



**BOSCH**



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

# Serie I 8 OptiMUM

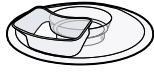
## MUM9...

<b>[en]</b>	Information for Use	Universal kitchen machine	7
<b>[ms]</b>	Manual pengguna	Pemroses makanan serba boleh	31
<b>[zh-tw]</b>	使用手冊	萬用廚師機	58
<b>[zh]</b>	使用说明书	多功能食物料理机 (全能厨师机)	78
<b>[ar]</b>	دليل المستخدم	ماكينة المطبخ	97





A



B



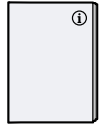
C



D

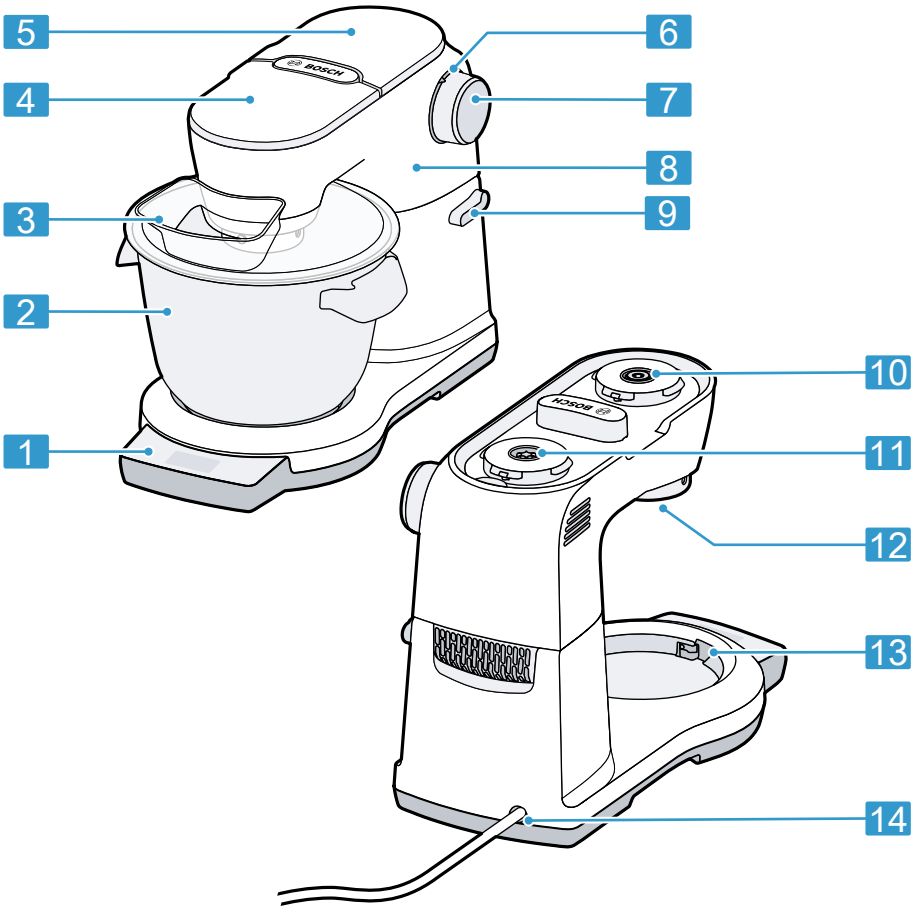


E

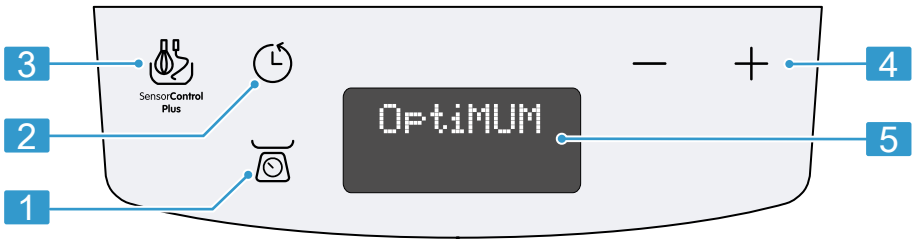


F

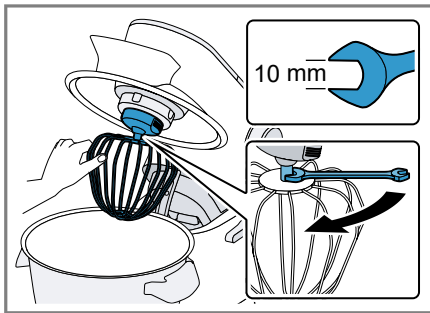
1



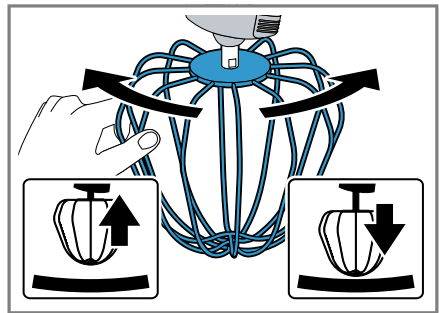
2



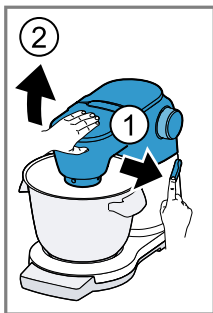
**3**



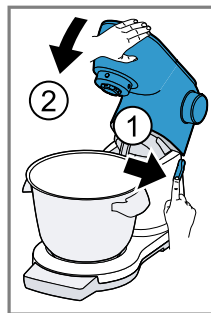
**4**



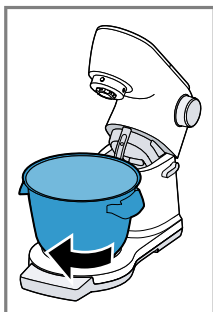
**5**



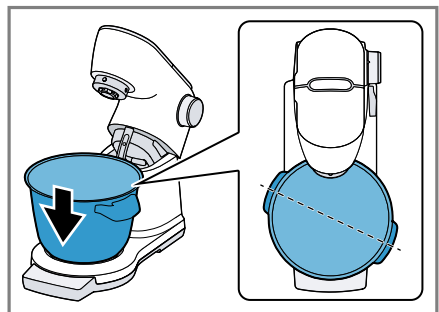
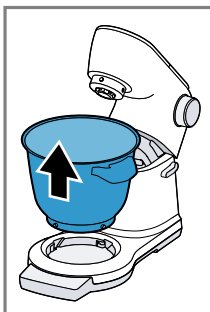
**6**



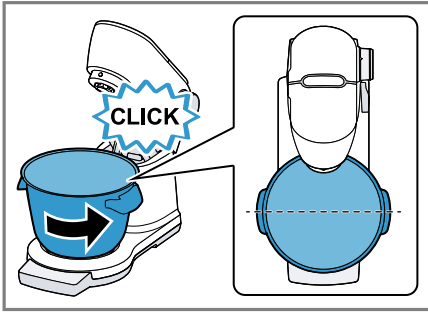
**7**



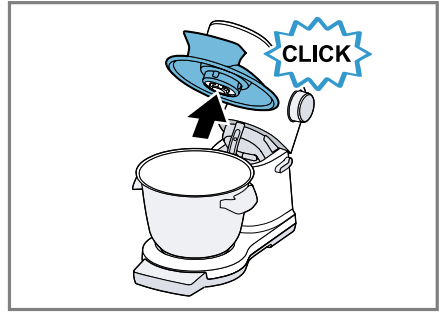
**8**



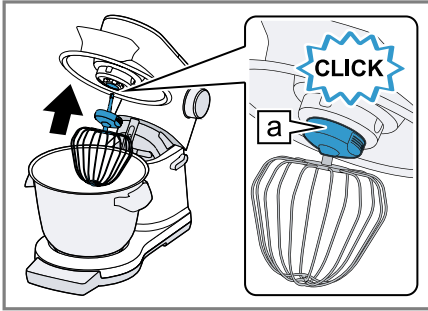
**9**



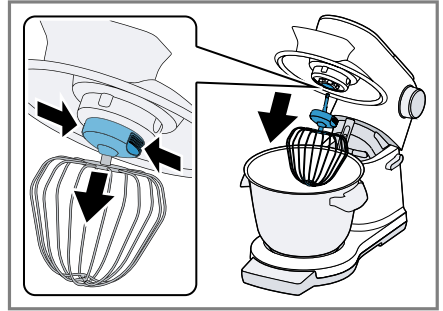
10



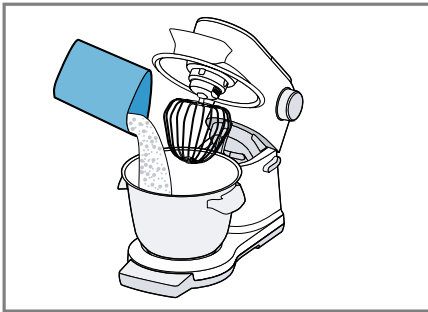
11



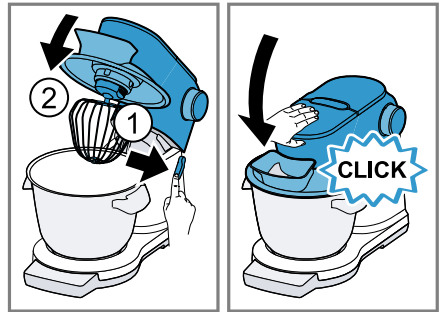
12



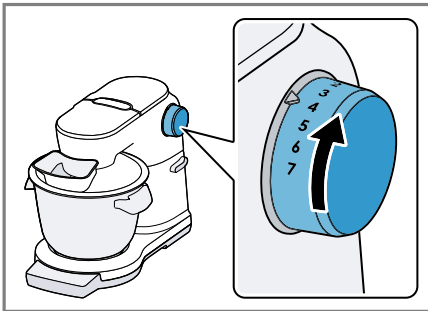
13



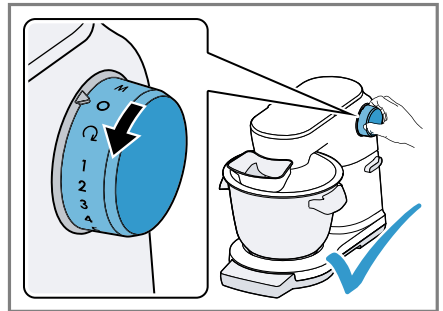
14



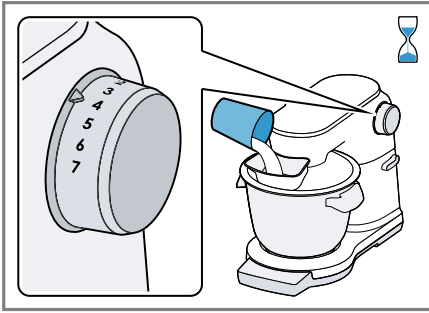
15



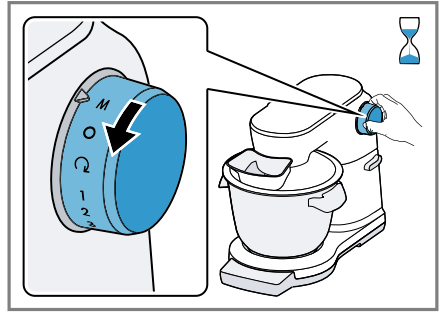
16



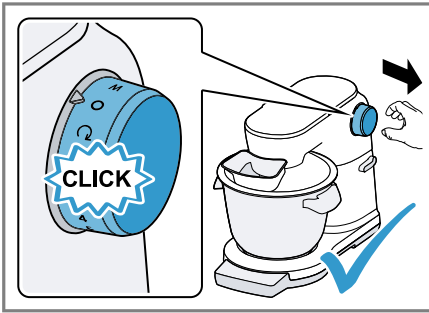
17



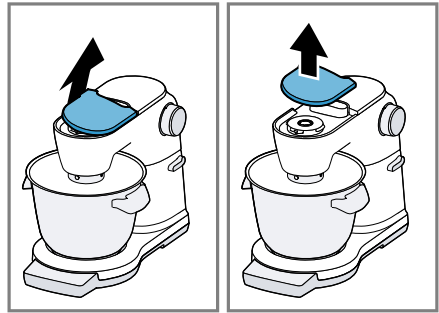
18



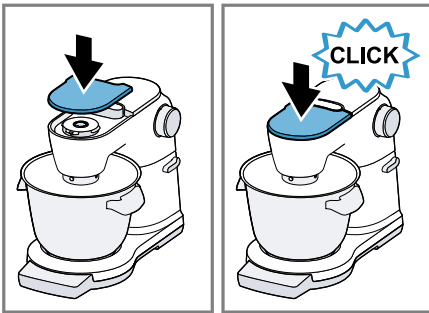
19










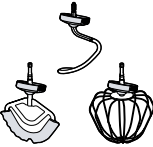
20



21



22

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

You can find additional information and explanations online.  
Scan the QR code on the title page.



## Table of contents

<b>1 Safety</b> .....	<b>8</b>	7.6 Inserting bowl .....	17
1.1 General information .....	8	7.7 Attaching bowl lid .....	17
1.2 Intended use .....	8	7.8 Removing bowl lid .....	17
1.3 Restriction on user group .....	9	7.9 Inserting tools .....	17
1.4 Safety instructions .....	9	7.10 Removing tools .....	17
<b>2 Avoiding material damage</b> .....	<b>11</b>	7.11 Processing .....	17
<b>3 Environmental protection and saving energy</b> .....	<b>11</b>	7.12 Drive cover .....	19
3.1 Disposing of packaging .....	11	<b>8 Basic settings</b> .....	<b>19</b>
<b>4 Unpacking and checking</b> .....	<b>11</b>	8.1 Overview of basic settings .....	19
4.1 Unpacking the appliance and parts .....	11	8.2 Changing basic settings .....	19
4.2 Contents of package .....	12	<b>9 Timer</b> .....	<b>19</b>
4.3 Setting up appliance .....	12	9.1 Display values of timer .....	20
<b>5 Familiarising yourself with your appliance</b> .....	<b>12</b>	9.2 About the timer .....	20
5.1 Appliance .....	12	9.3 Reading off and resetting the processing time .....	20
5.2 Rotary switch .....	12	9.4 Processing ingredients with the timer .....	20
5.3 Illuminated ring <sup>1</sup> .....	13	9.5 Using the timer without processing .....	20
5.4 Control panel .....	13	9.6 Pausing or switching off the timer .....	21
5.5 Function buttons .....	13	<b>10 Scales</b> <sup>1</sup> .....	<b>21</b>
5.6 Display .....	14	10.1 Display values of scales .....	21
5.7 Drives .....	14	10.2 Weighing ingredients .....	21
5.8 Tools .....	14	10.3 Presetting the weight .....	22
5.9 Safety systems .....	15	10.4 Resetting scales .....	22
<b>6 Before using for the first time</b> ..	<b>16</b>	<b>11 SensorControl Plus</b> <sup>1</sup> .....	<b>22</b>
6.1 Preparing the appliance .....	16	11.1 Overview of programmes .....	23
<b>7 Basic operation</b> .....	<b>16</b>	11.2 Using SensorControl Plus .....	23
7.1 Cable length .....	16	<b>12 Cleaning and servicing</b> .....	<b>24</b>
7.2 Swivel arm positions .....	16	12.1 Cleaning products .....	24
7.3 Opening swivel arm .....	17	12.2 Cleaning the base unit .....	24
7.4 Closing swivel arm .....	17	12.3 Overview of cleaning .....	25
7.5 Removing bowl .....	17	<b>13 Special accessories</b> .....	<b>25</b>

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

<b>14 Recipes and application examples .....</b>	<b>25</b>	<b>16 Disposal .....</b>	<b>29</b>
14.1 Overview of recipes .....	25	16.1 Disposing of old appliance ...	29
<b>15 Troubleshooting .....</b>	<b>27</b>	<b>17 Customer Service .....</b>	<b>30</b>
		17.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD) .....	30



## **1 Safety**

Observe the following safety instructions.

### **1.1 General information**

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

### **1.2 Intended use**

Only use this appliance:

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

Disconnect the appliance from the power supply when:

- not using the appliance.
- the appliance is unattended.
- assembling the appliance.
- taking the appliance apart.
- cleaning the appliance.
- approaching rotating parts.



- changing tools.
- confronted with a fault.

### 1.3 Restriction on user group

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

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

### 1.4 Safety instructions

#### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 30*

Incorrect installation is dangerous.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
- ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

### **WARNING – Risk of fire!**

Intense heat may cause the appliance and other parts to catch fire.

- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.

### **WARNING – Risk of injury!**

Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.

- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.
- ▶ Before changing tools or cleaning the appliance, switch off and disconnect it from the mains.
- ▶ Only use the tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the drive covers are in place.
- ▶ Never open the swivel arm during processing.

Operating the appliance with damaged parts may result in injury.

- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.

### **WARNING – Risk of crushing!**

Your hands and fingers could get caught.

- ▶ Do not reach into the bowl or housing when lowering the swivel arm.

**⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

**⚠ WARNING – Risk of harm to health!**

Soiling on surfaces may be harmful to health.

- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

---

## 2 Avoiding material damage

**ATTENTION**

Improper use may cause material damage.

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

Vibrations may impair functioning of the appliance.

- ▶ Do not place the appliance on moving or vibrating surfaces.

---

## 3 Environmental protection and saving energy

**3.1 Disposing of packaging**

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

---

## 4 Unpacking and checking

Find out here what you need to note when unpacking the appliance.

**4.1 Unpacking the appliance and parts**

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Take all other parts and the accompanying documents out of the packaging and place them to hand.

en Familiarising yourself with your appliance

3. Remove any packaging material.
4. Remove any stickers or film.

## 4.2 Contents of package

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

**Note:** The appliance comes with additional accessories depending on its features. See the instructions for the accessories to discover the further contents of the package.

→ Fig. 1

A	Main unit with mixing bowl
B	Lid with integrated filling shaft
C	Professional flexible stirrer <sup>1</sup>
D	Professional beating whisk
E	Kneading hook
F	Accompanying documents

## 4.3 Setting up appliance

### ⚠ WARNING

#### Risk of fire!

Intense heat may cause the appliance and other parts to catch fire.

- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.

### ATTENTION

Vibrations may impair functioning of the appliance.

- ▶ Do not place the appliance on moving or vibrating surfaces.
1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
  2. Pull the power cable out to the required length.  
→ "Cable length", Page 16  
Do not insert the mains plug.

## 5 Familiarising yourself with your appliance

### 5.1 Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.

→ Fig. 2

1	Control panel
2	Stainless steel mixing bowl
3	Lid with integrated filling shaft
4	Protective cover for drive 2
5	Protective cover for drive 3
6	Illuminated ring
7	Rotary switch
8	Swivel arm
9	Release button for swivel arm
10	Drive 2, yellow
11	Drive 3, red
12	Main drive, black
13	Recesses for bowl
14	Cord storage

### 5.2 Rotary switch

The rotary switch is used to start and stop processing and select the speed.

Symbol	Function
○	Stop processing.
⌚	Fold in ingredients at the lowest speed.
1	Process ingredients at low speed.

<sup>1</sup> Depending on the model

Symbol	Function
7	Process ingredients at maximum speed.
M <sup>1</sup>	Process ingredients briefly at maximum speed. → <i>"Using instantaneous switching", Page 18</i>
M/A <sup>1</sup>	Depending on the application: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Process ingredients briefly at maximum speed. → <i>"Using instantaneous switching", Page 18</i></li> <li>▪ Start automatic programme. → <i>"SensorControl Plus", Page 22</i></li> </ul>

**Tip:** You can adjust the speed steplessly between 1 and 7.

### 5.3 Illuminated ring<sup>1</sup>

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

Display	Status
The illuminated ring lights up and processing is underway.	The appliance is functioning perfectly.
The illuminated ring does not light up and processing cannot start.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ The appliance has no power supply.</li> <li>▪ There is a fault with the appliance.</li> </ul>
The illuminated ring lights up and processing cannot start or continue.	▪ The timer has ended processing.

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

Display	Status
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A safety system has been activated.</li> <li>▪ There is a fault with the appliance.</li> </ul>

**Tip:** You can find further information here:

→ *"Safety systems", Page 15*

→ *"Troubleshooting", Page 27*

### 5.4 Control panel



You can find an overview of the control panel here.


→ *Fig. 3*

<b>1</b>	Scales button <sup>1</sup>
<b>2</b>	Timer button
<b>3</b>	SensorControl Plus <sup>1</sup> button
<b>4</b>	Setting buttons
<b>5</b>	Display

### 5.5 Function buttons

You can use the function buttons to select additional functions or configure settings. To make a selection, touch the relevant symbols with your finger.

Symbol	Function
	Timer <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Use timer.</li> <li>▪ Reset timer.</li> <li>▪ End additional functions.</li> </ul>
	Scales <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Use scales.</li> <li>▪ Calibrate scales.</li> <li>▪ End additional functions.</li> </ul>

Symbol	Function
	SensorControl Plus <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Select automatic programme.</li> <li>▪ End additional functions.</li> </ul>
—	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Change settings.</li> <li>▪ Reduce values.</li> </ul>
+	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Change settings.</li> <li>▪ Increase values.</li> </ul>

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

## 5.6 Display

The display shows settings, information and values, as well as messages about the operating status.

Plugging in the appliance activates the display, which shows "OptiMUM". The display shows text on 2 lines. Long text scrolls across the display.

