
 - يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.

التشغيل

التوصيل الكهربائي يجب عدم دفع السلك باليد إلى الداخل. في حالة انحشار سلك التوصيل الكهربائي يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتفت ذاتياً.

الوعاء وأدوات العمل

خطر حدوث إصابات من خلال أدوات العمل الدائرية

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركباً في موضعه!
يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز.

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام – بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة ثم تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوحة إلا بعد توقف أداة العمل تماماً عن الدوران.

لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله في الوضع 2-4 إلا عندما يكون الوعاء قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصدر الإيقاف أو يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل (8) قد تم تركيبه في مكانه.

انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط. يتم إدخال أداة العمل في وحدة الإدارة ودفعها حتى تكون قد استقرت في موضعها النهائي بثبات.



ذراع التقليل الحلزوني «Absolute» (15)

لتقليل العجانن، على سبيل المثال العجين الخالي من الخميرة أو الموسية ولخلط زلال (بياض) بيض مخفوق أو قشدة في عجين.



مضرب معدني بالكامل (16)

يستخدم لخلط زلال (بياض) البيض والقشدة ولتقليل العجين الخفيف، على سبيل المثال عجين البسكويت.



كباب العجين «High performance» (17)

يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب، رقائق الشيكولاتة).

خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل.

يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر).

• يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيداً قبل الاستخدام لأول مرة، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

الإعداد للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم إعداد سلك التوصيل الكهربائي (الصورة 5).

a) الأجهزة المجهزة تجويف حفظ لسلك التوصيل الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.

b) الأجهزة المجهزة بتجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (100 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه يتمهل: يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً.

تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي المطلوب للعمل: يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يتم تركه يتمهل: يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً.

انتبه!

يجب الحرص على عدم التواء سلك التوصيل الكهربائي عند إدخاله في التجويف الخاص به.

فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيزة لف آلي لسلك

ar-5

على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح
وموجودة في وضع التشغيل.
الذراع المتراوحة يلزم أن تكون مستقرة في موضعها
النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

تنبيه

الذراع المتراوحة مجهزة بوظيفة «Easy Armlift»
(رفع الذراع المتراوح بسهولة)، وهي تدعم تشغيل الذراع
المتراوحة بسهولة وبدون الحاجة إلى بذل جهد كبير.

الصورة B

ضبط وضع التشغيل

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم خريك
الذراع المتراوحة. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.
- يتم خريك الذراع المتراوحة إلى وضع التشغيل المرغوب
فيه مع الاستمرار في خريكها حتى تكون قد استقرت
في موضعها النهائي بثبات.

عرض عام لأوضاع التشغيل

الوضع	وحدة الإدارة	أداة العمل/ الملحقي	سرعة العمل
1		*	-
2	6		1-5 1-7 1-3
3	5		3-7
4	5		3-5
5	8		5-7
6	6		5-7

* تركيب/إخراج المضرب، ذراع التقلب الحلزوني، كلاب
العجين: لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب
معالجتها.

6 وحدة إدارة

- للخراطة التمريرية الفورية *
- ولعصارة الموالح *
- ولطحنة الحبوب *

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في
موضعه.

7 وحدة إدارة لأدوات العمل (ذراع التقلب الحلزوني،

المضرب، كلاب العجين) ومفرمة اللحم *

8 غطاء واقى لوحدة الإدارة

9 وحدة إدارة للخلاط

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة
الخلاط في موضعه.