**Note:** The display will switch off automatically if the appliance is not operated for a given period of time. To reactivate the display, press a button or start processing.

**Tip:** You can change the display language and the control panel brightness at any time.

→ "Overview of basic settings", Page 19

## 5.7 Drives

Your appliance is equipped with different drives, which are specially designed for its tools and accessories.

**Note:** Drives 2 and 3 come with protective covers.




→ "Drive cover", Page 19

## Colour coding

The drives are colour-coded. The colour coding is also marked on the accessories to ensure they are matched to the correct drive.

### Overview of drives

You can find an overview of the drives and their purposes here.

Drive	Use
Main drive, black 	For the tools and accessories, e.g. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Meat mincer</li> <li>▪ Pasta press</li> </ul>
Drive 2, yellow 	For accessories marked yellow, e.g. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Continuous feed shredder</li> <li>▪ Multi-blender attachment</li> </ul>
Drive 3, red 	For accessories marked red, e.g. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glass blender attachment</li> <li>▪ Multi-chopper set</li> </ul>

## 5.8 Tools

You can find out everything you need to know about the different tools here.




Tools are equipped with a protective cap to protect the drive from soiling. The two eject buttons on the protective cap make it easier to remove tools.

→ "Removing tools", Page 17

### Overview of tools

Use the appropriate tool depending on use.

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

Tool	Use
	<p>Kneading hook</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Knead dough, e.g. yeast dough, bread dough, pizza dough, pasta dough, pastry dough.</li> <li>▪ Fold in food that is not to be cut, e.g. raisins or chocolate chips.</li> </ul>
	<p>Professional flexible stirrer<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mix dough, e.g. cake mixture, fruit flan.</li> <li>▪ Fold ingredients into the dough, e.g. raisins, chocolate chips.</li> </ul>
	<p>Professional beating whisk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat).</li> <li>▪ Mix light dough, e.g. sponge mixture.</li> </ul>

### Fine adjustment of the professional whisk

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

**Note:** The professional beating whisk is factory-set so that ingredients are mixed together perfectly.

### Correcting tool adjustment

#### ATTENTION

The appliance and tools can be damaged if a wrong tool setting is used.

- ▶ Never operate a tool that touches the bowl.

#### Requirements

- The mains plug is not inserted.
- The swivel arm is open.

- The professional beating whisk is inserted.
  - The bowl has been inserted.
1. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and release the lock nut clockwise using a spanner wrench.  
→ Fig. 4
  2. To change the distance, turn the tool.  
→ Fig. 5

Observe the values in the table:

Setting	Distance
Optimum setting	3 mm
One turn clockwise	1 mm more
One turn anticlockwise	1 mm less

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

## 5.9 Safety systems

You can find an overview of your appliance's safety systems here.

### Start lock-out

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

The appliance can only be switched on and operated if

- the swivel arm is engaged in position 1 and the bowl is inserted.

<sup>1</sup> Depending on the model

**en** Before using for the first time

- the swivel arm is engaged in position 1 and the bevel gear is fitted on the main drive.

### Restart lock-out

Restart lock-out prevents your appliance from automatically restarting processing after a power failure. The appliance is switched on again after a power failure. Processing cannot start again until the rotary switch has been set to O.

### Overload protection

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

The motor will switch off if

- too large a quantity is processed.
- processing is taking too long.
- a tool or accessory is blocked.

### Swivel arm protection device

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

---

## 6 Before using for the first time

Prepare the appliance for use.

### 6.1 Preparing the appliance

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.  
→ *"Opening swivel arm", Page 17*
2. Turn the bowl clockwise and remove.  
→ *"Removing bowl", Page 17*

3. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.  
→ *"Cleaning and servicing", Page 24*
4. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

---

## 7 Basic operation

### 7.1 Cable length

Adjust the length of the power cable to your needs.

#### Adjusting cable length via cable storage compartment<sup>1</sup>

1. Pull the power cable out to the required length.
2. To shorten the cable, push it into the cable storage compartment.

#### Adjusting cable length via cable rewriter<sup>1</sup>

1. Pull the power cable out to the required length and slowly let go.
2. To shorten the cable,
  - ▶ pull the cable,
  - ▶ allow the cable to wind up,
  - ▶ pull the cable out again.

**Note:** Do not push the cable in by hand. If the cable jams, pull right out and let it wind up again.

### 7.2 Swivel arm positions

You can find an overview of the positions of the swivel arm here.

---



Position	Use
Position 1	Swivel arm is closed. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Process ingredients with tools.</li></ul>

---

---

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications



Position	Use
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Use accessory on main drive, e.g. Meat mincer.</li> <li>■ Use accessory on drive 2, e.g. Continuous feed shredder</li> <li>■ Use accessory on drive 3, e.g. Glass blender attachment</li> </ul>
Position 2 	<p>Swivel arm is open.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert or remove bowl.</li> <li>■ Attach or remove lid.</li> <li>■ Insert or remove tool.</li> <li>■ Add the ingredients to the bowl.</li> </ul>

### 7.3 Opening swivel arm

- ▶ Press the release button and raise the swivel arm until it engages.  
→ Fig. 6
- ✓ The swivel arm is fixed in position 2.

### 7.4 Closing swivel arm

- ▶ Press the release button and push the swivel arm down until it engages.  
→ Fig. 7
- ✓ The swivel arm is fixed in position 1.

### 7.5 Removing bowl

- ▶ Turn the bowl clockwise and remove.  
→ Fig. 8

### 7.6 Inserting bowl

1. Place the bowl in the main unit.  
→ Fig. 9  
Use the recesses on the main unit.
2. Turn the bowl anticlockwise until it engages.  
→ Fig. 10

### 7.7 Attaching bowl lid

**Requirement:** No tool is used here.


- ▶ Fit the lid onto the main drive until it engages.  
→ Fig. 11  
The filling shaft must face towards the front.

### 7.8 Removing bowl lid


**Requirement:** No tool is used here.

- ▶ Take the cover off the main drive.

### 7.9 Inserting tools

1. Select the tool required.  
→ "Overview of tools", Page 14
2. Press the tool into the main drive until it engages.  
→ Fig. 12  
The protective cap  must cover the main drive completely.

### 7.10 Removing tools


- ▶ Press the two eject buttons  together and pull the tool completely out of the drive.  
→ Fig. 13

### 7.11 Processing

You can find out everything you need to know about processing food here.

#### Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

Setting	Use
	Fold in and mix ingredients gently, e.g. beaten egg whites.
1-2	Stir in and mix ingredients.
3	Knead heavy dough, e.g. yeast dough.
5-7	Beat and stir ingredients, e.g. whipped cream.

Setting	Use
M <sup>1</sup>	Briefly beat and stir ingredients at maximum speed. → <i>"Using instantaneous switching", Page 18</i>
M/A <sup>1</sup>	Depending on the application: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Briefly beat and stir ingredients at maximum speed. → <i>"Using instantaneous switching", Page 18</i></li> <li>▪ Control speed with automatic programme. → <i>"SensorControl Plus", Page 22</i></li> </ul>

## Processing ingredients with tools

### **WARNING**

#### **Risk of injury!**

Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.

- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.
- ▶ Before changing tools or cleaning the appliance, switch off and disconnect it from the mains.
- ▶ Only use the tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the drive covers are in place.
- ▶ Never open the swivel arm during processing.

### **Requirements**

- The bowl has been inserted.
  - The bowl lid is fitted.
  - The required tool is inserted.
1. Add the ingredients to the bowl.  
→ *Fig. 14*

2. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.  
→ *Fig. 15*
3. Insert mains plug.
4. Set the rotary switch to the required speed.  
→ *Fig. 16*
5. Process the ingredients until you achieve the required result.
6. Set the rotary switch to ○.  
→ *Fig. 17*  
Wait until the appliance stops.
7. Unplug the mains plug.

### **Tips**

- You can change the speed at any time during processing or interrupt processing.
- Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

## **Adding more ingredients**

1. To add ingredients during processing, use the filling shaft in the lid.  
→ *Fig. 18*
2. To add large quantities, set the rotary switch to ○.  
Wait until the appliance stops.
3. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
4. Add the ingredients to the bowl.
5. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
6. Process the ingredients until you achieve the required result.

## **Using instantaneous switching**

1. Set the rotary switch to M<sup>1</sup> or M/A<sup>1</sup> and hold.  
→ *Fig. 19*
- ✓ The ingredients are processed at maximum speed.

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

2. Release the rotary switch.  
→ Fig. 20
- ✓ The rotary switch springs to 0.
- ✓ Processing stops.

### Tip

Instantaneous switching is especially suitable when using the following accessories:

- Glass blender attachment
- Multi-chopper set
- Multi-blender attachment

## 7.12 Drive cover

Remove the protective cover to use accessories on drive 2 or 3.

### Removing drive cover

- ▶ Lift the protective cover of drive 2 or 3 by the side lug lift and remove.  
→ Fig. 21

### Fitting drive cover

- ▶ Position the protective cover of drive 2 or 3 and press down firmly.  
→ Fig. 22

## 8 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

### 8.1 Overview of basic settings







You can find an overview of the basic settings here.

Setting	Description
LANGUAGE	Select the display language.
TONE	Switch signal tones off or adjust the volume.

Setting	Description
BRIGHTNESS	Set the display brightness.
UNITS <sup>1</sup>	Set the display units for the scales.

## 8.2 Changing basic settings

**Requirement:** The mains plug is inserted.

1. If the display is switched off, press any button.
2. Press and hold  and + simultaneously.
  - ✓ The display shows the configuration menu.
3. Use  to select the required setting.
4. Use + or – to change the selected setting.
  - ✓ The display shows "SAVING: O & +".
5. To save the changed setting, press and hold  and + simultaneously.
  - ✓ The display shows "SETUP" "SAVED".
6. To change and save other settings, repeat steps 3-5.
7. To exit the configuration menu, select one of the following options:
  - ▶ Press and hold ,  or .
  - ▶ Start processing.

## 9 Timer

You can read off the processing time elapsed or preset a time.

**Tip:** You can also monitor times with the timer, e.g. resting times for dough.

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

## 9.1 Display values of timer

Observe the following values when using the timer.

Display range	0 seconds to 3 hours
Display steps	1 second
Settings range	5 seconds to 3 hours
Settings steps	5 seconds

## 9.2 About the timer

To ensure optimum use of the timer, note the following.

### Notes

- If the timer is stopped or switched off during processing, processing will continue.
- When processing is started with the timer running, the appliance will end processing on expiry of the remaining time.
- If you interrupt processing for less than 3 minutes, the last values displayed are saved and will resume if processing starts again.

### Tips

- You can adjust the remaining time using + or – at any time.
- Values will change faster if + or – is pressed and held down.
- You can change the volume of the signal tones at any time.  
→ *"Overview of basic settings"*, Page 19

## 9.3 Reading off and resetting the processing time

### Note

Display of the previous processing time will not start

- if the processing time has been preset.

- if the SensorControl Plus function is used.

1. Set the rotary switch to the required speed.
- ✓ The display shows "TIME" and the previous processing time.
2. To reset the display to "00:00", press and hold ☺.

## 9.4 Processing ingredients with the timer


**Requirement:** The appliance is prepared and the ingredients have been added.

→ *"Processing ingredients with tools"*, Page 18

1. If the display is switched off, press any button.
2. Press ☺.
- ✓ The display shows "TIMER" and "00:00".
3. Use + or – to set the required duration.
4. Set the rotary switch to the required speed.
- ✓ The display shows the remaining processing time.
- ✓ Once this time has elapsed, a signal tone sounds and the display shows "END" "TIMER".
- ✓ The appliance stops processing automatically and the display shows "ROTATE THE SWITCH TO 0".
5. Set the rotary switch to 0.




## 9.5 Using the timer without processing

1. If the display is switched off, press any button.
2. Press ☺.
- ✓ The display shows "TIMER" and "00:00".
3. Use + or – to set the required duration.

4. To start the timer, briefly press  twice.
- ✓ The display counts down the remaining time.
- ✓ Once this time has elapsed, a signal tone sounds and the display shows "END""TIMER".

## 9.6 Pausing or switching off the timer

### Requirements

- The timer is running.
  - The display shows the time that has elapsed.
1. Briefly press  twice.
    - ✓ The timer stops.
    - ✓ The remaining time is displayed continuously.
  2. Briefly press  twice.
    - ✓ The timer starts again.
    - ✓ The remaining time continues to count down.
  3. To switch the timer off, press and hold down .
    - ✓ The display shows "OptiMUM".

## 10 Scales<sup>1</sup>

Your appliance is equipped with a set of scales. You can weigh ingredients individually or a preset weight.

The main unit has 4 weight sensors in its feet.

The following factors can falsify the measuring result:

- Feet not standing on the work surface properly
- Work surface vibrating
- Objects underneath the main unit
- Ingredient quantities less than 5 g or 0.01 lb

- Main unit slipped
- Main unit touched
- Objects on the main unit

## 10.1 Display values of scales

Observe the following values when using the scales.

### Display unit in grams

Display range	-990 g to 5000 g
Display steps	5 g
Settings range	50 g to 3000 g
Settings steps	10 g



### Display unit in pounds

Display range	-2.20 lb to 11.00 lb
Display steps	0.01 lb
Settings range	0.10 lb to 6.60 lb
Settings steps	0.02 lb

**Tip:** You can change the display units of the scales at any time.  
→ "Overview of basic settings",  
Page 19

## 10.2 Weighing ingredients

### Requirements


- The bowl is inserted or an accessory is fitted.
  - The rotary switch is set to .
  - The display is activated.
1. Press  and do not touch the appliance again.
    - ✓ The scales will be calibrated.
    - ✓ The display shows "-----".
  2. Wait for calibration to finish.
    - ✓ The display shows "0 g" or "0.00 lb".
  3. Add the required ingredient.
    - ✓ The display shows the weight.

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications


- To weigh further ingredients, select one of the following options:
  - ▶ Add further ingredients and read off the total weight.
  - ▶ Repeat the process and weigh the ingredients individually.

## 10.3 Presetting the weight

### Requirements

- The bowl has been inserted.
  - The rotary switch is set to O.
- If the display is switched off, press any button.
  - Press  and do not touch the appliance again.
    - ✓ The scales will be calibrated.
    - ✓ The display shows "- - - -".
  - Wait for calibration to finish.
    - ✓ The display shows "0 g" or "0.00 lb".
  - Press +.
    - ✓ The display shows "100 g" or "0.20 lb".
  - Use + or – to set the required weight.
  - Add the required ingredient to the bowl.
    - ✓ The display shows the quantity by which the weight is short, e.g. 65 g.
    - ✓ A recurring signal tone will sound from a short weight of 40 g or 0.08 lb.
  - Continue adding the ingredient little by little.
    - ✓ The lower the weight that is short, the faster the signal tone will sound.
    - ✓ When the preset quantity is reached, the signal tone will stop.
  - Note:** If the preset quantity is exceeded, the signal tone will sound continuously. The display shows



the excess weight added as a negative value, e.g. -40 g.

- Take the excess weight added away again.
- To end weighing, press and hold  or start processing.

**Tip:** You can change the volume of the signal tones at any time.  
→ "Overview of basic settings",  
Page 19

## 10.4 Resetting scales

If an error message appears or unac-customed measured values are displayed, reset the scales.

- Press and hold .
- ✓ The display shows "OptiMUM"
- To restart the scales, press .

**Note:** If the scales still do not work properly, disconnect the appliance from the power supply for a while and then start the scales again.

---

## 11 SensorControl Plus<sup>1</sup>

You can use the SensorControl Plus function to run different programmes and automatically process food. Sensors monitor processing of the ingredients and end it automatically once the preprogrammed consistency is reached.

For optimum results please note the following:

- Before using the SensorControl Plus function for the first time, operate the new appliance at no-load for at least 2 minutes or process food without an automatic programme.
- Only the combinations of food, quantity and tool described are

---

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

programmed. Do not process other combinations with the automatic programmes.

- Do not add any more food once an automatic programme has started.
- Do not process ingredients that have already been processed once again with an automatic programme.
- The age, temperature and constituents of the ingredients used will affect the time required and the result.
- Only use fresh eggs.
- Only use cream that has been cooled to approx. 6 °C.
- Cream which was previously frozen cannot be whipped.
- Cream which contains additives or is lactose-free will not offer optimum results.
- Do not add sugar, flavourings or other additives for cream or beaten egg whites until the automatic programme has ended.

### Notes

- Do not add ingredients until the display shows "0 g", "0.00 lb" or "ADD INGREDIENTS".
- Buttons are locked when an automatic programme is running.
- To cancel an automatic programme, set the rotary switch to O. A slight resistance must be overcome here.

## 11.1 Overview of programmes


You can find an overview of the automatic programmes and their purposes here.

Programme	Use
CREAM	Automatic preparation of 300-1500 ml whipped cream with the beating whisk
CREAM > 300 ml <sup>1</sup>	Automatic preparation of 300-700 ml whipped cream with the beating whisk
CREAM > 700 ml <sup>1</sup>	Automatic preparation of 700-1500 ml whipped cream with the beating whisk
EGG WHITE	Automatic preparation of beaten egg whites from 2-12 eggs with the beating whisk
YEAST DOUGH	Automatic preparation of yeast dough with the kneading hook Ingredients and quantities according to the recipe → "Overview of recipes", Page 25


## 11.2 Using SensorControl Plus

You can find out here how to select and start an automatic programme.

### Requirements

- The bowl has been inserted.
  - The bowl lid is fitted.
1. Insert the appropriate tool:
    - ▶ Beating whisk for whipping cream and egg whites
    - ▶ Kneading hook for yeast dough
  2. Insert mains plug.
- ✓ The display shows "OptiMUM".
  - 3. Press .
  - ✓ The display shows "CREAM".

<sup>1</sup> Models without built-in scales

4. Use , + or - to select the required programme, e.g. "EGG WHITE".
  - ✓ The scales will be calibrated.
  - ✓ The display shows "- - - -".
5. Wait for calibration to finish.
  - ✓ The display shows "0 g" or "0.00 lb".
6. Add the relevant ingredient to the bowl, e.g. egg whites.
  - ✓ The display shows the weight.
7. **Note:** On appliances without any scales, the display shows "ADD INGREDIENTS" after selection of the programme.
8. Add the measured ingredients to the bowl.
9. Wait a short time after adding them.
  - ✓ The display shows "HOLD ROTARY SWITCH ON M/A 2s".
10. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
11. Set the rotary switch to M/A and hold for at least 2 seconds.
12. Release the rotary switch.
  - ✓ The rotary switch stops at M/A.
  - ✓ The display shows "SENSOR CONTROL PLUS" and the automatic programme is running.
  - ✓ When the preprogrammed result has been achieved, the display shows "FINISH".
  - ✓ The rotary switch jumps to O and processing ends.

**Tip:** If the result is not what you want, you can continue processing cream and egg whites to the consistency required using speed 7 or yeast dough using speed 3.

---

## 12 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

### 12.1 Cleaning products

Find out here which cleaning products are suitable for your appliance.

#### ATTENTION

Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the appliance.

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

### 12.2 Cleaning the base unit

#### WARNING

#### Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

1. Remove the drive covers.
2. Wipe the main unit and drive covers with a soft, damp cloth.
3. Clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.
4. Dry the main unit and drive covers with a soft cloth.



## 12.3 Overview of cleaning

You can find an overview of how to best clean the appliance and the other parts here.

→ Fig. 23

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

## 13 Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use genuine accessories as these have been specifically designed for your appliance. Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance. → Page 30

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

## 14.1 Overview of recipes

This overview lists the ingredients and processing steps for various recipes.

Recipe	Ingredients	Processing
Whipped cream	200-1500 g cream	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert beating whisk.</li> <li>■ Add cream.</li> <li>■ Process for 1½-4 minutes at setting 7.</li> </ul>
Egg whites	2-12 Egg whites (room temperature)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert beating whisk.</li> <li>■ Add egg whites.</li> <li>■ Process for 4-6 minutes at setting 7.</li> </ul>
Sponge mixture	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 eggs</li> <li>■ 3-4 tbsp hot water</li> <li>■ 150 g sugar</li> <li>■ 1 tbsp vanilla extract</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert beating whisk.</li> <li>■ Add all ingredients except the flour and cornflour.</li> </ul>

## 14 Recipes and application examples

You can find a selection of recipes specially developed for your appliance here.

### Tips

- For optimum results observe the maximum processing quantities specified here.
- If your appliance is equipped with SensorControl Plus, you can use the automatic programmes to prepare whipped cream, egg whites and yeast dough.  
→ "SensorControl Plus", Page 22
- If your appliance is equipped with a set of scales, you can weigh out the ingredients when adding them.  
→ "Scales", Page 21
- You can use the timer to monitor or preset processing times.  
→ "Timer", Page 19

Recipe	Ingredients	Processing
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 150 g flour (sifted)</li> <li>▪ 50 g cornflour</li> <li>▪ Baking powder (as wished)</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 2 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Process for 4-7 minutes at setting 7.</li> <li>▪ Select setting 1.</li> <li>▪ Add the flour and cornflour by the spoonful within 30-60 seconds.</li> </ul>
Cake mixture	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3-4 eggs</li> <li>▪ 200-250 g sugar</li> <li>▪ 1 pinch salt</li> <li>▪ 1 tbsp vanilla sugar or zest of half a lemon</li> <li>▪ 200-250 g butter or margarine (room temperature)</li> <li>▪ 500 g flour</li> <li>▪ 15 g baking powder</li> <li>▪ 150 ml milk</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 2½ times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Insert stirring whisk.</li> <li>▪ Add all ingredients.</li> <li>▪ Process for 30 seconds at setting 2.</li> <li>▪ Process for 2-3 minutes at setting 7.</li> </ul>
Shortcrust pastry	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 125 g butter</li> <li>▪ 100-125 g sugar</li> <li>▪ 1 egg</li> <li>▪ 1 pinch salt</li> <li>▪ A little vanilla sugar or lemon zest</li> <li>▪ 250 g flour</li> <li>▪ Baking powder (as wished)</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 4 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Insert stirring whisk.</li> <li>▪ Add all ingredients.</li> <li>▪ Process for 30 seconds at setting 2.</li> <li>▪ Process for 2-3 minutes at setting 6.</li> <li>▪ From 250 g flour:</li> <li>▪ Insert kneading hook.</li> <li>▪ Add all ingredients.</li> <li>▪ Process for 30 seconds at setting 1.</li> <li>▪ Process for 3-4 minutes at setting 3.</li> </ul>
Yeast dough	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g flour</li> <li>▪ 1 egg</li> <li>▪ 80 g fat (room temperature)</li> <li>▪ 80 g sugar</li> <li>▪ 200-250 ml lukewarm milk</li> <li>▪ 25 g fresh yeast or 1 tbsp dried yeast</li> <li>▪ Zest of half a lemon</li> <li>▪ 1 pinch salt</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 3 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Insert kneading hook.</li> <li>▪ Add all ingredients.</li> <li>▪ Process for 30 seconds at setting 1.</li> <li>▪ Process for 3-6 minutes at setting 3.</li> </ul>
Pasta dough	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g flour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Insert kneading hook.</li> </ul>

Recipe	Ingredients	Processing
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g eggs (approx 5)</li> <li>▪ 20-30 ml cold water (as wished)</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 1½ times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Add all ingredients.</li> <li>▪ Process for 3-5 minutes at setting 3.</li> </ul>
Bread dough	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1000 g flour</li> <li>▪ 2 tbsp dried yeast</li> <li>▪ 2 tsp salt</li> <li>▪ 660 ml lukewarm water</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 1½ times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Insert kneading hook.</li> <li>▪ Add all ingredients.</li> <li>▪ Process for 30 seconds at setting 1.</li> <li>▪ Process for 3-6 minutes at setting 3.</li> </ul>

## 15 Troubleshooting


You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

### **WARNING**

#### **Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply.
	The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
	There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working.
Appliance does not start processing.	Rotary switch is set incorrectly. ▶ Set the rotary switch to  before processing.
Release button cannot be pressed.	An accessory is fitted to red drive 3. ▶ Remove the accessory from drive 3.

Fault	Cause and troubleshooting
Scales show no change in weight despite ingredients being added. <sup>1</sup>	Quantity of ingredients outside measuring range of scales. ▶ Add at least 5 g or 0.01 lb so the scales show correct values.
Processing with the SensorControl Plus function starts briefly but immediately stops again. <sup>1</sup>	Rotary switch was not held to M/A long enough. <b>1.</b> Select the required automatic programme again. → <i>"SensorControl Plus", Page 22</i> <b>2.</b> To start processing, set the rotary switch to M/A and hold in this position for at least 2 seconds.
Display shows "MOTOR OVERLOAD".	Processing quantity is too big or processing time was too long. ▶ Set the rotary switch to O. ▶ Reduce the quantity of ingredients. ▶ Allow the appliance to cool down to room temperature. <hr/> Appliance or accessory is blocked. ▶ Set the rotary switch to O. ▶ Remove the blockage. <hr/> Motor is defective. ▶ If this message keeps on appearing, contact Customer Service. → <i>"Customer Service", Page 30</i>
Display shows "ARM OPEN".	Swivel arm was opened. <b>1.</b> Set the rotary switch to O. <b>2.</b> Move the swivel arm until it engages correctly.
Display shows "CHECK BOWL".	Bowl or bevel gear is not fitted properly or has become detached. ▶ Turn the bowl anticlockwise as far as possible. ▶ Attach the bevel gear as described in the instructions for the accessory.
Display shows "ERROR" "SCALES". <sup>1</sup>	Appliance has been moved on the work surface. ▶ Lift the appliance and set it down again. ▶ Reset the scales. → <i>"Resetting scales", Page 22</i> <hr/> Scales are not working properly. ▶ Reset the scales. → <i>"Resetting scales", Page 22</i>

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

Fault	Cause and troubleshooting
Display shows "ERROR" "SCALES". <sup>1</sup>	Scales are defective. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If this message keeps on appearing, contact Customer Service. → <i>"Customer Service", Page 30</i></li> </ul>
Display shows "FOR SCALE" "STOP MACHINE". <sup>1</sup>	Scales are exposed to vibrations. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Do not use the appliance on work surfaces exposed to vibrations, e.g. with a dishwasher running.</li> </ul>
Display shows "OVERLOAD" or "UNDERLOAD". <sup>1</sup>	Scales were switched on while appliance was running. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set the rotary switch to O.</li> <li>2. Wait for the appliance to stop before using the scales.</li> </ol>
Display shows "OVERLOAD" or "UNDERLOAD". <sup>1</sup>	Display values of scales have not been observed. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Observe the display values of the scales. → <i>"Display values of scales", Page 21</i></li> </ul>
Display shows "OVERLOAD" or "UNDERLOAD" when using SensorControl Plus. <sup>1</sup>	Too much or too little of the ingredients has been added for the programme selected. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Add the ingredients according to the specified quantities. → <i>"SensorControl Plus", Page 22</i></li> </ul>
Display shows "ADD INGREDIENTS" although ingredients have already been added. The automatic programme cannot be started. <sup>1</sup>	Ingredients were added before the scales were activated. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empty the bowl.</li> <li>2. Select the programme again.</li> <li>3. Wait for the scales to calibrate.</li> <li>✓ The display shows "0 g" or "0.00 lb".</li> <li>4. Add the ingredients.</li> </ol>

## 16 Disposal

### 16.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.

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



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

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

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

---

## 17 Customer Service

BSH Hausgeräte GmbH is extending the availability of spare parts to 10 years. This refers to all functionally relevant and storable parts for appliances produced after 1st January 2023.

**Note:** Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

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

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

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

### 17.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

**Anda boleh menemukan maklumat dan penjelasan tambahan secara dalam talian. Imbas kod QR pada halaman judul.**



## Kandungan

<b>1 Keselamatan .....</b>	<b>32</b>	7.3 Buka pemutar lengan .....	42
1.1 Maklumat umum .....	32	7.4 Tutup pemutar lengan .....	42
1.2 Penggunaan mengikut peraturan .....	32	7.5 Tanggalkan mangkuk. ....	42
1.3 Pembatasan kumpulan pengguna .....	33	7.6 Masukkan mangkuk. ....	42
1.4 Arahan keselamatan .....	33	7.7 Ketatkan penutup mangkuk ....	42
<b>2 Elakkan kerosakan harta benda .....</b>	<b>36</b>	7.8 Tanggalkan penutup mangkuk .....	42
<b>3 Perlindungan dan pemeliharaan alam sekitar .....</b>	<b>36</b>	7.9 Masukkan alat .....	42
3.1 Lupuskan pembungkusan .....	36	7.10 Keluarkan alat. ....	43
<b>4 Buka pembungkusan dan periksa .....</b>	<b>36</b>	7.11 Pemprosesan .....	43
4.1 Buka pembungkusan peranti dan komponen .....	36	7.12 Penutup pemacu .....	44
4.2 Penghantaran .....	36	<b>8 Tetapan asas .....</b>	<b>44</b>
4.3 Pasangkan peranti .....	37	8.1 Gambaran Keseluruhan Tetapan Asas .....	45
<b>5 Pengenalan .....</b>	<b>37</b>	8.2 Tukar tetapan asas .....	45
5.1 Peranti .....	37	<b>9 Masa .....</b>	<b>45</b>
5.2 Suis putar .....	37	9.1 Menunjukkan nilai masa .....	45
5.3 Gelang berlampu <sup>1</sup> .....	38	9.2 Nota masa .....	45
5.4 Panel kawalan .....	38	9.3 Baca masa pemprosesan dan tetapkan semula .....	46
5.5 Butang fungsi .....	38	9.4 Memproses bahan dengan pemasa. ....	46
5.6 Paparan .....	39	9.5 Gunakan pemasa tanpa pemprosesan .....	46
5.7 Pemacu .....	39	9.6 Jeda atau matikan pemasa ....	46
5.8 Alatan .....	39	<b>10 Skala <sup>1</sup> .....</b>	<b>47</b>
5.9 Sistem keselamatan .....	40	10.1 Menunjukkan nilai keseimbangan .....	47
<b>6 Sebelum penggunaan kali pertama .....</b>	<b>41</b>	10.2 Timbang bahan .....	47
6.1 Sediakan peranti .....	41	10.3 Pratetapkan berat .....	47
<b>7 Operasi asas .....</b>	<b>41</b>	10.4 Tetapkan semula penimbang .....	48
7.1 Panjang kabel .....	41	<b>11 SensorControl Plus<sup>1</sup> .....</b>	<b>48</b>
7.2 Kedudukan pemutar lengan ...	42	11.1 Gambaran keseluruhan program .....	49

<sup>1</sup> Mengikuti kelengkapan peranti

11.2 Gunakan SensorControl Plus .....	49	14.1 Gambaran keseluruhan resipi .....	51
<b>12 Pembersihan dan penjagaan .</b>	<b>50</b>	<b>15 Selesaikan gangguan .....</b>	<b>53</b>
12.1 Agen pembersih .....	50	<b>16 Pelupusan .....</b>	<b>56</b>
12.2 Membersihkan unit asas .....	50	16.1 Lupuskan peranti lama .....	56
12.3 Gambaran keseluruhan pembersihan .....	51	<b>17 Khidmat pelanggan .....</b>	<b>56</b>
<b>13 Aksesori pilihan .....</b>	<b>51</b>	17.1 Nombor produk (No. E) dan nombor pengeluaran (FD) ....	57
<b>14 Resipi dan Contoh Penggunaan .....</b>	<b>51</b>		

---

## 1 Keselamatan

Perhatikan panduan keselamatan berikut.

### 1.1 Maklumat umum

- Baca panduan ini dengan teliti.
- Perhatikan panduan tambahan untuk penggunaan aksesori yang dibekalkan atau aksesori pilihan.
- Simpan panduan dan juga maklumat produk untuk penggunaan atau pengguna seterusnya.
- Jangan sambungkan peranti jika terdapat kerosakan semasa penghantaran.

### 1.2 Penggunaan mengikut peraturan

Gunakan peranti hanya:

- dengan alat ganti dan aksesori tulen.
- untuk mengadun, menguli dan memukul makanan.
- untuk penggunaan tambahan seperti yang diterangkan dalam panduan aksesori yang dibekalkan atau pilihan.
- di bawah pengawasan.
- untuk kuantiti dan masa pemprosesan di rumah yang biasa.
- dalam rumah persendirian dan dalam kawasan persekitaran rumah yang tertutup dengan suhu bilik.
- sehingga ketinggian 2000 m dari paras laut.

Nyahsambungkan peranti daripada bekalan elektrik, jika anda:

- tidak menggunakan peranti.



- tidak mengawasi peranti.
- memasang peranti.
- menyahpasang peranti.
- membersihkan peranti.
- mendekati komponen yang berputar.
- menukar alat.
- menghadapi masalah.

### 1.3 Pembatasan kumpulan pengguna

Peranti ini boleh digunakan oleh orang yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurangnya pengalaman dan/atau pengetahuan jika mereka telah diselia atau dilatih mengikut keselamatan peranti ini dan memahami kesan bahayanya.

Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan peranti ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak.

Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk menggunakan peranti ini. Jauhkan kanak-kanak daripada peranti dan kabel penyambungan.

### 1.4 Arahan keselamatan

#### **⚠ AMARAN – Risiko kejutan elektrik!**

Peranti atau kabel kuasa yang rosak boleh mendatangkan bahaya.

- ▶ Jangan sesekali kendalikan peranti yang rosak.
- ▶ Jangan sesekali mengendalikan peranti dengan permukaan yang retak atau pecah.
- ▶ Jangan sesekali menarik kabel kuasa untuk memisahkan peranti dengan bekalan elektrik. Sentiasa tanggalkan palam kabel kuasa.
- ▶ Tanggalkan palam kabel kuasa dengan segera atau matikan fius di kotak fius jika peranti atau kabel kuasa rosak.
- ▶ Hubungi khidmat pelanggan. → *Halaman 56*

Pemasangan yang tidak betul adalah berbahaya.

- ▶ Sambungkan dan kendalikan peranti hanya mengikut spesifikasi pada label.

- ▶ Sambungkan peranti hanya melalui soket dengan pembumian yang dipasang dengan betul pada bekalan elektrik dengan arus ulang-alik.
- ▶ Sistem konduktor pelindung pada pemasangan elektrik rumah mesti dipasang mengikut peraturan.

Pembaikan yang tidak betul adalah berbahaya.

- ▶ Hanya pengendali yang berkelayakan boleh melakukan pembaikan pada peranti.
- ▶ Hanya alat ganti tulen dibenarkan untuk pembaikan peranti.
- ▶ Untuk mengelakkan kecederaan, kabel kuasa peranti rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau khidmat pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.

Kelembapan yang masuk boleh menyebabkan renjatan elektrik.

- ▶ Jangan sesekali mencelup peranti atau kabel kuasa ke dalam air atau memasukkannya ke dalam mesin pencuci pinggan.
- ▶ Gunakan peranti hanya dalam ruang tertutup.
- ▶ Jangan sesekali dedahkan peranti pada panas dan kelembapan melampau.
- ▶ Jangan gunakan pembersih wap atau pencuci bertekanan tinggi untuk membersihkan peranti.

Penebat pada kabel kuasa yang rosak boleh mendatangkan bahaya.

- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan komponen peranti yang panas atau dengan sumber panas.
- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan bucu atau pada sudut yang tajam.
- ▶ Jangan sesekali melipat, menekan atau mengubah kabel kuasa.

### **⚠ AMARAN – Risiko kebakaran!**

Panas yang melampau boleh membakar peranti dan komponen lain.

- ▶ Jangan sesekali meletakkan peranti di atas atau berhampiran permukaan panas.

### **⚠ AMARAN – Risiko kecederaan!**

Pemacu, alat atau bahagian aksesori yang berputar boleh menyebabkan kecederaan.

- ▶ Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada kompoenn yang berputar.

- ▶ Hanya pasang dan tanggalkan alat dan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▶ Sebelum menukar atau membersihkan alat, matikan peranti dan putuskan daripada bekalan kuasa.
- ▶ Kendalikan alat hanya dengan mangkuk yang dimasukkan, penutup yang dipasang dan penutup pelindung pemacu yang dipasang.
- ▶ Jangan sesekali membuka lengan putar semasa proses. Kendalikan peranti dengan komponen yang rosak boleh menyebabkan kecederaan.
- ▶ Komponen yang retak atau rosak atau tidak dipasang dengan betul diganti dengan alat ganti yang tulen.

### ⚠ **AMARAN – Risiko terhimpit!**

Tangan dan jari boleh terkepit.

- ▶ Semasa menurunkan lengan putar, jangan pegang di dalam perumah atau mangkuk.

### ⚠ **AMARAN – Risiko sesak nafas!**

Kanak-kanak boleh menarik bahan pembungkusan ke atas kepala atau membungkus diri di dalamnya dan lemas.

- ▶ Jauhkan bahan pembungkusan daripada kanak-kanak.
- ▶ Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

Kanak-kanak boleh menghidu atau menelan komponen kecil dan menyebabkan lemas.

- ▶ Jauhkan komponen kecil daripada kanak-kanak.
- ▶ Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan komponen kecil.

### ⚠ **AMARAN – Risiko kesihatan terjejas!**

Kotoran pada permukaan boleh membahayakan kesihatan.

- ▶ Patuhi arahan pembersihan.
- ▶ Bersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan sebelum setiap penggunaan.

---

## 2 Elakkan kerosakan harta benda

### PERHATIAN

Penggunaan yang tidak betul boleh menyebabkan kerosakan harta benda.

- ▶ Jangan sesekali menggunakan pemacu yang berbeza pada masa yang sama.
  - ▶ Perhatikan pengecodan warna pada aksesori dan pemacu.
  - ▶ Jangan sesekali mengendalikan peranti lebih lama daripada yang diperlukan.
  - ▶ Jangan mengendalikan peranti dalam keadaan tanpa beban.
  - ▶ Jangan sekali-kali menggunakan alat ganti dan aksesori tulen untuk peranti lain.
  - ▶ Jangan melebihi kuantiti pemprosesan yang maksimum.
  - ▶ Periksa mangkuk untuk mencari objek asing dan keluarkan objek asing itu sebelum digunakan.
- Getaran boleh menjejaskan fungsi peranti.
- ▶ Jangan letakkan peranti pada permukaan yang bergerak atau bergetar.

---

## 3 Perlindungan dan pemeliharaan alam sekitar

### 3.1 Lupuskan pembungkusan

Bahan pembungkusan adalah mesra alam dan boleh digunakan semula.

- ▶ Lupuskan setiap komponen secara berasingan mengikut kepelbagaian.

---

## 4 Buka pembungkusan dan periksa

Anda ketahui di sini perkara yang perlu diperhatikan semasa membuka pembungkusan.

### 4.1 Buka pembungkusan peranti dan komponen

1. Keluarkan peranti daripada bungkusan.
2. Keluarkan semua komponen lain dan dokumen yang disertakan dari bungkusan dan sediakan.
3. Tanggalkan bahan pembungkusan yang sedia ada.
4. Tanggalkan pelekat dan kerajang yang sedia ada.

### 4.2 Penghantaran

Periksa kerosakan semasa penghantaran pada semua komponen dan kelengkapan penghantaran selepas membuka pembungkusan.

**Nota:** Bergantung pada peralatan, peranti ini dibekalkan dengan aksesori tambahan. Pungah skop penghantaran tambahan bag aksesori pilihan.

→ Raj. 1

---

**A** Peranti asas dengan mangkuk adun

---

**B** Penutup dengan aci pengisian bersepadu

---

**C** Pemukul Profi-Flexi<sup>1</sup>

---

**D** Profi - Pemukul

---

**E** Cangkuk penguli

---

**F** Dokumen yang disertakan

---

---

<sup>1</sup> Bergantung kepada model

### 4.3 Pasangkan peranti

#### ⚠️ AMARAN

#### Risiko kebakaran!

Panas yang melampau boleh membakar peranti dan komponen lain.

- ▶ Jangan sesekali meletakkan peranti di atas atau berhampiran permukaan panas.

#### PERHATIAN

Getaran boleh menjejaskan fungsi peranti.

- ▶ Jangan letakkan peranti pada permukaan yang bergerak atau bergetar.
1. Letakkan peranti di atas permukaan kerja yang stabil, rata, bersih dan licin.
  2. Tarik keluar kabel kuasa mengikut panjang yang diperlukan.  
→ "*Panjang kabel*", *Halaman 41*  
Jangan pasangkan palam kuasa.

## 5 Pengenalan

### 5.1 Peranti

Di sini, terdapat gambaran keseluruhan komponen peranti anda.  
→ *Raj. 2*

<b>1</b>	Panel kawalan
<b>2</b>	Mangkuk adun keluli tahan karat
<b>3</b>	Penutup dengan aci pengisian bersepadu
<b>4</b>	Penutup pelindung untuk pemanduan 2
<b>5</b>	Penutup pelindung untuk pemanduan 3

<b>6</b>	Gelang berlampu
<b>7</b>	Suis putar
<b>8</b>	Pemutar lengan
<b>9</b>	Butang pembuka kunci untuk lengan berayun
<b>10</b>	Pemacu 2, kuning
<b>11</b>	Pemacu 3, merah
<b>12</b>	Pemacu utama, hitam
<b>13</b>	Bukaan untuk mangkuk
<b>14</b>	Penyimpanan kabel

### 5.2 Suis putar

Gunakan suis putar untuk memulakan dan menghentikan proses dan pilih kelajuan.

Simbol	Fungsi
○	Hentikan proses.
↺	Lipat bahan dengan kelajuan terendah.
1	Proses bahan pada kelajuan rendah.
7	Proses bahan pada kelajuan paling tinggi.
M <sup>1</sup>	Proses bahan sebentar dengan kelajuan paling tinggi. → " <i>Gunakan suis sesaat</i> ", <i>Halaman 44</i>
M/A <sup>1</sup>	Bergantung pada aplikasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proses bahan sebentar dengan kelajuan paling tinggi. → "<i>Gunakan suis sesaat</i>", <i>Halaman 44</i></li> <li>▪ Mulakan program automatik.</li> </ul>

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti

---

**Simbol Fungsi**


---

→ "SensorControl Plus",  
Halaman 48

---

**Petua:** Anda boleh menetapkan kelajuan secara berterusan antara 1 dengan 7.

### 5.3 Gelang berlampu <sup>1</sup>

Gelungan cahaya pada suis putar memaklumkan anda mengenai status operasi peranti anda.