10 غطاء واقى لوحدة إدارة الخلاط

11 تجهيزة حفظ سلك التوصيل الكهربائي

جويف حفظ لسلك التوصيل الكهربائي أو تجهيزة لف
آلي لسلك التوصيل الكهربائي (على حسب الطراز)

وعاء مع ملحقات تكميلية

12 وعاء تقلب من فولاذ لا يصدأ

13 غطاء

14 قمع تعبئة

أدوات عمل

15 ذراع تقلب حلزوني «Absolute»

16 مضرب معدني بالكامل

17 كلاب عجين بطراد عجين «High performance»

* الخلاط

18 قاعدة الخلاط مزودة بسكين

19 إناء الخلاط (زجاج)

20 غطاء بفتحة تعبئة

21 قمع

* في حالة ما إذا كان أحد أو الملحقات التكميلية غير
موجودة ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء
الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد
المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

أوضاع التشغيل

انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/الملحق
التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

أنظر جدول «عرض عام لأوضاع التشغيل».

في الوضع 1 لا يكون من الممكن إعمال تشغيل الجهاز. ليس من الممكن تشغيل الجهاز في الأوضاع 2-4 على الإطلاق إلا إذا:

- كان الوعاء مركباً ومثبتاً بإحكام بإدارته حتى النهاية تماماً أو
- كان الغطاء الواقي المخصص لمجموعة إدارة أدوات الجهاز (8) مركباً.

في الوضع 5 لا يكون من الممكن إعمال تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل (8) قد تم تركيبه في مكانه. الخلاط يلزم أن يكون قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف.

أما في الوضع 6 فإن الجهاز يسمح بتشغيله فقط إذا كانت مفرمة اللحوم مع المهابى الخاص بها قد تم تركيبهما في الجهاز على النحو الصحيح (انظر الجزء الخاص بالمفرمة في دليل الاستخدام).

التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي وعودته مرة أخرى فإن الجهاز يظل في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي.

لإعادة التشغيل من جديد يتم إدارة المفتاح الدوار (3) إلى وضع 0/off (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم إعمال التشغيل الدرجة المرغوب فيها.

التأمين ضد التحميل الزائد

إذا حدث وتوقف المحرك أثناء الاستخدام عن الدوران من تلقاء ذاته فإن هذا يعني انطلاق جبهة الحماية من الضغط الزائد. الأسباب المحتملة لانطلاقها:

- كمية المواد الغذائية الجاري إعدادها كبيرة جداً،
- استخدام الجهاز لفترة زمنية طويلة.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق إعمال أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

نظرة عامة

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (الصورة A).

افتح من فضلك كلتا الصفحتين

المحتويتين على الصور. **الصورة A**

الجهاز الأساسي

- 1 زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق
- 2 الذراع المتراوحة
وظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوحة بسهولة) – تدعم تشغيل الذراع المتراوحة بسهولة وبدون الحاجة إلى بذل جهد كبير (أنظر «أوضاع التشغيل»).

3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل (وضع 0/off (صفر/إيقاف التشغيل)) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكياً إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل (وضع تغيير أدوات العمل). في هذا الوضع فإنه يتم أيضاً تسهيل تعبئة المكونات في الوعاء، وذلك نظراً لأن يكون من غير الممكن أن تبقى المكونات موجودة أو مستقرة على أدوات العمل (وضع «Easy fill» (التعبئة السهلة)).

0/off = إيقاف التشغيل

M/S = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة. S يشير إلى آلية التحكم بالحساس SensorControl. عندما يكون التحكم بالحساس SensorControl (4) مفعلاً فإن إيقاف التشغيل يتم القيام به أوتوماتيكياً عند الوصول إلى النتيجة المثالية.

الدرجات 1-7، سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض – دوران بطيء
الدرجة 7 = عدد دورات مرتفع – دوران سريع.

4 تشغيل آلية التحكم بالحساس SensorControl

أنظر مقطع «العمل بآلية التحكم بالحساس SensorControl».

5 غطاء واقى لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الأمامي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.

ar-3

خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركبا في موضعه!
يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز.
يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة ثم تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل/ وضع «Easy fill» (التعبئة السهلة).

يجب عدم تحريك الذراع المتراوحة إلا بعد توقف أداة العمل تماما عن الدوران.
لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا عندما يكون الخلاط قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف ويكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل (7) قد تم تركيبه في مكانه.
يجب تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حاليا.

خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.

خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,75 لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.
يجب عدم تركيب أو استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

⚠️ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.

يجري توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي وتشغيله طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية فقط. معد وصالح فقط للاستخدام في غرف وأماكن مغلقة.

ويجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.

عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف البخار.

يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوحة أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.

يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

يجب عدم تغيير أداة العمل/الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة.

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

ar-1

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	نظرة عامة
ar-5	أوضاع التشغيل
ar-6	التشغيل
ar-10	التنظيف والعناية بالجهاز إرشادات المساعدة عند حدوث
ar-11	خلل أثناء التشغيل
ar-12	بعض الوصفات
ar-15	ملحقات تكميلية خاصة تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-17	من الأجهزة المستهلكة
ar-17	الضمان

نقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتفتيت مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

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
 AERTECH SH.P.K.
 Rruga Qemal Stafa
 Pallati i ri perball Prokuroris se
 Pergjithshme
 Hyrja C Kati 10
 Tirana
 Tel.: 066 206 47 94
<mailto:g.volina@aertech.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.
 Gradačanka 29b
 71000 Sarajevo
 Info-Line: 061 100 905
 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, البحرين
 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. Makaariou 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.: 976 305 713
 Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
 BSH Kodinkoneet Oy
 Itälahdenkatu 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, Ελλάς

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.
Ulfiel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.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
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

Tehehi, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Tehehi-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 Breedeweweus
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. Щусева 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:goreniec@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, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
intel.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.ajelectronics.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.
Litostrojska 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
bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 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 11^a
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

 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

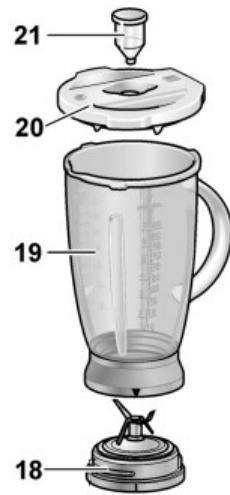
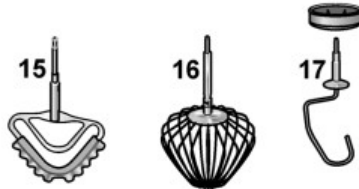
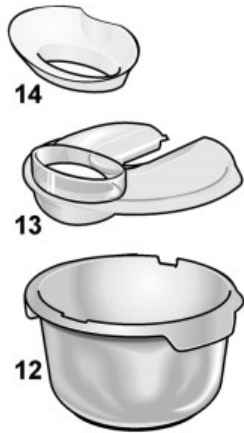
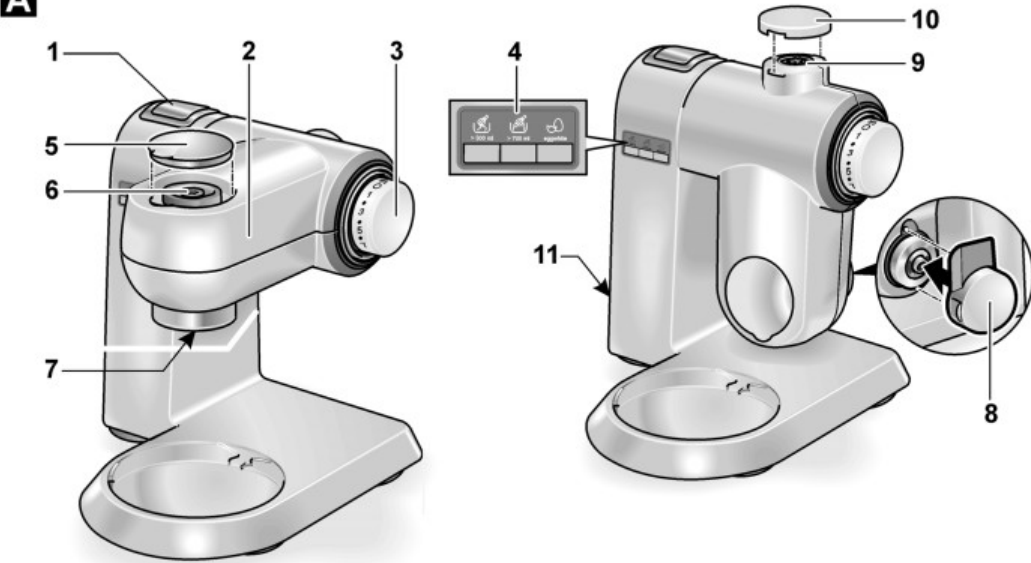
www.bosch-home.com