Paparan	Status
Gelungan cahaya menyala dan pemprosesan sedang dijalankan.	Peranti berfungsi dengan baik.
Gelungan cahaya tidak menyala dan pemprosesan tidak dapat dimulakan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peranti tidak mempunyai bekalan kuasa.</li> <li>▪ Terdapat ralat peranti.</li> </ul>
Gelungan diterangi menyala dan pemprosesan tidak boleh dimulakan atau diteruskan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pemasa telah selesai diproses.</li> <li>▪ Sistem keselamatan diaktifkan.</li> <li>▪ Terdapat ralat peranti.</li> </ul>

**Petua:** Lebih banyak maklumat boleh didapati di sini:

→ "Sistem keselamatan",  
Halaman 40

→ "Selesaikan gangguan",  
Halaman 53

### 5.4 Panel kawalan

Berikut adalah gambaran keseluruhan panel kawalan.

→ Raj. 3

---




	Skala Butang <sup>1</sup>
	Masa Butang
	Butang SensorControl Plus <sup>1</sup>
	Butang pelaras
	Paparan

---

### 5.5 Butang fungsi

Gunakan kekunci fungsi untuk memilih fungsi tambahan atau membuat tetapan. Untuk membuat pilihan, sentuh simbol yang sesuai dengan jari anda.

---

Simbol	Fungsi
	Masa <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gunakan masa.</li> <li>▪ Tetapkan semula pemasa.</li> <li>▪ Hentikan fungsi tambahan.</li> </ul>
	Skala <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gunakan skala.</li> <li>▪ Tentukan imbangan.</li> <li>▪ Hentikan fungsi tambahan.</li> </ul>
	SensorControl Plus <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pilih program automatik.</li> <li>▪ Hentikan fungsi tambahan.</li> </ul>
—	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ubah penyesuaian.</li> <li>▪ Kurangkan nilai.</li> </ul>
+	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ubah penyesuaian.</li> <li>▪ Tinggikan nilai.</li> </ul>

---

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti

**Nota:** Kendalikan butang dengan jari anda dan tanpa sarung tangan dapur. Anda tidak boleh mengoperasikan butang dengan objek, contohnya Sudu kayu.

## 5.6 Paparan

Paparan menunjukkan tetapan, maklumat dan nilai serta mesej mengenai status operasi. Setelah memasang, paparan diaktifkan dan ditunjukkan "OptiMUM".

Paparan menunjukkan teks dalam 2 baris. Paparan menunjukkan teks panjang sebagai teks bergulir.

**Nota:** Sekiranya tidak ada operasi yang dilakukan dalam waktu tertentu, tampilan akan mati secara automatik. Untuk mengaktifkan semula paparan, tekan kekunci atau mulailah memproses.

**Petua:** Anda boleh menukar bahasa paparan dan kecerahan paparan pada bila-bila masa.

→ "*Gambaran Keseluruhan Tetapan Asas*", *Halaman 45*

## 5.7 Pemacu

Peranti anda dilengkapi dengan pemacu yang berbeza yang disesuaikan dengan alat dan aksesori.

**Nota:** Pemacu dan ditutup dengan penutup pelindung 23

→ "*Penutup pemacu*", *Halaman 44*




## Kod warna

Pemacu dikenal pasti mengikut warna.

Pengekodan warna juga boleh didapati pada aksesori sehingga dapat ditugaskan ke pemacu yang betul.

## Gambaran keseluruhan pemacu

Di sini anda akan mendapat gambaran keseluruhan pemacu dan tujuannya.

Pemacu	Penggunaan
Pemacu utama, hitam	Untuk alat dan aksesori, contohnya <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengisar</li> <li>▪ Pemasangan pasta</li> </ul>
	
Pemacu 2, kuning	Untuk aksesori bertanda kuning, contoh <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pecincang berterusan</li> <li>▪ Lekapan berbilang pengadun</li> </ul>
	
Pemacu 3, merah	Untuk aksesori bertanda merah, contoh <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lekapan pengadun-Kaca</li> <li>▪ Set cincang pelbagai</li> </ul>
	

## 5.8 Alatan

Di sini anda dapat mengetahui perkara penting mengenai pelbagai alat.


Alat ini dilengkapi dengan penutup pelindung untuk melindungi pemacu dari kekotoran.

Kedua-dua butang pelepas pada penutup pelindung menjadikan alat ini lebih mudah dikeluarkan.

→ "*Keluarkan alat.*", *Halaman 43*

## Gambaran alat

Gunakan alat yang sesuai bergantung pada aplikasinya.

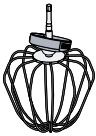
Perlata n	Penggunaan
	Cangkuk penguli <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uli adunan, contohnya adunan yis, adunan roti, adunan piza, adunan mi, adunan pastri.</li> </ul>

**Perlata n Penggunaan**

- Lipat makanan yang tidak boleh dicincang, contoh kismis atau kerepek coklat.



- Pemukul Profi-Flexi<sup>1</sup>
- Kacau adunan, contohnya adunan kek, kek buah.
  - Gaul bahan dalam adunan, contohnya kismis, cip coklat.



- Profi - Pemukul
- Pukul putih telur dan krim (sekurang-kurangnya 30 % kandungan lemak).
  - Campurkan adunan ringan, contohnya adunan biskut.

**Pelarasan pemukul profesional**

Gunakan penyesuaian halus untuk membetulkan jarak antara mangkuk dan pemukul profesional.

**Nota:** Pukul profesional dipasang di alat supaya ramuan dicampurkan secara optimum.

**Tetapan alat yang betul**

**PERHATIAN**

Peranti dan alat boleh rosak oleh tetapan alat yang salah.

- ▶ Jangan sekali-kali mengendalikan alat yang menyentuh mangkuk.

**Prasyarat**

- Palm kuasa tidak dipasang.
- Lengan putar telah dibuka.
- Pemukul profesional digunakan.
- Mangkuk dibuka.

1. Pegang pemukul dengan satu tangan di bahagian bawah dan longgarkan kunci pengunci mengikut arah jam dengan sepana terbuka.  
→ Raj. 4
2. Untuk menukar jarak, putar alat.  
→ Raj. 5  
Perhatikan nilai dalam jadual:

Pelaras	Jarak
Pelaras optimum	3 mm
Satu pusingan mengikut arah jam	1 mm banyak lagi
Satu putaran berlawanan arah jam	1 mm kurang

3. Tekan butang pelepas dan tekan lengan putar ke bawah hingga terkunci pada tempatnya.
4. Periksa pelaras.
5. Tekan butang pelepas dan tekan lengan pemutar hingga terkunci pada tempatnya.
6. Pegang pemukul dengan sebelah tangan di bahagian bawah dan ketatkan mur kunci berlawanan arah jarum jam dengan sepana terbuka.

**5.9 Sistem keselamatan**

Di sini, anda akan mendapat gambaran keseluruhan sistem keselamatan peranti anda.

**Pelindung penghidupan**

Pelindung penghidupan menghalang peranti anda dihidupkan secara tidak sengaja.

<sup>1</sup> Bergantung kepada model



Peranti hanya boleh dihidupkan dan dikendalikan jika

- Pemutar lengan terkunci pada kedudukannya<sup>1</sup> dan mangkuk dimasukkan contoh .
- Pemutar lengan terkunci pada kedudukannya dan penyesuai universal dipasang pada pemacu utama 1

### **Pelindung penghidupan semula**

Pelindungan semula akan menghalang peranti anda memulakan pemprosesan secara automatik setelah gangguan kuasa. Peranti dihidupkan semula setelah gangguan kuasa. Pemprosesan hanya boleh dimulakan semula setelah suis putar diatur ke O.

### **Pelindung beban berlebihan**

Pelindung beban lebih menghalang motor dan komponen lain daripada rosak akibat beban berlebihan.

Enjin mati apabila

- terlalu banyak yang sedang diproses.
- diproses terlalu lama.
- alat atau aksesori disekat.

### **Kunci pemutar lengan**

Kunci pemutar lengan menghalang pemutar lengan daripada terbuka apabila aksesori dipasang pada belakang pemacu.

---

## **6 Sebelum penggunaan kali pertama**

Sediakan peranti untuk penggunaan.

### **6.1 Sediakan peranti**

1. Tekan butang pelepas dan tekan lengan pemutar hingga terkunci pada tempatnya.  
→ *"Buka pemutar lengan", Halaman 42*
2. Putar mangkuk mengikut arah jam dan angkat.  
→ *"Tanggalkan mangkuk.", Halaman 42*
3. Bersihkan semua komponen yang bersentuhan dengan makanan sebelum penggunaan pertama.  
→ *"Pembersihan dan penjagaan", Halaman 50*
4. Sediakan komponen yang dibersihkan dan dikeringkan untuk digunakan.

---

## **7 Operasi asas**

### **7.1 Panjang kabel**

Tetapkan panjang kabel kuasa mengikut keperluan anda.

#### **Tetapkan panjang kabel dengan ruang penyimpanan kabel<sup>1</sup>**

1. Tarik keluar kabel kuasa sehingga panjang yang dikehendaki.
2. Untuk memendekkan panjang kabel, tolak kabel ke dalam ruang penyimpanan kabel.

#### **Tetapkan panjang kabel dengan kekili kabel<sup>1</sup>**

1. Tarik keluar kabel kuasa ke panjang yang diperlukan dan lepaskan perlahan-lahan.
2. Untuk memendekkan panjang kabel,
  - ▶ tarik kabel,
  - ▶ biarkan kabel bergulung,
  - ▶ tarik semula kabel.

---

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti

**Nota:** Jangan tolak masuk kabel dengan tangan. Jika kabel tersekat, tarik keluar kabel sepenuhnya dan biarkan ia bergulung masuk semula.

## 7.2 Kedudukan pemutar lengan

Berikut adalah gambaran keseluruhan pemutar lengan.

---

### Kedudu Penggunaan

---

Kedudu Pemutar lengan telah  
kan 1 ditutup.



- Memproses bahan dengan alat.
- Gunakan aksesori pada pemacu utama, contoh. Pengisar.
- Gunakan aksesori 2 pada pemacu, contoh. Pecincang berterusan
- Gunakan aksesori 3 pada pemacu, contoh. Lekapan pengadun-Kaca

Kedudu Pemutar lengan telah  
kan 2 dibuka.



- Letak atau tanggal mangkuk.
- Pasang atau tanggalkan penutup.
- Masukkan atau keluarkan alat.
- Tuangkan bahan ke dalam mangkuk.

---

## 7.3 Buka pemutar lengan

- ▶ Tekan butang pelepas dan tekan lengan pemutar hingga terkunci pada tempatnya.  
→ **Raj. 6**
- ✓ Lengan putar dipasang pada kedudukannya 2.

## 7.4 Tutup pemutar lengan

- ▶ Tekan butang pelepas dan tekan lengan putar ke bawah hingga terkunci pada tempatnya.  
→ **Raj. 7**
- ✓ Pemutar lengan dipasang pada kedudukan 1.

## 7.5 Tanggalkan mangkuk.

- ▶ Putar mangkuk mengikut arah jam dan angkat.  
→ **Raj. 8**

## 7.6 Masukkan mangkuk.

1. Letakkan mangkuk di peranti asas.  
→ **Raj. 9**  
Sila ambil perhatian pada alur pada unit asas.
2. Putar mangkuk mengikut arah lawan jarum jam sehingga terletak pada tempatnya.  
→ **Raj. 10**

## 7.7 Ketatkan penutup mangkuk

**Prasyarat:** Tiada alat dibuka.

- ▶ Tolak penutup ke pemacu utama sehingga terpasang pada tempatnya.  
→ **Raj. 11**  
Salur pengisian mesti menghala ke depan.

## 7.8 Tanggalkan penutup mangkuk

**Prasyarat:** Tiada alat dibuka.


- ▶ Tanggalkan penutup dari pemacu utama.

## 7.9 Masukkan alat


1. Pilih alat yang anda perlukan.  
→ "*Gambaran alat*", *Halaman 39*

2. Tolak alat ke pemacu utama sehingga terpasang pada tempatnya.

→ Raj. **12**

Penutup  pelindung mesti menutupi pemacu utama sepenuhnya.

## 7.10 Keluarkan alat.

▶ Tekan dua butang ejskasi bersama-sama dan tarik alat sepenuhnya keluar dari pemacu .


→ Raj. **13**

## 7.11 Pemprosesan

Di sini anda dapat mengetahui keperluan penting untuk memproses makanan.

### Cadangan kelajuan

Ikuti cadangan kelajuan untuk hasil terbaik.

Tetapan	Penggunaan
	Gaul dan campurkan bahan dengan perlahan-lahan, contohnya putih telur.
1-2	Kacau dan campurkan bahan.
3	Uli doh berat, contohnya adunan yis.
5-7	Pukul dan kacau bahan, contohnya krim putar.
M <sup>1</sup>	Pukul dan kacau sebentar bahan dengan kelajuan tertinggi. → <i>"Gunakan suis sesaat", Halaman 44</i>

## Tetapan Penggunaan

M/A <sup>1</sup>	Bergantung pada aplikasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pukul dan kacau sebentar bahan dengan kelajuan tertinggi. → <i>"Gunakan suis sesaat", Halaman 44</i></li> <li>▪ Kawal kelajuan dengan program automatik. → <i>"SensorControl Plus", Halaman 48</i></li> </ul>
------------------	--

## Memproses bahan dengan alat.

### AMARAN

#### Risiko kecederaan!

Pemacu, alat atau bahagian aksesori yang berputar boleh menyebabkan kecederaan.

- ▶ Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada kompoenn yang berputar.
- ▶ Hanya pasang dan tanggalkan alat dan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▶ Sebelum menukar atau membersihkan alat, matikan peranti dan putuskan daripada bekalan kuasa.
- ▶ Kendalikan alat hanya dengan mangkuk yang dimasukkan, penutup yang dipasang dan penutup pelindung pemacu yang dipasang.
- ▶ Jangan sesekali membuka lengan putar semasa proses.

### Prasyarat

- Mangkuk dibuka.
- Tudung mangkuk dilekatkan.
- Alat yang diperlukan akan dimasukkan.

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti

## ms Tetapan asas

1. Tuangkan bahan ke dalam mangkuk.  
→ *Raj.* **14**
2. Tekan butang pelepas dan tekan lengan putar ke bawah hingga terkunci pada tempatnya.  
→ *Raj.* **15**
3. Pasangkan palam kuasa.
4. Tetapkan suis putar ke kelajuan yang dikehendaki.  
→ *Raj.* **16**
5. Proses bahan sehingga hasil yang diinginkan tercapai.
6. Tetapkan suis putar ke  $\bigcirc$ .  
→ *Raj.* **17**  
Tunggu perkakas berhenti.
7. Tanggalkan plag.

### Petua

- Anda boleh mengubah kelajuan atau menghentikan sementara proses semasa memproses.
- Bersihkan semua bahagian sebaik sahaja digunakan sehingga sisa tidak kering.

### Isi semula bahan

1. Semasa pemprosesan, isi bahan melalui corong tiub pada penutup.  
→ *Raj.* **18**
2. Untuk mengisi semula dengan jumlah yang lebih besar, tetapkan suis putar ke  $\bigcirc$ .  
Tunggu perkakas berhenti.
3. Tekan butang pelepas dan tekan lengan pemutar hingga terkunci pada tempatnya.
4. Tuangkan bahan ke dalam mangkuk.
5. Tekan butang pelepas dan tekan lengan putar ke bawah hingga terkunci pada tempatnya.
6. Proses bahan sehingga hasil yang diinginkan tercapai.

### Gunakan suis sesaat

1. Setkan suis putar ke  $M^1$  atau  $M/A^1$  kekalkan.  
→ *Raj.* **19**
- ✓ Bahan diproses dengan kelajuan tertinggi.
2. Lepaskan suis putar.  
→ *Raj.* **20**
- ✓ Suis putar melompat ke  $\bigcirc$ .
- ✓ Proses dihentikan.

### Petua

Peralihan sesaat sangat sesuai untuk penggunaan aksesori berikut:

- Lekapan pengadun-Kaca
- Set cincang pelbagai
- Lekapan berbilang pengadun

## 7.12 Penutup pemacu

Tanggalkan penutup pelindung untuk meletakkan aksesori pada pemacu<sup>2</sup> atau 3 untuk gunaan.

### Tanggalkan penutup pelindung pemacu

- ▶ Angkat dan lepaskan penutup pelindung dari pemacu 2 atau 3 dari tab di sebelahnya.  
→ *Raj.* **21**

### Pasang penutup pelindung pemacu

- ▶ Pasang penutup pelindung pemacu atau dan tekan ke tempatnya.<sup>23</sup>  
→ *Raj.* **22**

---

## 8 Tetapan asas

Anda boleh menetapkan tetapan asas peranti anda mengikut kehendak anda.

---

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti




## 8.1 Gambaran Keseluruhan Tetapan Asas




Di sini anda akan menemui gambaran keseluruhan tetapan asas.

Pelaras	Huraian
LANGUAGE	Tetapkan bahasa paparan.
SOUND	Matikan isyarat ton atau tetapkan kelantangan.
BRIGHTNESS	Tetapkan kecerahan paparan.
UNITS <sup>1</sup>	Tetapkan unit paparan penimbang.

## 8.2 Tukar tetapan asas

**Prasyarat:** Palam kuasa dipasang.

1. Jika display mati, tekan tombol mana pun.
2. Tekan berterusan  dan + serentak.
  - ✓ Paparan menunjukkan menu konfigurasi.
3. Pilih tetapan yang diingini dengan .
4. Tukar tetapan yang diingini dengan + atau - .
  - ✓ Paparan menunjukkan "TO SAVE: O & +".
5. Untuk menyimpan tetapan yang diubah, tekan berterusan  dan + serentak.
  - ✓ Paparan menunjukkan "SETUP" "SAVED".
6. Untuk menukar dan menyimpan tetapan selanjutnya, ulangi langkah 3-5.

7. Untuk keluar dari menu konfigurasi, pilih salah satu daripada pilihan berikut:
  - ▶ Tekan berterusan ,  atau .
  - ▶ Pemprosesan bermula.

## 9 Masa

Anda boleh membaca masa pemprosesan sebelumnya atau menetapkan jangka masa.

**Petua:** Anda juga boleh menggunakan pemasa untuk memantau masa, contoh Rehatkan masa doh.

### 9.1 Menunjukkan nilai masa

Perhatikan nilai berikut semasa menggunakan masa.

Kawasan paparan	Saat sehingga jam0 3
Langkah paparan	1 Saat
Kawasan pelarasan	Saat sehingga jam5 3
Langkah pelarasan	5 Saat

### 9.2 Nota masa

Untuk memanfaatkan sepenuhnya pemasa, perhatikan perkara berikut.

#### Nota

- Sekiranya pemasa dihentikan atau dimatikan semasa pemprosesan, pemprosesan diteruskan.
- Sekiranya pemprosesan dimulakan ketika pemasa berjalan, mesin akan berhenti memproses apabila baki masa berlalu.
- Sekiranya anda mengganggu pemprosesan selama kurang dari 3 minit, nilai yang dipaparkan

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti

terakhir disimpan dan dilanjutkan ketika pemrosesan diulang.

### Petua

- Anda boleh menggunakan + atau – menyesuaikan baki tempoh pada bila-bila.
- Apabila anda menekan dan menahan + atau – nilainya berubah lebih cepat.
- Anda boleh mengubah kelantangan isyarat akustik pada bila-bila masa.  
→ "*Gambaran Keseluruhan Tetapan Asas*", Halaman 45

## 9.3 Baca masa pemrosesan dan tetapkan semula

### Nota

Paparan masa pemrosesan sebelumnya tidak bermula

- sekiranya masa pemrosesan telah ditetapkan.
- Apabila fungsi SensorControl Plus telah digunakan.

1. Tetapkan suis putar ke kelajuan yang dikehendaki.
  - ✓ Paparan menunjukkan "TIME" dan masa pemrosesan sebelumnya.
2. Untuk memaparkan "00:00" tetapkan semula, ☺ terus menekan.

## 9.4 Memproses bahan dengan pemasa.

**Prasyarat:** Peranti disediakan dan bahan-bahan telah diisi.

→ "*Memproses bahan dengan alat.*", Halaman 43

1. Jika display mati, tekan tombol mana pun.
2. Tekan ☺.
  - ✓ Paparan menunjukkan "TIMER" dan "00:00".
3. Tetapkan tempoh yang diinginkan dengan + atau –.

4. Tetapkan suis putar ke kelajuan yang dikehendaki.
  - ✓ Paparan menunjukkan baki masa pemrosesan.
  - ✓ Jika tempoh telah tamat, isyarat ton berbunyi dan paparan menunjukkan "FINISH" "TIMER".
  - ✓ Peranti berhenti memproses secara automatik dan paparan menunjukkan "TURN ROTARY SWITCH TO 0".
5. Tetapkan suis putar ke ○.

## 9.5 Gunakan pemasa tanpa pemrosesan

1. Jika display mati, tekan tombol mana pun.
2. Tekan ☺.
  - ✓ Paparan menunjukkan "TIMER" dan "00:00".
3. Tetapkan tempoh yang diinginkan dengan + atau –.
4. Untuk memulakan pemasa, tekan sebentar ☺ dua kali.
  - ✓ Paparan mengira detik baki masa.
  - ✓ Jika tempoh telah tamat, isyarat ton akan berbunyi dan paparan menunjukkan "FINISH""TIMER".

## 9.6 Jeda atau matikan pemasa

### Prasyarat

- Pemasa sedang berjalan.
  - Paparan menunjukkan masa yang berlalu.
1. Tekan sebentar ☺ dua kali.
    - ✓ Pemasa berhenti.
    - ✓ Paparan menunjukkan baki masa secara berterusan.
  2. Tekan sebentar ☺ dua kali.
    - ✓ Pemasa bermula semula.
    - ✓ Baki masa akan berjalan.
  3. Untuk mematikan pemasa, tekan berterusan ☺.
    - ✓ Paparan menunjukkan "OptiMUM".

## 10 Skala<sup>1</sup>

Peranti anda dilengkapi dengan skala. Anda boleh menimbang bahan secara individu atau menetapkan berat badan.

Peranti asas mempunyai 4 sensor berat pada tapak kaki.

Faktor berikut boleh memalsukan hasil pengukuran:

- Tapak kaki tidak duduk dengan betul di permukaan kerja.
- Getaran permukaan kerja
- Objek di bawah unit asas
- jumlah bahan di bawah 5 g atau 0,01 lb
- Menggerakkan peranti asas
- Menyentuh unit asas
- Objek pada unit asas

### 10.1 Menunjukkan nilai keseimbangan

Perhatikan nilai berikut semasa menggunakan baki.

#### Paparan unit dalam gram

Kawasan paparan	-990 g sehingga 5000 g
Langkah paparan	5 g
Kawasan pelarasan	50 g sehingga 3000 g
Langkah pelarasan	10 g

#### Paparan unit dalam paun


Kawasan paparan	-2,20 lb sehingga 11,00 lb
Langkah paparan	0,01 lb

Kawasan pelarasan	0,10 lb sehingga 6,60 lb
Langkah pelarasan	0,02 lb

**Petua:** Anda boleh menukar unit paparan baki pada bila-bila masa.  
→ "*Gambaran Keseluruhan Tetapan Asas*", Halaman 45

### 10.2 Timbang bahan

#### Prasyarat



- Mangkuk dimasukkan atau aksesori dilampirkan.
  - Suis putar berdiri .
  - Paparan diaktifkan.
1.  Butang C dan jangan sentuh perkakas lagi.
    - ✓ Skala ditentukan.
    - ✓ Paparan menunjukkan "- - - - -".
  2. Tunggu penentuan.
    - ✓ Paparan menunjukkan "0 g" atau "0.00 lb".
  3. Isi bahan yang dikehendaki.
    - ✓ Paparan menunjukkan berat.
  4. Untuk menimbang bahan tambahan, pilih salah satu pilihan berikut:
    - ▶ Tambahkan lebih banyak bahan dan baca jumlah berat.
    - ▶ Ulangi proses dan timbang bahan secara berasingan. Ulangi proses dan timbang bahan secara individu.

### 10.3 Pratetapkan berat

#### Prasyarat

- Mangkuk dibuka.
  - Suis putar berdiri .
1. Jika display mati, tekan tombol mana pun.

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti



2.  Butang C dan jangan sentuh perkakas lagi.
  - ✓ Skala ditentukan.
  - ✓ Paparan menunjukkan "- - - - -".
3. Tunggu penentukuran.
  - ✓ Paparan menunjukkan "0 g" atau "0.00 lb".
4. Tekan +.
  - ✓ Paparan menunjukkan "100 g" atau "0.20 lb".
5. Tetapkan berat yang diinginkan dengan + atau -.
6. Tuangkan bahan ke dalam mangkuk.
  - ✓ Paparan menunjukkan baki jumlah, cth. 65 g.
  - ✓ Jika terdapat baki kuantiti 40 g atau 0,08 lb isyarat ton berulang akan berbunyi.
7. Teruskan menambah bahan dalam kuantiti yang sedikit.
  - ✓ Isyarat ton berbunyi semakin laju apabila semakin kurang jumlah baki.
  - ✓ Jika jumlah pratetap dicapai, isyarat ton dipadamkan.
8. **Nota:** Jika melebihi jumlah pratetap, isyarat ton akan berbunyi berterusan. Paparan menunjukkan jumlah yang diisi terlalu banyak sebagai nilai negatif, cth. -40 g.
9. Keluarkan jumlah yang telah diisi terlalu banyak.
10. Untuk menyelesaikan timbangan, tekan berterusan  atau mulakan pemprosesan.

**Petua:** Anda boleh mengubah kelantangan isyarat akustik pada bila-bila masa.

→ "*Gambaran Keseluruhan Tetapan Asas*", Halaman 45

## 10.4 Tetapkan semula penimbang

Jika mesej ralat muncul atau bacaan tidak normal dipaparkan, tetapkan semula skala.

1. Tekan berterusan .
- ✓ Paparan menunjukkan "OptiMUM"
2. Untuk memulakan semula penimbang, tekan .

**Nota:** Jika skala masih berfungsi dengan tidak betul, putuskan sambungan peranti daripada bekalan kuasa untuk seketika dan kemudian mulakan semula penimbang.

---

## 11 SensorControl Plus<sup>1</sup>

Dengan fungsi SensorControl Plus anda boleh menjalankan pelbagai program dan makanan diproses secara automatik.

Sensor memantau pemprosesan bahan dan menghentikan pemprosesan secara automatik apabila konsistensi yang dipratetapkan dicapai.

Untuk mencapai hasil yang optimum, sila ambil perhatian perkara berikut:

- Sebelum menggunakan fungsi buat kali pertama SensorControl Plus peranti baharu ini sekurang-kurangnya 2 Minit beroperasi dalam mod melahu atau memproses makanan tanpa program automatik.
- Hanya gabungan makanan, kuantiti dan alat yang diterangkan yang diprogramkan. Jangan memproses gabungan lain dengan program automatik.

---

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti



- Jangan masukkan bahan makanan lagi selepas program automatik dimulakan.
- Jangan proses semula bahan yang telah diproses dengan program automatik.
- Umur, suhu dan kandungan bahan yang digunakan mempunyai pengaruh untuk masa yang diperlukan dan hasil.
- Hanya proseskan telur segar.
- Hanya proseskan krim yang sudah disejukkan kepada 6 °C.
- Krim yang dibekukan tidak boleh dipukul.
- Krim dengan bahan tambahan atau krim bebas laktosa tidak akan menghasilkan hasil yang optimum.
- Jangan campurkan gula, perisa dan bahan tambahan lain untuk krim atau putih telur sehingga program automatik tamat.

### Nota

- Hanya isikan bahan apabila paparan menunjukkan "0 g", "0.00 lb" atau "ADD INGREDIENTS".
- Apabila program automatik sedang berjalan, butang dikunci.
- Untuk membatalkan program automatik, putar suis putar ke 0. Untuk ini, rintangan yang rendah mesti diatasi.

## 11.1 Gambaran keseluruhan program

Di sini anda akan mendapat gambaran keseluruhan program automatik dan penggunaannya.

Program	Penggunaan
CREAM	Penyediaan automatik untuk 300-1500 ml

Program	Penggunaan
	krim putar dengan pemukul
CREAM > 3 00 ml <sup>1</sup>	Penyediaan automatik untuk 300-700 ml krim putar dengan pemukul
CREAM > 7 00 ml <sup>1</sup>	Penyediaan automatik untuk 700-1500 ml krim putar dengan pemukul
EGG WHITE	Penyediaan automatik untuk putih telur yang dipukul daripada putih telur daripada 2-12 telur dengan pemukul
YEAST DOUGH	Penyediaan automatik untuk doh yis dengan cangkuk penguli Bahan dan jumlah bergantung kepada resipi → "Gambaran keseluruhan resipi", Halaman 51




## 11.2 Gunakan SensorControl Plus

Di sini anda boleh mengetahui cara memilih dan memulakan program automatik.

### Prasyarat

- Mangkuk dibuka.
  - Tudung mangkuk dilekatkan.
1. Masukkan alat yang sesuai:
    - ▶ Pemukul untuk krim putar dan putih telur
    - ▶ Cangkuk penguli untuk doh yis
  2. Pasangkan palam kuasa.
- ✓ Paparan menunjukkan "OptiMUM".

<sup>1</sup> Model tanpa skala bersepadu

3. Tekan .
- ✓ Paparan menunjukkan "CREAM".
4. Dengan , + atau - pilih program yang diinginkan, cth. "EGG WHITE".
- ✓ Skala ditentukur.
- ✓ Paparan menunjukkan "- - - - -".
5. Tunggu penentukuran.
- ✓ Paparan menunjukkan "0 g" atau "0.00 lb".
6. Tuangkan bahan yang sesuai ke dalam mangkuk, cth. putih telur.
- ✓ Paparan menunjukkan berat.
7. **Nota:** Pada peranti tanpa skala, paparan ditunjukkan selepas program dipilih "ADD INGREDIENTS".
8. Tuangkan bahan yang disukat ke dalam mangkuk.
9. Tunggu sebentar selepas diisi.
- ✓ Paparan menunjukkan "HOLD ROTARY SWITCH ON M/A FOR 2s".
10. Tekan butang pelepas dan tekan lengan putar ke bawah hingga terkunci pada tempatnya.
11. Setkan suis putar ke M/A dan tahan selama sekurang-kurangnya 2 Saat.
12. Lepaskan suis putar.
- ✓ Suis putar berdiri pada M/A.
- ✓ Paparan menunjukkan "SENSOR CONTROL PLUS" dan program automatik berjalan.
- ✓ Jika hasil pratetap telah dicapai, paparan menunjukkan "READY".
- ✓ Suis putar melompat ke  dan pemrosesan akan berakhir.

**Petua:** Jika hasil tidak seperti yang anda mahukan, anda boleh memproses semula krim dan putih telur dengan kelajuan 7 atau doh yis dengan kelajuan 3 sehingga konsistensi yang diinginkan.

---

## 12 Pembersihan dan penjagaan

Bersih dan jaga dengan teliti supaya peranti anda kekal berfungsi untuk jangka masa yang lama.

### 12.1 Agen pembersih

Ketahui agen pembersih yang sesuai untuk peranti anda.

#### PERHATIAN

Agan pembersih yang tidak sesuai atau pembersihan yang tidak betul boleh merosakkan peranti.

- ▶ Jangan gunakan agen pembersih yang mengandungi alkohol.
- ▶ Jangan gunakan objek tajam, berbucu atau logam.
- ▶ Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.
- ▶ Bersihkan panel kawalan dan paparan hanya dengan kain mikrofiber yang lembap.

### 12.2 Membersihkan unit asas

#### AMARAN

#### Risiko kejutan elektrik!

Kelembapan yang masuk boleh menyebabkan renjatan elektrik.

- ▶ Jangan sesekali mencelup peranti atau kabel kuasa ke dalam air atau memasukkannya ke dalam mesin pencuci pinggan.
- ▶ Jangan gunakan pembersih wap atau pencuci bertekanan tinggi untuk membersihkan peranti.

1. Keluarkan tudung pelindung pemacu.
2. Lap unit asas dan tudung pelindung pemacu dengan kain lembut yang lembap.
3. Bersihkan panel kawalan dan paparan dengan kain mikrofiber yang lembap.

4. Keringkan unit asas dan tudung pelindung pemacu dengan kain lembut yang lembap.

### 12.3 Gambaran keseluruhan pembersihan

Di sini anda akan mendapat gambaran keseluruhan cara terbaik untuk membersihkan peranti dan bahagian lain.

→ *Raj.* **23**

**Petua:** Perubahan warna boleh berlaku pada bahagian plastik, contoh semasa memproses lobak merah. Keluarkan perubahan warna dengan kain lembut dan beberapa titisan minyak masak.

## 13 Aksesori pilihan

Aksesori pilihan boleh dibeli melalui khidmat pelanggan, di kedai pakar atau di laman web. Gunakan aksesori tulen sahaja kerana aksesori ini telah dipadankan dengan peralatan anda sebetul-betulnya. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist. Aksesori adalah khusus mengikut peralatan. Sentiasa nyatakan label peralatan (E-Nr.) anda yang betul semasa pembelian. → *Halaman 57*

### 14.1 Gambaran keseluruhan resipi

Dalam gambaran keseluruhan ini, anda akan menemui bahan dan langkah pemprosesan untuk pelbagai resipi.

Resipi	Bahan	Pemprosesan
Krim putar	200-1500 g Krim	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tetapkan pemukul.</li> <li>▪ Masukkan krim.</li> <li>▪ 1½-4 Minit Memproses 7 ke atas tahap.</li> </ul>
Putih telur	2-12 Putih telur (Suhu bilik)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tetapkan pemukul.</li> </ul>

Aksesori manakah yang tersedia untuk peralatan anda boleh didapati dalam katalog kami, di kedai dalam talian atau melalui khidmat pelanggan.

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

## 14 Resipi dan Contoh Penggunaan

Di sini, anda akan menemui pilihan resipi yang telah dicipta khas untuk peranti anda.

### Petua

- Perhatikan kuantiti pemprosesan maksimum yang ditentukan untuk mencapai hasil yang optimum.
- Sekiranya perkakas anda dilengkapi, anda boleh menggunakan program automatik untuk menyediakan krim disebat, putih telur dan adunan yis. SensorControl Plus → "*SensorControl Plus*", *Halaman 48*
- Sekiranya perkakas anda dilengkapi dengan timbangan, anda boleh menimbang bahan semasa mengisinya. → "*Skala*", *Halaman 47*
- Anda boleh memantau atau menetapkan masa pemprosesan dengan pemasa. → "*Masa*", *Halaman 45*

Resipi	Bahan	Pemprosesan
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Masukkan putih telur.</li> <li>▪ 4-6 Minit Memproses 7 ke atas tahap.</li> </ul>
Campuran span	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3Telur</li> <li>▪ 3-4 Sudu besar air panas</li> <li>▪ 150 g Gula</li> <li>▪ 1 EL Gula vanilla</li> <li>▪ 150 g Tepung (diayak)</li> <li>▪ 50 g Tepung jagung</li> <li>▪ Serbuk penaik (sesuka hati)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Proses 2-jumlah lipatan maksimum pada masa yang sama.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tetapkan pemukul.</li> <li>▪ Tambah kesemua bahan kecuali tepung dan tepung jagung.</li> <li>▪ 4-7 Minit Memproses 7 ke atas tahap.</li> <li>▪ Tetapkan 1 tahap.</li> <li>▪ Di dalam tepung dan kanji masukkan sudu demi sudu. 30-60 Saat</li> </ul>
Adunan kek	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3-4Telur</li> <li>▪ 200-250 g Gula</li> <li>▪ 1 Secubit garam</li> <li>▪ 1 Sudu besar gula vanilla atau parut setengah lemon</li> <li>▪ 200-250 g Mentega atau marjerin (suhu bilik)</li> <li>▪ 500 g Tepung</li> <li>▪ 15 g Serbuk penaik</li> <li>▪ 150 ml Susu</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Proses 2½-jumlah lipatan maksimum pada masa yang sama.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tetapkan pengacau.</li> <li>▪ Tambah kesemua bahan.</li> <li>▪ 30 Saat Memproses 2 ke atas tahap.</li> <li>▪ 2-3 Minit Memproses 7 ke atas tahap.</li> </ul>
Pastri rapuh	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 125 g Mentega</li> <li>▪ 100-125 g gula</li> <li>▪ 1 biji telur</li> <li>▪ 1 Secubit garam</li> <li>▪ sedikit gula vanilla atau kulit limau parut</li> <li>▪ 250 g tepung</li> <li>▪ Serbuk penaik (sesuka hati)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Proses 4-jumlah lipatan maksimum pada masa yang sama.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tetapkan pengacau.</li> <li>▪ Tambah kesemua bahan.</li> <li>▪ 30 Saat Memproses 2 ke atas tahap.</li> <li>▪ 2-3 Minit Memproses 6 ke atas tahap.</li> <li>▪ Dari 250 g Tepung:</li> <li>▪ Masukkan cangkuk doh.</li> <li>▪ Tambah kesemua bahan.</li> <li>▪ 30 Saat Memproses 1 ke atas tahap.</li> <li>▪ 3-4 Minit Memproses 3 ke atas tahap.</li> </ul>
Doh yis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g Tepung</li> <li>▪ 1 Telur</li> <li>▪ 80 g Lemak (Suhu bilik)</li> <li>▪ 80 g Gula</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Masukkan cangkuk doh.</li> <li>▪ Tambah kesemua bahan.</li> <li>▪ 30 Saat Memproses 1 ke atas tahap.</li> </ul>

<b>Resipi</b>	<b>Bahan</b>	<b>Pemprosesan</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200-250 ml Susu suam</li> <li>▪ 25 g yis segar atau 1 Sudu besar yis kering.</li> <li>▪ parut setengah lemon</li> <li>▪ 1 Secubit garam</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Proses 3-jumlah lipatan maksimum pada masa yang sama.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3-6 Minit Memproses 3 ke atas tahap.</li> </ul>
Doh mi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g Tepung</li> <li>▪ 250 g Telur (ca. 5 sekeping)</li> <li>▪ 20-30 ml air sejuk (sesuka hati)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Proses 1½-jumlah lipatan maksimum pada masa yang sama.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Masukkan cangkuk doh.</li> <li>▪ Tambah kesemua bahan.</li> <li>▪ 3-5 Minit Memproses 3 ke atas tahap.</li> </ul>
Doh roti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1000 g Tepung</li> <li>▪ 2 Sudu besar Yis kering</li> <li>▪ 2 TL garam</li> <li>▪ 660 ml Air suam</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Proses 1½-jumlah lipatan maksimum pada masa yang sama.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Masukkan cangkuk doh.</li> <li>▪ Tambah kesemua bahan.</li> <li>▪ 30 Saat Memproses 1 ke atas tahap.</li> <li>▪ 3-6 Minit Memproses 3 ke atas tahap.</li> </ul>

## 15 Selesaikan gangguan

Gangguan kecil pada peranti anda boleh diselesaikan oleh anda sendiri. Gunakan maklumat untuk penyelesaian gangguan sebelum anda menghubungi khidmat pelanggan. Dengan ini, anda dapat mengelakkan kos yang tidak perlu.

### **AMARAN**

#### **Risiko kejutan elektrik!**

Pembaikan yang tidak betul adalah berbahaya.

- ▶ Hanya pengendali yang berkelayakan boleh melakukan pembaikan pada peranti.
- ▶ Hanya alat ganti tulen dibenarkan untuk pembaikan peranti.
- ▶ Untuk mengelakkan kecederaan, kabel kuasa peranti rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau khidmat pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.

<b>Ralat</b>	<b>Punca dan penyelesaian masalah</b>
Peranti tidak berfungsi.	Palam pada kabel kuasa tidak dipasang. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sambungkan peranti pada bekalan elektrik.</li> </ul>

<b>Ralat</b>	<b>Punca dan penyelesaian masalah</b>
Peranti tidak berfungsi.	<p>Fius di dalam kotak fius telah dicetuskan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Periksa fius di dalam kotak fius.</li> </ul> <p>Bekalan elektrik terganggu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Periksa sama ada lampu bilik atau peranti lain di dalam bilik berfungsi.</li> </ul>
Peranti tidak mula diproses.	<p>Suis putar tidak betul.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tetapkan suis putar ke sebelum memproses O.</li> </ul>
Butang pelepas tidak boleh ditekan.	<p>Aksesori dipasang pada 3 pemacu merah.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tanggalkan aksesori daripada pemacu 3.</li> </ul>
Penimbang menunjukkan tiada perubahan berat, walaupun bahan diisi. <sup>1</sup>	<p>Jumlah ramuan berada di bawah julat pengukur skala.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Isikan sekurangnya 5 g atau 0,01 lb supaya keseimbangan menunjukkan nilai yang betul.</li> </ul>
Pemprosesan dengan fungsi SensorControl Plus dimulakan sebentar dan ditamatkan semula serta-merta. <sup>1</sup>	<p>Suis putar tidak ditahan untuk masa yang cukup lama pada kedudukan M/A.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pilih program automatik yang dikehendaki sekali lagi. → "<i>SensorControl Plus</i>", <i>Halaman 48</i></li> <li>2. Untuk memulakan pemprosesan, tetapkan suis putar kepada M/A dan tahan suis putar sekurang-kurangnya 2 Saat dalam kedudukan ini.</li> </ol>
Paparan "MOTOR OVERLOAD" muncul.	<p>Kuantiti pemprosesan terlalu tinggi atau masa pemprosesan terlalu lama.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tetapkan suis putar ke O.</li> <li>▶ Kurangkan jumlah ramuan.</li> <li>▶ Biarkan peranti sejuk pada suhu bilik.</li> </ul> <p>Perkakas atau aksesori tersekat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tetapkan suis putar ke O.</li> <li>▶ Keluarkan sekatan.</li> </ul> <p>Motor rosak.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jika mesej berterusan, sila hubungi khidmat pelanggan. → "<i>Khidmat pelanggan</i>", <i>Halaman 56</i></li> </ul>
Paparan "ARM OPEN" muncul.	<p>Pemutar lengan akan dibuka.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tetapkan suis putar ke O.</li> <li>2. Gerakkan lengan sehingga terkunci dengan betul.</li> </ol>

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti

<b>Ralat</b>	<b>Punca dan penyelesaian masalah</b>
Paparan "CHECK BOWL" muncul.	<p>Mangkuk atau penyesuai sejagat tidak terpasang dengan betul atau terlepas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Putar mangkuk berlawanan arah jarum jam sehingga berhenti.</li> <li>▶ Pasang penyesuai sejagat seperti yang dijelaskan dalam manual aksesori.</li> </ul>
Paparan "ERROR" "SCALE" muncul. <sup>1</sup>	<p>Peranti telah dialihkan pada permukaan kerja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Angkat peranti ke atas dan letakkan semula.</li> <li>▶ Tetapkan semula penimbang. → <i>"Tetapkan semula penimbang", Halaman 48</i></li> </ul> <hr/> <p>Penimbang tidak berfungsi dengan baik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tetapkan semula penimbang. → <i>"Tetapkan semula penimbang", Halaman 48</i></li> </ul> <hr/> <p>Penimbang rosak.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jika mesej berterusan, sila hubungi khidmat pelanggan. → <i>"Khidmat pelanggan", Halaman 56</i></li> </ul> <hr/> <p>Penimbang diganggu oleh getaran.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jangan gunakan peranti pada permukaan kerja yang mengalami getaran, cth. pada mesin basuh pinggan mangkuk yang sedang berjalan.</li> </ul>
Paparan "FOR SCALE" "STOP MACHINE" muncul. <sup>1</sup>	<p>Penimbang dipasangkan semasa perkakas berjalan.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tetapkan suis putar ke O.</li> <li>2. Tunggu sehingga peranti terhenti sebelum menggunakan penimbang.</li> </ol>
Paparan "OVERLOAD" atau "UNDERLOAD" muncul. <sup>1</sup>	<p>Nilai paparan penimbang telah melebihi atau tidak mencapai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sila perhatikan nilai paparan keseimbangan. → <i>"Menunjukkan nilai keseimbangan", Halaman 47</i></li> </ul>
Paparan "OVERLOAD" atau "UNDERLOAD" muncul dengan penggunaan SensorControl Plus. <sup>1</sup>	<p>Terlalu banyak atau terlalu sedikit bahan telah ditambahkan untuk program yang dipilih.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Masukkan bahan mengikut spesifikasi jumlah. → <i>"SensorControl Plus", Halaman 48</i></li> </ul>

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti

Ralat	Punca dan penyelesaian masalah
Paparan "ADD INGREDIENTS" muncul walaupun bahan telah diisi. Program automatik tidak boleh dimulakan. <sup>1</sup>	Bahan diisi sebelum penimbang diaktifkan. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kosongkan mangkuk.</li> <li>2. Pilih program sekali lagi</li> <li>3. Tunggu penentukuran penimbang.</li> <li>✓ Paparan menunjukkan "0 g" atau "0.00 lb".</li> <li>4. Tuangkan bahan.</li> </ol>

## 16 Pelupusan

### 16.1 Lupuskan peranti lama

Melalui pelupusan mesra alam, bahan mentah yang bernilai boleh digunakan semula.