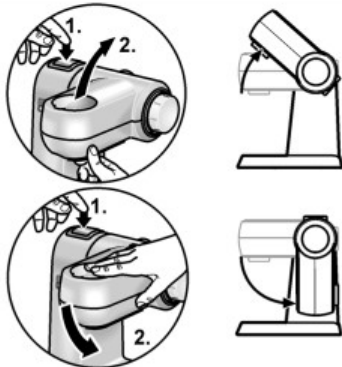
8001010570 (9412)

es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar

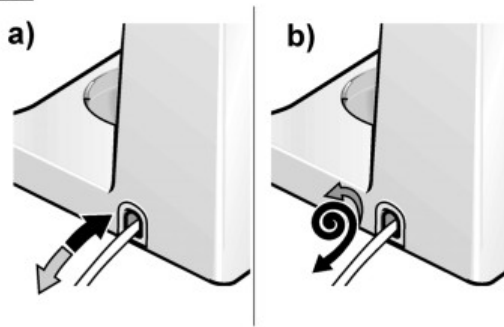
A

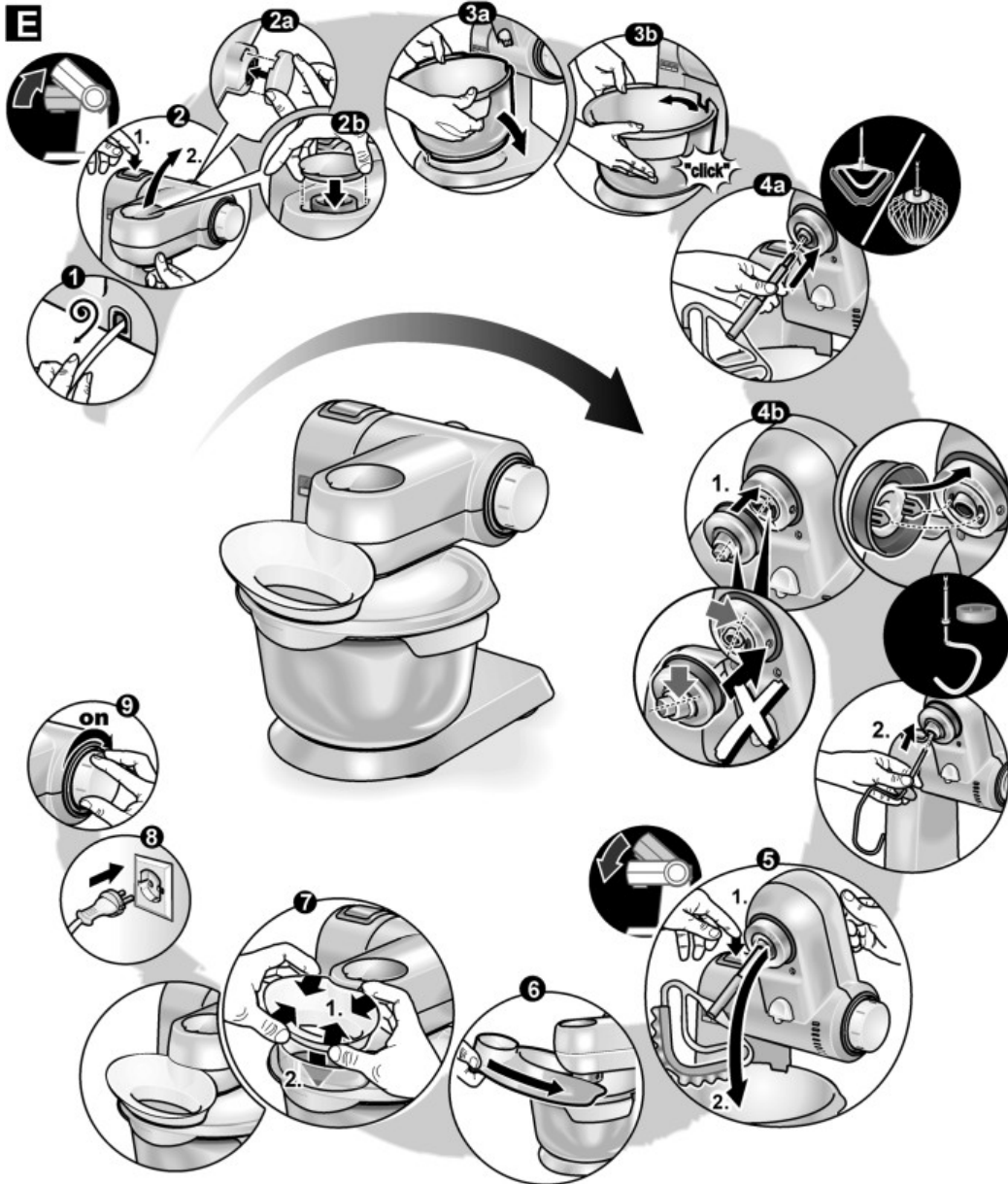
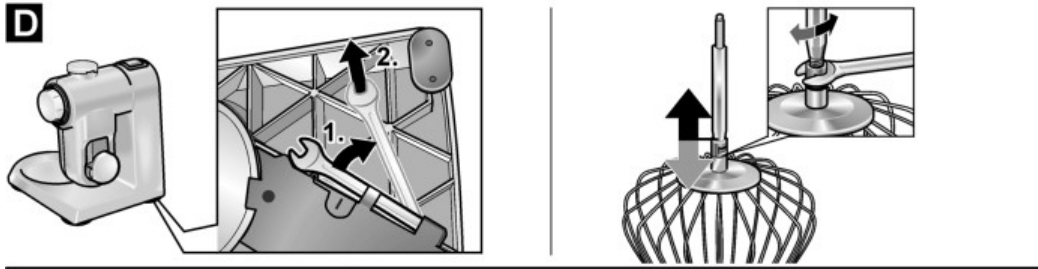