1. Tanggalkan palam kabel kuasa.
2. Pisahkan kabel kuasa.
3. Lupuskan peranti secara mesra alam.

Maklumat mengenai kaedah pelupusan terkini boleh didapati daripada pengedar anda dan juga pentadbir perbandaran atau bandar anda.



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

## 17 Khidmat pelanggan

BSH Hausgeräte GmbH melanjutkan ketersediaan alat ganti kepada 10 tahun. Perkara ini melibatkan semua komponen peranti yang berkaitan dengan fungsi dan boleh disimpan yang dikeluarkan selepas 1 Januari 2023.

**Nota:** Penggunaan khidmat pelanggan adalah percuma mengikut syarat jaminan pengilang.

Maklumat terperinci tentang tempoh jaminan dan syarat jaminan di negara anda boleh didapati melalui kod QR pada dokumen yang disertakan tentang maklumat hubungan servis dan syarat jaminan, melalui khidmat pelanggan kami, pengedar anda atau di laman web kami.

Jika anda berhubung dengan khidmat pelanggan, anda memerlukan nombor produk (No. E) dan nombor pengeluaran (FD) peranti anda.

Butiran hubungan khidmat pelanggan boleh didapati melalui kod QR pada dokumen yang disertakan tentang maklumat hubungan servis dan syarat jaminan atau di laman web kami.

<sup>1</sup> Mengikut kelengkapan peranti



### **17.1 Nombor produk (No. E) dan nombor pengeluaran (FD)**

Nombor produk (No. E) dan nombor pengeluaran (FD) boleh didapati pada label peranti.

Anda boleh mencatat maklumat untuk mencari semula maklumat peranti anda dan nombor telefon khidmat pelanggan dengan cepat.

您可在線上找到其他資訊與說明。請掃描標題頁上的QR碼。



## 目錄

<b>1 安全性</b> .....	<b>59</b>	7.10 取下工具 .....	66
1.1 一般提示說明 .....	59	7.11 處理方式 .....	66
1.2 使用須知 .....	59	7.12 傳動器保護蓋 .....	68
1.3 使用者限制 .....	60	<b>8 基本設定</b> .....	<b>68</b>
1.4 重要安全須知 .....	60	8.1 基本設定概覽 .....	68
<b>2 避免財物損失</b> .....	<b>61</b>	8.2 變更基本設定 .....	68
<b>3 環境保護和節省能源</b> .....	<b>62</b>	<b>9 計時器</b> .....	<b>68</b>
3.1 包材廢棄處理 .....	62	9.1 計時器顯示值 .....	68
<b>4 拆封和檢查</b> .....	<b>62</b>	9.2 計時器有關的提示說明 .....	68
4.1 拆開裝置和部件 .....	62	9.3 讀取並重設處理時間 .....	69
4.2 產品清單 .....	62	9.4 用定時器處理配料 .....	69
4.3 安裝機器 .....	62	9.5 使用定時器而不進行加工 .....	69
<b>5 深入瞭解</b> .....	<b>62</b>	9.6 暫停或關閉定時器 .....	69
5.1 機器 .....	62	<b>10 秤重器<sup>1</sup></b> .....	<b>69</b>
5.2 旋轉開關 .....	62	10.1 秤重器顯示值 .....	69
5.3 發光環 <sup>1</sup> .....	63	10.2 秤重配料 .....	70
5.4 操作面板 .....	63	10.3 預設重量 .....	70
5.5 功能按鈕 .....	63	10.4 重設秤重器 .....	70
5.6 顯示螢幕 .....	63	<b>11 SensorControl Plus<sup>1</sup></b> .....	<b>70</b>
5.7 傳動器 .....	64	11.1 洗程一覽表 .....	71
5.8 工具 .....	64	11.2 使用 SensorControl Plus .....	71
5.9 安全系統 .....	65	<b>12 清潔和保養</b> .....	<b>72</b>
<b>6 第一次使用前</b> .....	<b>65</b>	12.1 清潔劑 .....	72
6.1 準備機器 .....	65	12.2 清潔主機 .....	72
<b>7 基本操作</b> .....	<b>65</b>	12.3 清潔一覽 .....	72
7.1 電線長度 .....	65	<b>13 特殊配件</b> .....	<b>72</b>
7.2 旋轉臂位置 .....	66	<b>14 食譜和應用實例</b> .....	<b>72</b>
7.3 打開旋轉臂 .....	66	14.1 食譜一覽 .....	73
7.4 關閉旋轉臂 .....	66	<b>15 排除故障</b> .....	<b>74</b>
7.5 取下攪拌碗 .....	66	<b>16 廢棄處理</b> .....	<b>76</b>
7.6 插入攪拌碗 .....	66	16.1 舊電器廢棄處理 .....	76
7.7 蓋緊攪拌碗蓋 .....	66	<b>17 客戶服務</b> .....	<b>76</b>
7.8 取下攪拌碗蓋 .....	66		
7.9 插入工具 .....	66		

<sup>1</sup> 依電器配備而定

17.1 產品編號 (E-Nr.) 和生產編號  
(FD) ..... 77

## 1 安全性

請注意以下的安全提示說明。

### 1.1 一般提示說明

- 請詳讀本說明書。
- 使用隨附或選購的配件時，也請注意另附的說明書。
- 請妥善保管本說明書和產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。
- 如本電器於運送途中受損，請勿連接本電器。

### 1.2 使用須知

本電器只能用於以下用途：

- 僅能搭配原廠零組件和配件使用。
- 用於攪拌、揉捏、打發食材。
- 用於隨附 / 選購配件之說明書中所述及的其他用途。
- 監督之下。
- 使用時間及食材處理量應符合一般家用需求。
- 僅限私人家庭和居家環境的室內室溫區域。
- 最高在海拔2000公尺以下。

以下情況時，請將裝置與電源斷開：

- 請勿使用本裝置。
- 不必在旁監看本裝置的運作。
- 組裝本裝置。
- 拆卸機器。
- 清潔裝置。
- 靠近旋轉中的零件。
- 更換工具。
- 處理故障。

### 1.3 使用者限制

凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用電器的人員的監督或指導下，瞭解使用電器可能帶來的危險後，方能使用本電器。

孩童不得將本電器當成玩具玩耍。

清潔及保養工作不得由孩童執行。

本電器不得由孩童進行操作。請確保孩童遠離本電器及電源線。

### 1.4 重要安全須知

#### ⚠ 警告 – 觸電風險!

電器損壞或電源線損壞時可能發生危險。

- ▶ 請勿使用受損的電器。
- ▶ 切勿操作表面有裂縫或破損的電器。
- ▶ 請勿拉扯電源線切斷電器電源。拔除電源線時，務必從插頭部位拉起。
- ▶ 若電器或電源線損壞，請立即拔除電源線插頭或關閉配電箱中的保險絲。
- ▶ 請聯絡客戶服務。 → 頁次76

安裝不當可能導致危險。

- ▶ 僅限按規格銘板所提供之資訊連接並運行本電器。
- ▶ 僅限透過按規定安裝接地保護的插座將本電器連接到帶有交流電的主電源。
- ▶ 房屋電路安裝的接地系統必須按規定進行安裝。

不當維修可能導致危險。

- ▶ 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠備件來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。

否則濕氣可能會導致觸電。

- ▶ 切勿將本電器或電源線浸泡在水裡或放入洗碗機內清洗。
- ▶ 本電器僅限於室內使用。
- ▶ 切勿將本電器置於高溫或潮濕處。
- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機或高壓清潔機清潔本電器。

電源線絕緣層若損壞可能發生危險。

- ▶ 請勿將電源線靠近發熱的電器零件或熱源。
- ▶ 請勿將電源線靠近鋒利的尖銳處或邊緣。
- ▶ 切勿彎折、擠壓或更改電源線。

**⚠ 警告 – 火災風險!**

高溫可能使設備和其他部件燃燒。

- ▶ 請勿將本裝置置於高溫表面上或附近。

**⚠ 警告 – 受傷風險!**

旋轉的驅動器、工具或配件可能造成人員受傷。

- ▶ 雙手、頭髮、衣物及其他用品應保持遠離旋轉的部件。
- ▶ 僅於驅動器完全靜止，且裝置的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下工具和配件。
- ▶ 更換或清潔工具前，請關閉裝置，並拔掉電源。
- ▶ 只有在攪拌盆已插入、蓋子已裝上及驅動器保護蓋已蓋上的情況下，才能使用工具。
- ▶ 處理運行期間，不得打開旋轉臂。

本裝置若在部件受損的情況下運行，可能導致人員受傷。

- ▶ 部件若有裂痕或其他損壞情形或未正確安裝，請用原廠備件更換。

**⚠ 警告 – 壓傷風險!**

手部和手指可能會被夾住。

- ▶ 放下旋轉臂時，請勿將手伸入機殼或盆中。

**⚠ 警告 – 窒息風險!**

孩童有可能用包材將頭部套住或將自己纏住而造成窒息。

- ▶ 請確保孩童遠離包材。
  - ▶ 請勿讓孩童將包材當成玩具玩耍。
- 孩童可能會吸入或吞食小型零件而造成窒息。
- ▶ 請確保孩童遠離小型零件。
  - ▶ 切勿讓孩童把小型零件當成玩具玩耍。

**⚠ 警告 – 危害健康的風險!**

表面上的髒污可能會危及健康。

- ▶ 請遵守清潔提示說明。
- ▶ 每次使用前，請務必清潔會接觸到食材的表面。

---

**2 避免財物損失****注意**

不當使用可能導致財物損失。

- ▶ 切勿同時使用不同的驅動器。
- ▶ 請注意附件和驅動器上的顏色標示。
- ▶ 操作本裝置的時間視需求而定，切勿超時運作。

- ▶ 本裝置切勿空轉。
  - ▶ 請勿將原廠部件和原廠附件用於其他裝置。
  - ▶ 請勿超過最大處理量。
  - ▶ 使用攪拌碗前，請檢查是否存在異物並將其清除。
- 振動可能會影響到本裝置的功能。
- ▶ 請勿將本裝置置於活動表面或會振動的表面上。

## 3 環境保護和節省能源

### 3.1 包材廢棄處理

包材符合環保要求且可回收。

- ▶ 請分類處理各組件。

## 4 拆封和檢查

請於此處了解拆封時的注意事項。

### 4.1 拆開裝置和部件

1. 將裝置從包裝箱取出。
2. 將所有其他部件和隨機文件從包裝箱取出，並仔細檢查。
3. 去除包裝材料。
4. 拆除貼紙和封膜。

### 4.2 產品清單

拆開包裝後，請檢查所有零件是否於運送途中受損且交付的產品是否齊全。

**備註：**其他的隨附配件將視您的型號而定。有關額外的產品清單，請參閱配件說明書。

→  **1**

**A** 主機 (含攪拌碗)

**B** 蓋子 (含整合式進料管)

**C** 專業彈性攪拌槳<sup>1</sup>

**D** 專業打蛋器

**E** 攪麵勾

**F** 隨機文件

### 4.3 安裝機器

 **警告**

**火災風險!**

高溫可能使設備和其他部件燃燒。

- ▶ 請勿將本裝置置於高溫表面上或附近。

### 注意

振動可能會影響到本裝置的功能。

- ▶ 請勿將本裝置置於活動表面或會振動的表面上。

1. 請將本裝置放置在穩固、平面、乾淨且光滑的工作平台上。
2. 將電線拉到需要的長度。  
→ "電線長度", 頁次65  
請勿插入電源插頭。

## 5 深入瞭解

### 5.1 機器

可在此查看電器的相關組件一覽。

→  **2**

**1** 操作面板

**2** 不鏽鋼攪拌碗

**3** 蓋子 (含整合式進料管)

**4** 傳動器 2 保護蓋

**5** 傳動器 3 保護蓋

**6** 發光環

**7** 旋轉開關

**8** 旋轉臂

**9** 旋轉臂釋放按鈕

**10** 傳動器 2, 黃色

**11** 傳動器 3, 紅色

**12** 主傳動器, 黑色

**13** 攪拌碗專用凹槽

**14** 電線收納室

### 5.2 旋轉開關

使用旋轉開關啟動和停止運行，請選擇速度。

<sup>1</sup> 視型號而定

符號	功能
○	停止處理程序。
Ω	以最低速伴打配料。
1	以低速處理配料。
7	以高速處理配料。
M <sup>1</sup>	以最高速短暫處理配料。 → "使用點動脈衝功能", 頁次 67
M/A <sup>1</sup>	視用途而定: <ul style="list-style-type: none"> <li>以最高速短暫處理配料。 → "使用點動脈衝功能", 頁次 67</li> <li>啟動自動程序。 → "SensorControl Plus", 頁次 70</li> </ul>

**提示:** 速度可在 1 和 7 之間無段式調整。

### 5.3 發光環<sup>1</sup>

旋轉開關上的發光環會通知您機器的運行狀態。

指示燈	狀態
發光環亮起, 表示處理程序正在進行。	本機運行正常。
發光環未亮起, 表示未啟動處理程序。	<ul style="list-style-type: none"> <li>本機無電源。</li> <li>發生機器故障。</li> </ul>
發光環亮起, 無法開始或繼續處理程序。	<ul style="list-style-type: none"> <li>計時器已結束處理程序。</li> <li>安全系統已啟用。</li> <li>發生機器故障。</li> </ul>

**提示:** 如需更多詳細資訊, 請參考此處:

→ "安全系統", 頁次 65

→ "排除故障", 頁次 74

### 5.4 操作面板




可在此查看操作面板一覽。

→ 圖 3

1	秤重器按鈕 <sup>1</sup>
2	計時按鈕
3	按鈕 SensorControl Plus <sup>1</sup>
4	設定按鈕
5	顯示螢幕

### 5.5 功能按鈕

使用功能按鈕可選擇附加功能或進行設定。如需進行選擇, 請用手指觸按相關的符號。

符號	功能
	計時器 <ul style="list-style-type: none"> <li>使用計時器。</li> <li>重設計時器。</li> <li>結束附加功能。</li> </ul>
	秤重器 <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>使用秤重器。</li> <li>校準秤重器。</li> <li>結束附加功能。</li> </ul>
	SensorControl Plus <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>選擇自動程序。</li> <li>結束附加功能。</li> </ul>
—	<ul style="list-style-type: none"> <li>變更設定。</li> <li>減少數值。</li> </ul>
+	<ul style="list-style-type: none"> <li>變更設定。</li> <li>增加數值。</li> </ul>

**備註:** 用手指直接操作按鈕, 勿戴廚房防燙手套進行。請勿以烹飪調羹等物品操作按鈕。

### 5.6 顯示螢幕

顯示螢幕會顯示設定、資訊和數值以及有關運行狀態的訊息。

<sup>1</sup> 依電器配備而定

顯示螢幕會在電源插頭插入後啟用並顯示 "OptiMUM"。

顯示螢幕上會顯示 2 行的內容。顯示螢幕將較長的內容顯示為捲動文字。

**備註:** 若在一定的時間內未執行任何操作，則顯示螢幕將自動關閉。如需重新啟用顯示螢幕，請按下任一按鈕或開始處理程序。

**提示:** 可隨時變更顯示語言和顯示亮度。

→ "基本設定概覽", 頁次68

## 5.7 傳動器

您的機器配備專門針對工具和配件量身定制的各種傳動器。

**備註:** 用保護蓋蓋住傳動器 2 和 3。



→ "傳動器保護蓋", 頁次68


### 色標

傳動器已用顏色標記。此色標同樣也可在配件上查看到，以便將其搭配正確的傳動器。

### 傳動器一覽

可在此查看傳動器及其用途一覽。

傳動器	用途
主傳動器, 黑色 	提供工具和配件使用, 如 <ul style="list-style-type: none"> <li>絞肉器</li> <li>切麵配件</li> </ul>
傳動器 2, 黃色 	提供標有黃色配件使用, 如 <ul style="list-style-type: none"> <li>多功能食物處理器</li> <li>多功能食物處理器</li> </ul>
傳動器 3, 紅色	提供標有紅色配件使用, 如 <ul style="list-style-type: none"> <li>玻璃攪拌機器皿</li> </ul>

傳動器	用途
	<ul style="list-style-type: none"> <li>多功能研磨配件組</li> </ul>

## 5.8 工具

在此處可以查看有關各種工具的基本說明。



這些工具均配備保護蓋，以避免傳動器變髒。

保護蓋上的兩個彈出按鈕可幫助輕鬆取下工具。

→ "取下工具", 頁次66

### 工具一覽

根據用途使用適當的工具。

工具	用途
	<b>攪麵勾</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>揉麵團，例如：發酵麵團、麵包麵團、披薩皮、麵條麵團、餅乾麵團。</li> <li>將食材伴打，如葡萄乾或巧克力碎片等無需切碎的食材。</li> </ul>
	<b>專業彈性攪拌槳<sup>1</sup></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>攪拌麵團，例如：蛋糕麵團、水果蛋糕。</li> <li>將配料拌入麵團，例如：葡萄乾、巧克力碎片。</li> </ul>
	<b>專業打蛋器</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>蛋白霜和鮮奶油（至少含油脂 30 %）。</li> <li>攪拌鬆軟麵團，如海綿蛋糕麵團。</li> </ul>

### 微調專業打蛋器

以微調方式來調校攪拌碗和專業打蛋器之間的距離。

**備註:** 專業打蛋器出廠時已進行過設定，以便可將配料達到最佳的混合效果。

<sup>1</sup> 視型號而定



## 調校工具設定

### 注意

工具設定錯誤可能會損壞本機和工具。

- ▶ 切勿操作會碰到攪拌碗的工具。

### 要求

- 電源插頭未插入。
  - 旋轉臂已打開。
  - 專業打蛋器已插入。
  - 攪拌碗已插入。
1. 一隻手握住打蛋器的下部，然後用扳手按順時針方向鬆開鎖緊螺母。  
→ **圖 4**
  2. 如需變更距離，請旋轉工具。

→ **圖 5**

注意表格中的數值：

設定	距離
最佳設定	3 mm
按順時針方向旋轉一圈	1 mm 更多
按逆時針方向旋轉一圈	1 mm 更少

3. 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂向下壓，直至其卡入到位。
4. 檢查設定。
5. 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂提起，直至其卡入到位。
6. 一隻手握住打蛋器的下部，然後用扳手按逆時針方向擰緊鎖緊螺母。

## 5.9 安全系統

可於此處查看裝置的安全系統概覽。

### 啟動安全裝置

啟動安全裝置可避免不慎啟動裝置。

只有符合下列條件才能開啟並操作本機：

- 旋轉臂已鎖定在位置 1 上，且攪拌碗已插入，如。
- 旋轉臂已鎖定在位置 1 上，且通用轉接頭已安裝在主傳動器上。

## 重新啟動安全裝置

重新啟動安全裝置可避免機器在斷電後自行啟動處理程序。

本機會在斷電後重新開啟。將旋轉開關設為 ○ 後，才能重新啟動處理程序。

### 過載保護

過載保護可避免馬達和其他部件因負載太高而受損。

馬達在出現下列情況將關閉：

- 處理量過大。
- 處理時間過長。
- 工具或配件卡住。

### 旋轉臂安全裝置

配件安裝到後方傳動器上時，旋轉臂安全裝置可避免旋轉臂打開。

## 6 第一次使用前

準備使用本電器。

### 6.1 準備機器

1. 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂提起，直至其卡入到位。  
→ "打開旋轉臂"，頁次66
2. 按順時針方向旋轉並取下攪拌碗。  
→ "取下攪拌碗"，頁次66
3. 第一次使用前，請先徹底清潔所有會與食材接觸的部件。  
→ "清潔和保養"，頁次72
4. 準備好已清潔和乾燥的部件，以利於使用。

## 7 基本操作

### 7.1 電線長度

根據需求調整電源電線的長度。

#### 利用電線收納盒調整電線長度<sup>1</sup>

1. 拉出所需長度的電源電線。

<sup>1</sup> 依電器配備而定

- 若要縮短電線長度，將電線推入電線收納盒內。



### 用捲線器調整電線長度<sup>1</sup>

- 拉出所需長度的電線，然後緩慢放開。
- 如需縮短電線長度，
  - ▶ 應拉住電線，
  - ▶ 讓電線捲繞，
  - ▶ 重新拉出電線。

**備註：**請勿用手推入電線。若電線卡住，可將所有電線拉出，然後重新再將其捲繞。

## 7.2 旋轉臂位置

可在此查看旋轉臂位置一覽。

位置	用途
位置 1 	旋轉臂已關上。 <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 用工具處理配料。</li><li>▪ 使用主傳動器上的配件，如絞肉器。</li><li>▪ 使用傳動器 2 上的配件，如多功能食物處理器</li><li>▪ 使用傳動器 3 上的配件，如玻璃攪拌機器皿</li></ul>
位置 2 	旋轉臂已打開。 <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 插入或取下攪拌碗。</li><li>▪ 裝上或取下碗蓋。</li><li>▪ 插入或取下工具。</li><li>▪ 將配料添加至攪拌碗內。</li></ul>

## 7.3 打開旋轉臂

- ▶ 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂提起，直至其卡入到位。  
→ **圖 6**
- ✓ 旋轉臂已固定在位置 2 上。

## 7.4 關閉旋轉臂

- ▶ 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂向下壓，直至其卡入到位。  
→ **圖 7**
- ✓ 旋轉臂已固定在位置 1 上。

## 7.5 取下攪拌碗

- ▶ 按順時針方向旋轉並取下攪拌碗。  
→ **圖 8**

## 7.6 插入攪拌碗

- 將攪拌碗放在主機上。  
→ **圖 9**  
注意主機上的凹槽。
- 將攪拌碗蓋按逆時針方向旋轉，直至其卡入到位。  
→ **圖 10**

## 7.7 蓋緊攪拌碗蓋

**要求：**勿插入任何工具。


- ▶ 將蓋子推入主傳動器，直至其卡入到位。  
→ **圖 11**  
進料管必須指向前方。

## 7.8 取下攪拌碗蓋


**要求：**勿插入任何工具。

- ▶ 從主傳動器上取下攪拌碗蓋。

## 7.9 插入工具

- 選擇所需的工具。  
→ "工具一覽", 頁次64
- 將工具壓入主傳動器內，直至其卡入到位。  
→ **圖 12**  
保護罩  必須完全覆蓋主傳動器。

## 7.10 取下工具

- ▶ 同時按下兩個彈出按鈕 ，然後將工具從傳動器中整個拉出。  
→ **圖 13**

## 7.11 處理方式

可在此查看處理方式的基本說明。

### 速度建議

請注意速度建議，以獲得最佳效果。

<sup>1</sup> 依電器配備而定

設定	用途
∞	拌入配料以及輕柔混合，例如：蛋白霜。
1-2	攪拌和混合配料。
3	揉捏大型麵團，例如：發酵麵團。
5-7	打發和攪拌配料，例如：鮮奶油。
M <sup>1</sup>	高速短暫攪拌配料。 → "使用點動脈衝功能", 頁次 67
M/A <sup>1</sup>	視用途而定： <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 高速短暫攪拌配料。 → "使用點動脈衝功能", 頁次 67</li> <li>■ 利用自動程式控制速度。 → "SensorControl Plus", 頁次 70</li> </ul>

## 用工具處理配料

### ⚠ 警告

#### 受傷風險!

旋轉的驅動器、工具或配件可能造成人員受傷。

- ▶ 雙手、頭髮、衣物及其他用品應保持遠離旋轉的部件。
- ▶ 僅於驅動器完全靜止，且裝置的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下工具和配件。
- ▶ 更換或清潔工具前，請關閉裝置，並拔掉電源。
- ▶ 只有在攪拌盆已插入、蓋子已裝上及驅動器保護蓋已蓋上的情況下，才能使用工具。
- ▶ 處理運行期間，不得打開旋轉臂。

### 要求

- 攪拌碗已插入。
  - 攪拌碗蓋已安裝。
  - 所需的工具已插入。
1. 將配料添加至攪拌碗內。  
→ **圖 14**

2. 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂向下壓，直至其卡入到位。  
→ **圖 15**
3. 插上電源插頭。
4. 將旋轉開關調至所需的速度。  
→ **圖 16**
5. 將配料處理至所需程度。
6. 將旋轉開關調至 ∞。  
→ **圖 17**  
等到本機完全停止運行。
7. 拔除電源插頭。

### 建議

- 可在處理期間變更速度或中斷處理程序。
- 使用後應立即清潔所有零件，以免殘留物變乾。

### 續加配料

1. 處理期間將配料添加到蓋上的進料管內。  
→ **圖 18**
2. 如需續加大量食材，請將旋轉開關調至 ∞。  
等到本機完全停止運行。
3. 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂提起，直至其卡入到位。
4. 將配料添加至攪拌碗內。
5. 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂向下壓，直至其卡入到位。
6. 將配料處理至所需程度。

### 使用點動脈衝功能

1. 將旋轉開關調至 M<sup>1</sup> 或 M/A<sup>1</sup> 段固定不動。  
→ **圖 19**
- ✓ 食材便會以最高速處理。
2. 放開旋轉開關。  
→ **圖 20**
- ✓ 旋轉開關會自動跳至 ∞。
- ✓ 處理程序停止。

### 提示

點動脈衝特別適合以下配件使用：

- 玻璃攪拌機器皿
- 多功能研磨配件組

<sup>1</sup> 依電器配備而定

- 多功能食物處理器

## 7.12 傳動器保護蓋

如需使用傳動器 2 或 3 上的配件，應取下保護蓋。

### 取下傳動器保護蓋

- ▶ 將側面固定鎖上的傳動器 2 或 3 保護蓋抬起並將其取下。  
→ 圖 21

### 安裝傳動器保護蓋

- ▶ 蓋上並壓緊傳動器 2 或 3 保護蓋。  
→ 圖 22

---

## 8 基本設定

您可以根據需要調整電器的基本設定。






### 8.1 基本設定概覽






此處可查看基本設定概覽。

設定	說明
LANGUAGE (語言)	設定顯示語言。
TONE (音調)	關閉訊號音或調整音量。
BRIGHTNESS (亮度)	設定螢幕亮度。
UNITS (單位) <sup>1</sup>	設定秤重器的顯示單位。

### 8.2 變更基本設定

**要求:** 電源插頭已插上。

1. 當顯示螢幕關閉時，請按下任一按鈕。
2. 同時按住  和 .
- ✓ 顯示螢幕將顯示配置選單。
3. 透過  選擇所需的設定。
4. 透過  或  變更所選的設定。
- ✓ 顯示螢幕將顯示 "SAVE: O & + (儲存: O & +)"。

5. 如需保存變更的設定，請同時按住  和 .
- ✓ 顯示螢幕將顯示 "CONFIG. (配置)" 或 "SAVED (已儲存)"。
6. 如需更改並保存設定其他設定，請重複步驟 3-5。
7. 如需退出配置選單，請選擇以下選項之一：
  - ▶ 按住 、 或 .
  - ▶ 啟動處理。

---

## 9 計時器

可讀取之前的處理時間或預設持續時間。

**提示:** 也可使用計時器來監控時間，如醒麵時間。

### 9.1 計時器顯示值

使用計時器時請注意以下數值。

顯示範圍	0 秒至 3 小時
顯示步驟	1 秒
設定範圍	5 秒至 3 小時
設定步驟	5 秒





### 9.2 計時器有關的提示說明

如需有效使用計時器，請注意以下提示說明。

#### 注意事項

- 若計時器在處理期間停止或關閉，處理程序將繼續進行。
- 若在計時器運作時開始處理程序，則本機將在剩餘時間過後停止處理程序。
- 若處理時間中斷 3 分鐘以下，則最後顯示的數值將被保存並在重新進行處理時再繼續進行。

#### 建議

- 可使用  或  隨時調整剩餘時間。
- 若按住  或 ，則數值變更速度會加快。

<sup>1</sup> 依電器配備而定

- 可隨時變更訊號聲的音量。  
→ "基本設定概覽", 頁次68

### 9.3 讀取並重設處理時間

#### 備註

如出現下列情況將無法啟動先前的處理時間顯示：

- 已預設處理時間的情況下。
  - 使用 SensorControl Plus 功能的情況下。
1. 將旋轉開關調至所需的速度。
  - ✓ 顯示螢幕將顯示 "TIME (時間)" 和之前的處理時間。
  2. 如需將顯示螢幕重設至 "00:00", 請按住 ○。

### 9.4 用定時器處理配料

**要求:** 本機已就緒, 配料已添加。

→ "用工具處理配料", 頁次67

1. 當顯示螢幕關閉時, 請按下任一按鈕。
2. 按下 ○。
- ✓ 顯示螢幕將顯示 "TIMER" 和 "00:00"。
3. 透過 + 或 - 設定所需的持續時間。
4. 將旋轉開關調至所需的速度。
- ✓ 顯示螢幕將顯示剩餘的處理時間。
- ✓ 若時間已結束, 訊號音將響起, 螢幕將顯示 "END (結束)" "TIMER"。
- ✓ 本機自動結束處理食材, 顯示螢幕將顯示 "TURN THE ROTARY SWITCH TO 0 (將旋轉開關轉到 0)"。
5. 將旋轉開關調至 ○。

### 9.5 使用定時器而不進行加工

1. 當顯示螢幕關閉時, 請按下任一按鈕。
2. 按下 ○。
- ✓ 顯示螢幕將顯示 "TIMER" 和 "00:00"。
3. 透過 + 或 - 設定所需的持續時間。

4. 如需啟動定時器, 按兩下 ○。
- ✓ 顯示螢幕將倒數剩餘時間。
- ✓ 若時間已結束, 訊號音將響起, 螢幕將顯示 "END (結束)" "TIMER"。

### 9.6 暫停或關閉定時器

#### 要求

- 定時器正在運行。
  - 顯示螢幕將顯示倒數計時的時間。
1. 按兩下 ○。
  - ✓ 定時器停止。
  - ✓ 顯示螢幕持續顯示剩餘時間。
  2. 按兩下 ○。
  - ✓ 重新啟動定時器。
  - ✓ 剩餘時間繼續倒數計時。
  3. 如需關閉定時器, 請按住 ○。
  - ✓ 顯示螢幕將顯示 "OptiMUM"。

## 10 秤重器<sup>1</sup>

您的機器配備秤重器。可將配料單獨秤重或預設重量。

主機在腳座上配備 4 個重量感應器。

以下因素可能會使量測結果錯誤：

- 腳座未妥當放置於流理台上。
- 流理台出現震動
- 主機下有東西
- 低於 5 g 或 0.01 lb 的配料量
- 移動主機
- 觸碰主機
- 主機上有東西

### 10.1 秤重器顯示值

使用秤重器時請注意以下數值。

#### 顯示單位 (公克)

顯示範圍	-990 g 至 5000 g
顯示步驟	5 g
設定範圍	50 g 至 3000 g
設定步驟	10 g

<sup>1</sup> 依電器配備而定

## 顯示單位 (磅)


顯示範圍	-2.20 lb 至 11.00 lb
顯示步驟	0.01 lb
設定範圍	0.10 lb 至 6.60 lb
設定步驟	0.02 lb

**提示:** 可隨時變更秤重器的顯示單位。

→ "基本設定概覽", 頁次68


## 10.2 秤重配料


### 要求

- 攪拌碗已插入或配件已安裝。
  - 旋轉開關位於 ○ 上。
  - 顯示螢幕已啟用。
1. 按下按鈕 ，請勿再觸摸本機。
    - ✓ 秤重器會自行校準。
    - ✓ 顯示螢幕顯示 "----"。
  2. 等候校準。
    - ✓ 顯示螢幕顯示 "0 g" 或 "0.00 lb"。
  3. 添加所需配料。
    - ✓ 顯示螢幕將顯示重量。
  4. 如需將更多配料進行秤重，請選擇下列選項之一：
    - ▶ 添加更多配料並讀取總重量。
    - ▶ 重複該過程，並分別將配料進行秤重。

## 10.3 預設重量

### 要求

- 攪拌碗已插入。
  - 旋轉開關位於 ○ 上。
1. 當顯示螢幕關閉時，請按下任一按鈕。
  2. 按下按鈕 ，請勿再觸摸本機。
    - ✓ 秤重器會自行校準。
    - ✓ 顯示螢幕顯示 "----"。
  3. 等候校準。
    - ✓ 顯示螢幕顯示 "0 g" 或 "0.00 lb"。
  4. 按下 +。
    - ✓ 顯示螢幕將顯示 "100 g" 或 "0.20 lb"。



5. 透過 + 或 - 設定所需重量。
6. 將所需配料添加至攪拌碗內。
  - ✓ 顯示螢幕將顯示缺少的剩餘量，例如 65 g。
  - ✓ 剩餘量從 40 g 或 0.08 lb 開始將響起重複的訊號音。
7. 繼續少量填充配料。
  - ✓ 缺少的剩餘量越少，訊號音響起的速度越快。
  - ✓ 達到預設量時，訊號音將停止。
8. **備註:** 若超過了預設量，訊號音將持續響起。顯示螢幕會將過多的添加量顯示為負值，例如 -40 g。
9. 再將過多的添加量取出。
10. 如需結束稱重，請按住  或啟動處理。

**提示:** 可隨時變更訊號聲的音量。

→ "基本設定概覽", 頁次68

## 10.4 重設秤重器

若出現錯誤信息或顯示不正常的測量值，請重置秤重器。

1. 按住 。
- ✓ 顯示螢幕將顯示 "OptiMUM"
2. 如需重新啟動秤重器，請按下 .

**備註:** 若秤重器運行一再出錯，請將本機與電源斷開一段時間，然後重新啟動秤重器。

---

## 11 SensorControl Plus<sup>1</sup>

透過功能 SensorControl Plus 可以運行不同的程序並自動處理食物。感應器將監測配料處理，本機在達到預先編制程序的均勻度後自動結束處理。如需獲得最佳效果，請注意以下提示：

- 在首次使用功能 SensorControl Plus 之前，請在空檔模式下操作新機至少 2 分鐘，或在未處於自動程序的情況下處理食物。

<sup>1</sup> 依電器配備而定

- 僅限將說明的食物、數量及工具組合編制程序。請勿用自動程序處理其他組合。
- 自動程序啟動後，請勿再添加任何食物。
- 請勿用自動程序再處理已處理過的配料。
- 所用配料的新鮮度、溫度和成分將影響所需的時間和效果。
- 僅限處理新鮮的雞蛋。
- 僅限處理已經冷卻到大約 6 °C 的鮮奶油。
- 事先冷凍的鮮奶油將無法打發。
- 含有添加劑的鮮奶油或不含乳糖的鮮奶油無法達到理想的效果。
- 打發鮮奶油或蛋白霜時，只有在自動程序結束後才能添加糖、調味料及其他添加物。

### 注意事項

- 請勿添加配料，直到顯示螢幕顯示 "0 g"、"0.00 lb" 或 "ADD INGREDIENTS (添加配料)"。
- 自動程序正在運行時，按鈕將被鎖定。
- 如需取消自動程序，將旋轉開關調到 ○。同時必須克服低電阻。

## 11.1 洗程一覽表

可在此查看自動程序及其用途一覽。



程序	用途
CREAM (鮮奶油)	用打蛋器自動製作 300-1500 ml 鮮奶油
CREAM (鮮奶油) > 300 ml (> 300 毫升) <sup>1</sup>	用打蛋器自動製作 300-700 ml 鮮奶油
CREAM (鮮奶油) > 700 ml (> 700 毫升) <sup>1</sup>	用打蛋器自動製作 700-1500 ml 鮮奶油

程序	用途
EGG WHITE (蛋白霜)	用打蛋器自動將 2-12 個雞蛋的蛋白製成蛋白霜
YEAST DOUGH (發酵麵團)	用麵團勾自動製作發酵麵團 配料和處理量視食譜而定 → "食譜一覽", 頁次 73

## 11.2 使用 SensorControl Plus

可在此處查看如何選擇和啟動自動程序。

### 要求

- 攪拌碗已插入。
  - 攪拌碗蓋已安裝。
1. 插入適合的工具：
    - ▶ 打發鮮奶油和蛋白的打蛋器
    - ▶ 用於發酵麵團的麵團勾
  2. 插上電源插頭。
  - ✓ 顯示螢幕將顯示 "OptIMUM"。
  3. 按下 。
  - ✓ 顯示螢幕將顯示 "CREAM (鮮奶油)"。
  4. 透過 、+ 或 -，選擇所需的程序，例如 "EGG WHITE (蛋白霜)"。
  - ✓ 秤重器會自行校準。
  - ✓ 顯示螢幕將顯示 "- - - - -"。
  5. 等候校準。
  - ✓ 顯示螢幕顯示 "0 g" 或 "0.00 lb"。
  6. 將適當的配料添加到攪拌碗中，例如蛋白。
  - ✓ 顯示螢幕將顯示重量。
  7. **備註：**在無秤重器的機器上，顯示螢幕在程序選擇後將顯示 "ADD INGREDIENTS (添加配料)"。
  8. 將測量好的配料添加至攪拌碗內。
  9. 添加後請稍候片刻。
  - ✓ 顯示螢幕將顯示 "TURN THE ROTARY SWITCH TO M/A FOR 2s

<sup>1</sup> 不含內建式秤重器的型號



(將旋轉開關轉到 M/A 保持 2 秒)。

10. 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂向下壓，直至其卡入到位。
11. 將旋轉開關轉到 M/A 段並保持至少 2 秒不動。
12. 放開旋轉開關。
  - ✓ 將旋轉開關保持在 M/A。
  - ✓ 顯示螢幕將顯示 "SENSOR CONTROL PLUS" 且自動程序正在運行。
  - ✓ 達到編制程序的效果時，顯示螢幕將顯示 "FINISH (完成)"。
  - ✓ 旋轉開關跳轉到 ○，處理結束。

**提示：**若效果未符合要求，可以繼續用速度 7 處理鮮奶油和蛋白霜，或者用速度 3 處理發酵麵團，直到達到所需的均勻度。

---

## 12 清潔和保養

為讓本電器長時間保持正常功能，請仔細進行清潔和保養。

### 12.1 清潔劑

可在此查看適用於清潔裝置的清潔劑。

#### 注意

使用不合適的清潔劑或不當清潔可能造成裝置損壞。

- ▶ 請勿使任何含酒精或苯的清潔劑。
- ▶ 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
- ▶ 請勿使用摩擦型布或清潔劑。
- ▶ 僅可使用超細纖維布清潔控制面板和顯示器。

### 12.2 清潔主機

#### ⚠ 警告 觸電風險！

濕氣滲入可能會導致觸電。

- ▶ 切勿將本電器或電源線浸泡在水裡或放入洗碗機內清洗。
- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機或高壓清潔機清潔本電器。

1. 取下傳動器保護蓋。
2. 請使用沾濕的軟布擦拭主機和傳動器保護蓋。
3. 僅可使用超細纖維布清潔操作面板和顯示螢幕。
4. 請使用沾濕的軟布擦拭主機和傳動器保護蓋。

### 12.3 清潔一覽

可在此查看本機及其他零件最佳清潔方式一覽。

→  圖 23

**提示：**塑膠零件可能會變色，如處理胡蘿蔔的情況下。用軟布和幾滴食用油即可清除變色。

---

## 13 特殊配件

可向客戶服務、專業經銷商或線上購買配件。請僅使用原廠配件，因其完全搭配您的機器。

配件將視機器而定。購買時，請務必提供機器確切的標記 (E-Nr.)。 → 頁次 77

請在我們的型錄、線上商店或向客戶服務查看適用於您機器的配件。

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

---

## 14 食譜和應用實例

此處可查看專為本裝置所開發的多種食譜。

#### 建議

- 注意規定的最大處理量，以獲得最佳效果。
- 若您的機器配備 SensorControl Plus，可使用自動程序來製作鮮奶油、蛋白霜和發酵麵團。  
→ "SensorControl Plus", 頁次 70
- 若您的機器配備秤重器，可在配料添加時進行秤重。  
→ "秤重器", 頁次 69
- 可使用計時器監控或預設處理時間。  
→ "計時器", 頁次 68