B

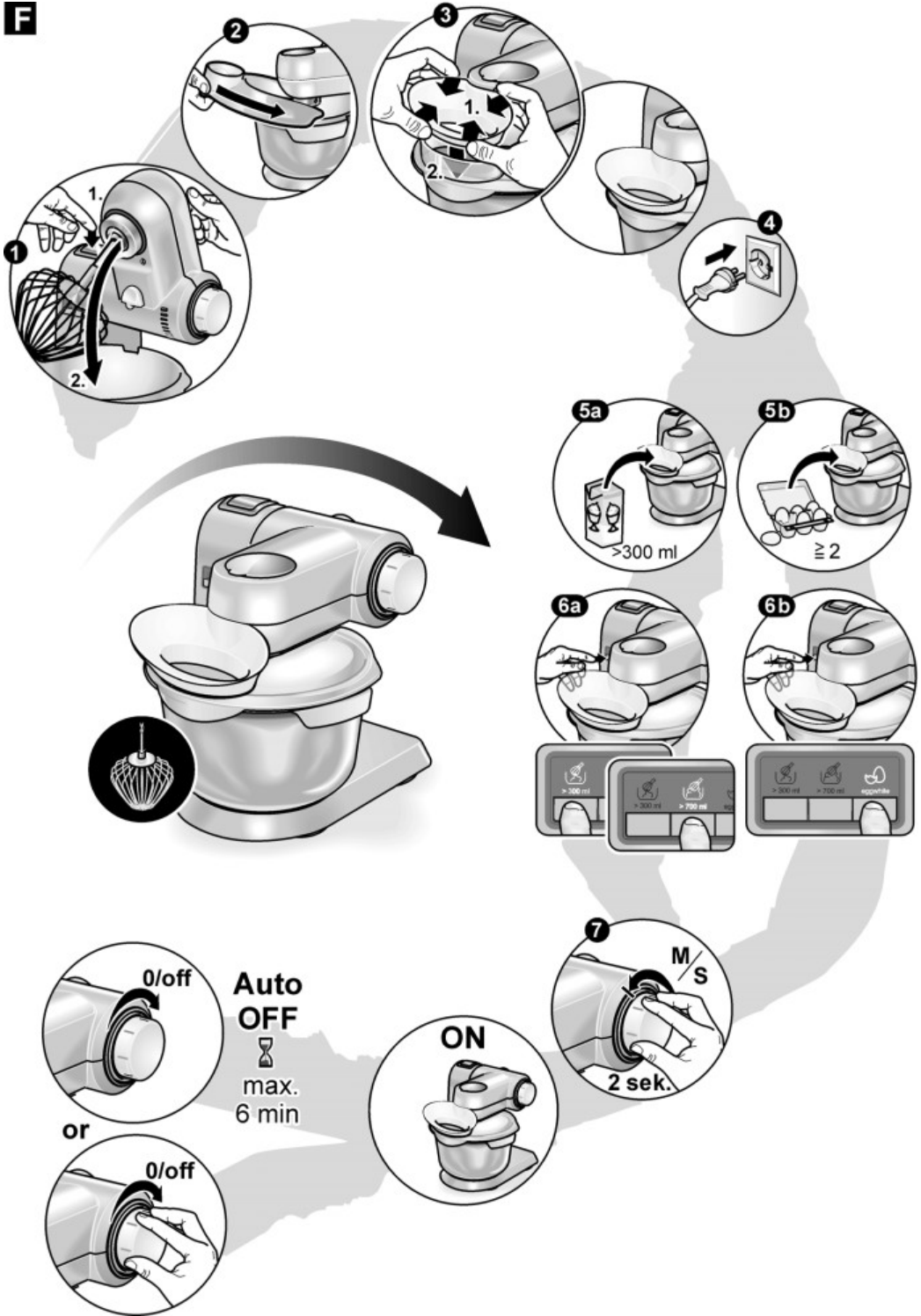


C

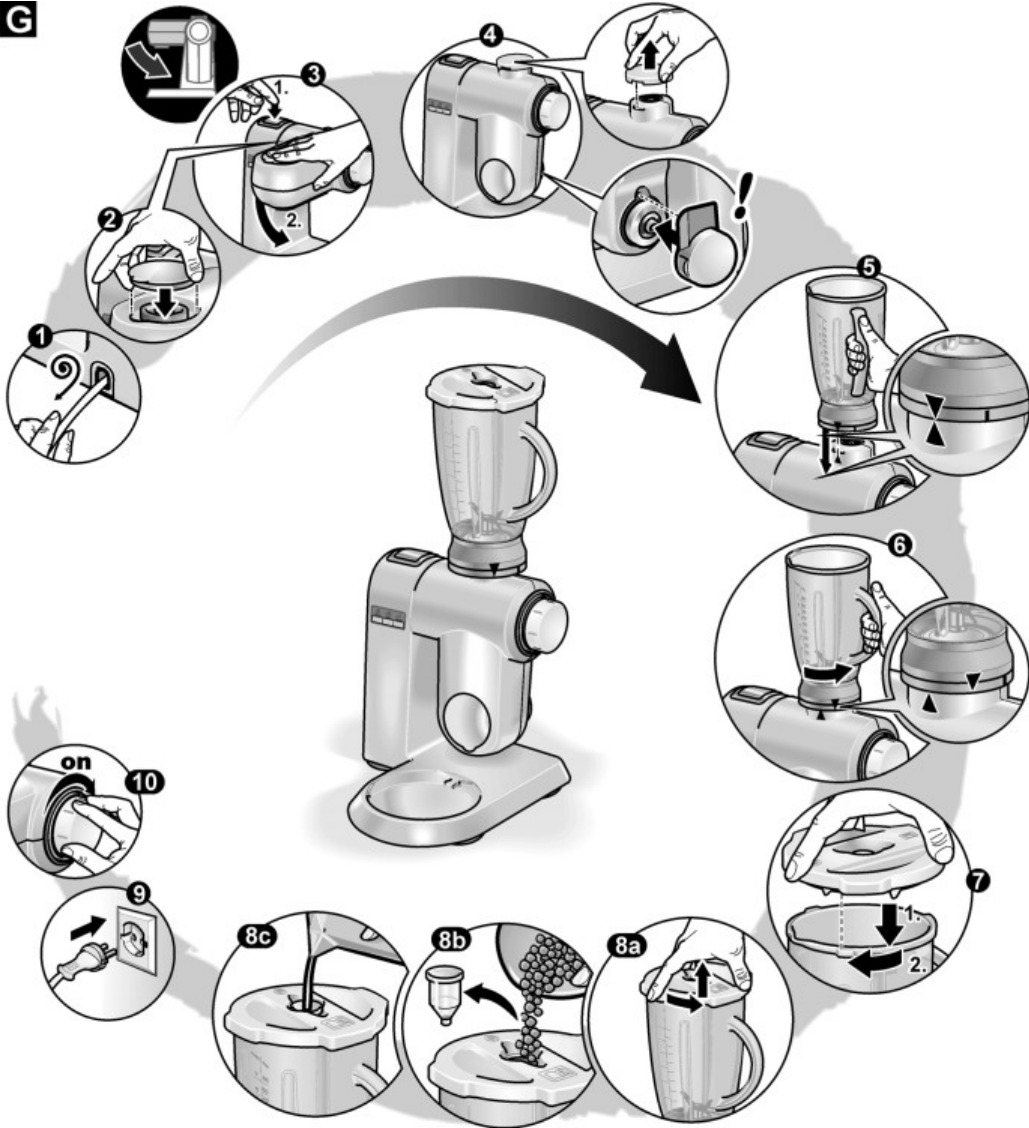




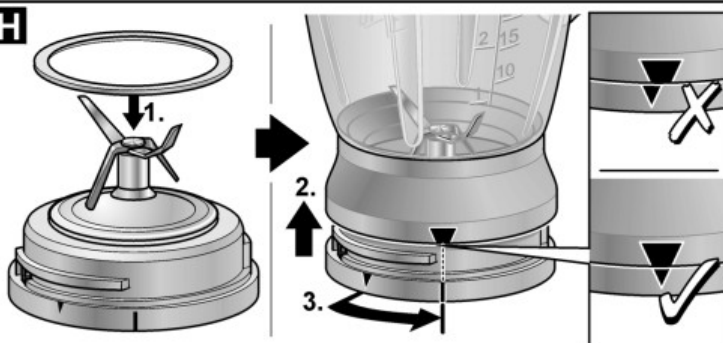
F



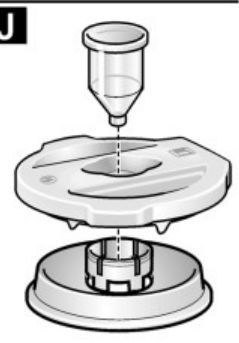
G



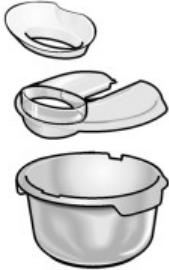











H



J



K						
MUMXX20G	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXX20T	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXX40G		✓	✓	✓	✓	✓

			<i>Profi Supercut</i> 			
MUMXX20G	✓					
MUMXX20T	✓					
MUMXX40G	✓	✓	✓	✓	✓	✓