## 14.1 食譜一覽

本概覽提供各種食譜的材料和處理步驟。

食譜	配料	處理方式
鮮奶油霜	200-1500 g 鮮奶油	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 插入打蛋器。</li> <li>■ 添加鮮奶油。</li> <li>■ 選擇 7 段處理 1½-4 分鐘。</li> </ul>
蛋白霜	2-12 蛋白 (室溫)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 插入打蛋器。</li> <li>■ 添加蛋白。</li> <li>■ 選擇 7 段處理 4-6 分鐘。</li> </ul>
海綿蛋糕麵團	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 個雞蛋</li> <li>■ 3-4 湯匙熱水</li> <li>■ 150 g 糖</li> <li>■ 1 湯匙香草糖</li> <li>■ 150 g 麵粉 (過篩)</li> <li>■ 50 g 太白粉</li> <li>■ 泡打粉 (可依喜好增減)</li> </ul> <p><b>備註:</b> 最多可一次處理 2 倍的量。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 插入打蛋器。</li> <li>■ 除麵粉和太白粉外, 將所有配料倒入。</li> <li>■ 選擇 7 段處理 4-7 分鐘。</li> <li>■ 調至 1 段。</li> <li>■ 在 30-60 秒之內用湯匙添加麵粉和太白粉。</li> </ul>
糕餅麵糊	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 個雞蛋</li> <li>■ 200-250 g 糖</li> <li>■ 1 撮鹽</li> <li>■ 1 湯匙香草糖或半顆檸檬皮屑</li> <li>■ 200-250 g 奶油或人造奶油 (室溫)</li> <li>■ 500 g 麵粉</li> <li>■ 15 g 泡打粉</li> <li>■ 150 ml 牛奶</li> </ul> <p><b>備註:</b> 最多可一次處理 2½ 倍的量。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 插入攪拌槳。</li> <li>■ 添加所有配料。</li> <li>■ 選擇 2 段處理 30 秒。</li> <li>■ 選擇 7 段處理 2-3 分鐘。</li> </ul>
派皮麵團	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g 奶油</li> <li>■ 100-125 g 糖</li> <li>■ 1 個雞蛋</li> <li>■ 1 撮鹽</li> <li>■ 一些香草糖或磨碎的檸檬皮屑</li> <li>■ 250 g 麵粉</li> <li>■ 泡打粉 (可依喜好增減)</li> </ul> <p><b>備註:</b> 最多可一次處理 4 倍的量。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 插入攪拌槳。</li> <li>■ 添加所有配料。</li> <li>■ 選擇 2 段處理 30 秒。</li> <li>■ 選擇 6 段處理 2-3 分鐘。</li> <li>■ 添加 250 g 麵粉:</li> <li>■ 插入攪麵勾。</li> <li>■ 添加所有配料。</li> <li>■ 選擇 1 段處理 30 秒。</li> <li>■ 選擇 3 段處理 3-4 分鐘。</li> </ul>
發酵麵團	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g 麵粉</li> <li>■ 1 個雞蛋</li> <li>■ 80 g 動植物油 (室溫)</li> <li>■ 80 g 糖</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 插入攪麵勾。</li> <li>■ 添加所有配料。</li> <li>■ 選擇 1 段處理 30 秒。</li> <li>■ 選擇 3 段處理 3-6 分鐘。</li> </ul>

食譜	配料	處理方式
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200-250 ml 溫牛奶</li> <li>▪ 25 g 新鮮酵母或 1 EL 乾酵母。</li> <li>▪ 半顆檸檬皮屑</li> <li>▪ 1 撮鹽</li> </ul> <p><b>備註:</b> 最多可一次處理 3 倍的量。</p>	
麵食麵團	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g 麵粉</li> <li>▪ 250 g 雞蛋 (約 5 個)</li> <li>▪ 20-30 ml 冷水 (可依喜好增減)</li> </ul> <p><b>備註:</b> 最多可一次處理 1½ 倍的量。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 插入攪麵勾。</li> <li>▪ 添加所有配料。</li> <li>▪ 選擇 3 段處理 3-5 分鐘。</li> </ul>
麵包麵團	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1000 g 麵粉</li> <li>▪ 2 EL 乾酵母</li> <li>▪ 2 小匙鹽</li> <li>▪ 660 ml 溫水</li> </ul> <p><b>備註:</b> 最多可一次處理 1½ 倍的量。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 插入攪麵勾。</li> <li>▪ 添加所有配料。</li> <li>▪ 選擇 1 段處理 30 秒。</li> <li>▪ 選擇 3 段處理 3-6 分鐘。</li> </ul>

## 15 排除故障

電器上發生的輕微故障，大多可以自行解決。聯絡客戶服務之前，請先利用故障排除資訊嘗試自行解決問題。此舉可避免不必要的開銷。

### 警告 觸電風險!

維修不當可能導致危險。

- ▶ 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠備件來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。

故障	原因及疑難排解
本電器無法運作。	電源線的插頭未插入。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 將電器連接電源。</li> </ul>
	配電箱中的保險絲已燒斷。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 檢查配電箱中的保險絲。</li> </ul>
	電源發生故障。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 檢查室內照明或其他室內電器是否正常運作。</li> </ul>
機器未啟動處理程序。	旋轉開關設定不當。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 進行處理前，先將旋轉開關調至 ○。</li> </ul>

故障	原因及疑難排解
釋放按鈕不能被按下。	配件被安裝在紅色傳動器 3 上。 ▶ 將配件從傳動器 3 上取下。
雖然已添加配料，秤重器未顯示重量變化。 <sup>1</sup>	配料量低於秤重器的量測範圍。 ▶ 至少應添加 5 g 或 0.01 lb，秤重器才能顯示正確的數值。
用 SensorControl Plus 功能進行處理時，會短暫啟動並又立即結束。 <sup>1</sup>	旋轉開關在 M/A 的位置上保持的時間不夠長。 1. 重新選擇所需的自動程序。 → "SensorControl Plus", 頁次70 2. 如需啟動處理，將旋轉開關設置為 M/A 並保持在這個位置上至少 2 秒。
顯示螢幕將顯示 "MOTOR OVERLOAD (馬達過載)"。	處理量太多或處理時間太長。 ▶ 將旋轉開關調至 ○。 ▶ 減少配料量。 ▶ 讓裝置冷卻至室溫。 機器或配件卡住。 ▶ 將旋轉開關調至 ○。 ▶ 排除卡住的情形。 馬達故障。 ▶ 若此訊息持續出現，請聯絡客戶服務。 → "客戶服務", 頁次76
顯示螢幕將顯示 "ARM OPEN (抬起旋轉臂)"。	旋轉臂已打開。 1. 將旋轉開關調至 ○。 2. 移動旋轉臂，直至其正確鎖定。
顯示螢幕將顯示 "CHECK BOWL (檢查攪拌盆)"。	未將攪拌碗或通用轉接頭正確安裝或已自行鬆脫。 ▶ 按逆時針方向將攪拌碗轉到底。 ▶ 按照配件說明書所述安裝通用轉接頭。
顯示螢幕將顯示 "ERROR (故障)" "SCALE (秤重器)"。 <sup>1</sup>	機器已被挪到流理台上。 ▶ 抬起再放下本機。 ▶ 請重設秤重器。 → "重設秤重器", 頁次70 秤重器無法正常運作。 ▶ 請重設秤重器。 → "重設秤重器", 頁次70 秤重器故障。 ▶ 若此訊息持續出現，請聯絡客戶服務。 → "客戶服務", 頁次76 秤重器受到震動。 ▶ 請勿在受到震動的流理台上使用本機，例如運行中的洗碗機。

<sup>1</sup> 依電器配備而定

故障	原因及疑難排解
顯示螢幕將顯示 "FOR SCALE (用於秤重) " "STOP MACHINE (為秤重而停機) "。 <sup>1</sup>	秤重器在機器運行期間已開啟。 1. 將旋轉開關調至 ○。 2. 等到機器完全停止運行後再使用秤重器。
顯示螢幕將顯示 "OVERLOAD (重量過高) " 或 "UNDERLOAD (重量過低) "。 <sup>1</sup>	秤重器的顯示值已超過或不足。 ▶ 注意秤重器顯示值。 → "秤重器顯示值", 頁次69
使用 SensorControl Plus 時, 顯示螢幕將顯示 "OVERLOAD (重量過高) " 或 "UNDERLOAD (重量過低) "。 <sup>1</sup>	為所選程序添加過多或過少的配料。 ▶ 應根據規定量添加配料。 → "SensorControl Plus", 頁次70
雖然已添加配料, 顯示螢幕仍顯示 "ADD INGREDIENTS (添加配料) "。自動程序無法啟動。 <sup>1</sup>	添加完配料後才可以啟動秤重器。 1. 清空攪拌碗。 2. 重新選擇程序。 3. 請等候秤重器進行校準。 ✓ 顯示螢幕將顯示 "0 g" 或 "0.00 lb"。 4. 添加配料。

## 16 廢棄處理

### 16.1 舊電器廢棄處理

舊電器在經由合乎環保的標準處理後, 可以回收有價值的原材料。

1. 拔除電源線插頭。
2. 剪斷電源線。
3. 請以環保的方式進行本電器的廢棄處理。

關於現行廢棄物處理的相關資訊, 請向經銷商及當地或市政管理單位查詢。



本機已根據歐盟法令 2012/19/EU 關於電氣和電子設備之規定 (報廢電子電氣設備, WEEE) 進行了標記。

該法令是在全歐盟範圍內有關廢棄設備回收處理和再生利用的有效法律依據。

## 17 客戶服務

BSH Hausgeräte GmbH 將備件的供應期延長至10年。這適用於2023年1月1日之後生產的電器的所有功能相關且可存放的零件。

**備註:** 按原廠保固條款, 客戶服務為免費提供使用。

有關您所在國家的保固期和保固條款的詳細資訊, 可透過隨附的服務聯絡方式和保固條件文件上的QR Code, 向本公司的客戶服務、您的經銷商或本公司網站查詢。

<sup>1</sup> 依電器配備而定

聯絡客戶服務時，需要提供電器的產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）。客戶服務聯絡資料可透過隨附的服務聯絡方式和保固條件文件上的QR Code，向本公司網站查詢。台灣RoHS限用物質含有情況標示資訊請參考網址：<https://www.bosch-home.com.tw/specials/rohs>

## 17.1 產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）

可在電器的規格銘板上查看產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）。如需快速重複查看電器資料和客戶服務電話號碼，可記下資料。

您可以在网上找到更多信息和解释。扫描标题页上的二维码。



## 目录

<b>1 安全性</b> .....	<b>79</b>	7.10 取下工具 .....	86
1.1 一般注意事项 .....	79	7.11 加工 .....	87
1.2 使用范围 .....	79	7.12 驱动保护盖 .....	88
1.3 用户群的限制 .....	80	<b>8 基本设置</b> .....	<b>88</b>
1.4 安全须知 .....	80	8.1 基本设置概览 .....	88
<b>2 避免材料损坏</b> .....	<b>81</b>	8.2 更改基本设置 .....	88
<b>3 环境保护和节约</b> .....	<b>82</b>	<b>9 计时器</b> .....	<b>88</b>
3.1 处理包装材料 .....	82	9.1 计时器显示值 .....	88
<b>4 打开包装和检查</b> .....	<b>82</b>	9.2 计时器有关的注意事项 .....	88
4.1 打开包装 .....	82	9.3 读取和复位加工时间 .....	89
4.2 包装内容 .....	82	9.4 用定时器加工配料 .....	89
4.3 电器设置 .....	82	9.5 使用定时器而不进行加工 .....	89
<b>5 了解机器</b> .....	<b>82</b>	9.6 暂停或关闭定时器 .....	89
5.1 电器 .....	82	<b>10 底座称<sup>1</sup></b> .....	<b>89</b>
5.2 旋转开关 .....	83	10.1 秤的显示值 .....	89
5.3 光圈 <sup>1</sup> .....	83	10.2 称量食材 .....	90
5.4 控制面板 .....	83	10.3 预设重量 .....	90
5.5 功能按键 .....	83	10.4 重置智能秤 .....	90
5.6 显示屏 .....	84	<b>11 SensorControl Plus<sup>1</sup></b> .....	<b>90</b>
5.7 驱动接口 .....	84	11.1 程序一览表 .....	91
5.8 附件 .....	84	11.2 使用 SensorControl Plus .....	91
5.9 安全系统 .....	85	<b>12 清洁和保养</b> .....	<b>92</b>
<b>6 首次使用前</b> .....	<b>85</b>	12.1 清洁产品 .....	92
6.1 准备电器 .....	85	12.2 清洁主机 .....	92
<b>7 操作基本知识</b> .....	<b>86</b>	12.3 清洁概览 .....	92
7.1 电源线长度 .....	86	<b>13 专用附件</b> .....	<b>92</b>
7.2 旋转臂位置 .....	86	<b>14 食谱和应用实例</b> .....	<b>92</b>
7.3 打开旋转臂 .....	86	14.1 食谱概览 .....	92
7.4 关闭旋转臂 .....	86	<b>15 处理故障</b> .....	<b>94</b>
7.5 拆卸搅拌碗 .....	86	<b>16 处理旧机器</b> .....	<b>96</b>
7.6 插入搅拌碗 .....	86	16.1 处理旧机器 .....	96
7.7 盖紧搅拌碗盖 .....	86	<b>17 客户服务</b> .....	<b>96</b>
7.8 取下搅拌碗盖 .....	86		
7.9 插入工具 .....	86		

<sup>1</sup> 视机器配置而定

17.1 产品编号 (E-Nr.) 和制造编号  
(FD) ..... 96

## 1 安全性

请注意以下安全注意事项。

### 1.1 一般注意事项

- 请仔细阅读本说明书。
- 使用随附或选购的附件时，也请注意额外的说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。
- 出现运输损坏时请勿连接机器。

### 1.2 使用范围

仅将电器用于：

- 使用原装零件和附件。
- 用于对食物进行搅拌、揉捏、打发。
- 用于产品随附的说明书或选装附件的说明书中所述的额外用途。
- 在监视下。
- 仅适用家常的加工量和加工时间。
- 仅限私人家庭和室温下的居家环境室内区域。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

在进行以下操作前，请将本机器断电：

- 不使用设备。
- 不照看设备。
- 组装设备。
- 拆解设备。
- 清洁本机器。
- 接近旋转部件。
- 更换附件。
- 面临故障。

## 1.3 用户群的限制

凡身体、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相关经验和/或知识之人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。

严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。

孩童不得进行清洁及用户维护的工作。

禁止孩童操作本机器。请确保孩童远离本机器及其电源线。

## 1.4 安全须知

### ⚠ 警告 – 有电击危险!

机器损坏或电源线损坏时将造成危险。

- ▶ 请勿运行已损坏的机器。
- ▶ 切勿操作表面破裂或断裂的机器。
- ▶ 拔出插头时请握住电源插头本体，请勿直接拉拽电源线。
- ▶ 若本机器或电源线损坏，请立即拔除电源线插头或关闭保险丝盒的保险装置。
- ▶ 请联系客户服务。 → 页 96

安装不当可能发生危险。

- ▶ 仅限按规格铭牌所提供之信息连接并运行本机器。
- ▶ 仅限通过按规定安装接地保护的插座将本机器连接到带有交流电的电源。
- ▶ 楼房电路安装的接地系统必须按规定进行安装。

维修不当会造成危险。

- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

电器受潮可能会导致触电。

- ▶ 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- ▶ 本机器仅适于在封闭空间内使用。
- ▶ 切勿将本机器暴露在高温和潮湿的环境中。
- ▶ 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

电源线绝缘层若损坏将造成危险。

- ▶ 请勿将电源线靠近发热的机器部件或热源。
- ▶ 请勿将电源线靠近锋利的尖锐处或边缘。
- ▶ 切勿弯折、挤压或更改电源线。



**⚠ 警告 – 有着火危险!**

剧烈的热量可能会导致电器和其他部件着火。

- ▶ 切勿将电器放在高温表面或热源附近。

**⚠ 警告 – 有受伤危险!**

旋转的驱动接口和附件可能会导致受伤。

- ▶ 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。
- ▶ 仅当驱动接口静止且电源插头已拔下时，方可安装和拆卸附件。
- ▶ 更换附件或清洁前，应先关闭电器并断开电源。
- ▶ 只有在搅拌碗已装入、盖子已装上并且驱动接口保护盖已盖上的情况下，才允许使用附件。
- ▶ 加工时无论如何不允许展开摆臂。

操作存在损坏部件的电器可能会导致受伤。

- ▶ 对于出现裂纹或其他损坏的部件，或不合适的部件，必须用原装配件进行更换。

**⚠ 警告 – 有压伤危险!**

手和手指有被卡住的风险。

- ▶ 降低旋转臂时，切勿将手伸进搅拌碗或外壳中。

**⚠ 警告 – 有窒息危险!**

孩童有可能用包装材料将头部套住或将自己缠住而造成窒息。

- ▶ 请让孩童远离包装材料。
  - ▶ 切勿让孩童用包装材料玩耍。
- 孩童可能会吸入或吞食小型部件而造成窒息。
- ▶ 请让孩童远离小型部件。
  - ▶ 切勿让孩童玩耍小型部件。

**⚠ 警告 – 有损害健康的危险!**

电器表面脏污可能有损人体健康。

- ▶ 请按照清洁说明清洁电器。
- ▶ 每次使用前，清洁与食材接触的表面。

## 2 避免材料损坏

**注意**

使用不当可能会导致材料损坏。

- ▶ 切勿同时使用不同的驱动接口。
- ▶ 请遵守附件和驱动装置上标记的颜色代码。
- ▶ 切勿让电器运行超过所需时间。

- ▶ 请勿让电器空载运行。
  - ▶ 切勿将原装配件和附件用于其他电器。
  - ▶ 不要超过最大加工量。
  - ▶ 使用前，检查碗内是否有异物，如有则将其取出。
- 振动可能影响电器正常工作。
- ▶ 请勿将电器置于移动或振动表面。

---

## 3 环境保护和节约

### 3.1 处理包装材料

包装材料皆是环保材质并可再生利用。

- ▶ 请分类处理各部件。

---

## 4 打开包装和检查

这里向您介绍打开包装时必须注意的事项。

### 4.1 打开包装

1. 将产品从包装中取出。
2. 将其他附件和随附文档从包装中取出。
3. 去除其他不需要的包装材料。
4. 去除不需要的贴纸和保护膜。

### 4.2 包装内容

拆开包装后，请检查所有部件是否在运输过程中发生损坏，供货是否完整。

**注意：**电器配有额外附件，具体取决于其功能。有关包装中的更多物品请参见附件说明。

→  **1**

---

**A** 主机 (带搅拌碗)

---

**B** 防溅盖

---

**C** 专业柔性搅拌桨<sup>1</sup>

---

**D** 专业打发浆

---

**E** 揉面钩

---

**F** 随附文档

---

### 4.3 电器设置

 **警告**

**有着火危险!**

剧烈的热量可能会导致电器和其他部件着火。

- ▶ 切勿将电器放在高温表面或热源附近。

**注意**

振动可能影响电器正常工作。

- ▶ 请勿将电器置于移动或振动表面。

1. 将产品放在平稳、干净的桌面上。
2. 将电源线拉出至所需的长度。  
→ "电源线长度", 页 86  
不要插入电源插头。

---

## 5 了解机器

### 5.1 电器

您可以在此查看机器的相关部件。

→  **2**

---

**1** 控制面板

---

**2** 不锈钢搅拌碗

---

**3** 防溅盖

---

**4** 驱动接口保护盖2

---

**5** 驱动接口保护盖3

---

**6** 光圈

---

**7** 旋转开关

---

**8** 旋转臂

---

**9** 旋转臂的释放按键

---

**10** 驱动器 2, 黄色

---

**11** 驱动器 3, 红色

---

**12** 主驱动器, 黑色

---

---

<sup>1</sup> 具体取决于型号

**13** 搅拌碗的凹槽**14** 电源线收纳仓**5.2 旋转开关**

旋转开关用于启动、停止加工及选择速度。

符号	功能
○	停止加工。
⌚	以最低速伴打配料。
1	以低速加工食材。
7	以最大速度加工食材。
M <sup>1</sup>	以最大速度快速地加工食材。 → "使用一键脉冲旋钮", 页 87
M/A <sup>1</sup>	视用途而定： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 以最高速短暂加工配料。 → "使用一键脉冲旋钮", 页 87</li> <li>▪ 启动自动程序。 → "SensorControl Plus", 页 90</li> </ul>

**提示:** 可以在 1 和 7 之间无级调整速度。

**5.3 光圈<sup>1</sup>**

旋转开关上的光圈将显示电器的操作状态。

显示屏	状态
工作指示灯亮起, 表明机器正在进行加工。	电器功能正常。
工作指示灯未亮起, 表明机器无法开始工作。	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 电器未接通电源。</li> <li>▪ 电器出现故障。</li> </ul>
光圈未亮起, 表示未启动加工程序。	▪ 计时器已将加工程序结束。

显示屏	状态
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 安全系统已启用。</li> <li>▪ 发生机器故障。</li> </ul>

**提示:** 详细信息参见:  
→ "安全系统", 页 85  
→ "处理故障", 页 94

**5.4 控制面板**




下面是控制面板示意图。

→  **3**

<b>1</b>	底座称按键 <sup>1</sup>
<b>2</b>	计时器按键
<b>3</b>	按键 SensorControl Plus <sup>1</sup>
<b>4</b>	设置按键
<b>5</b>	显示屏

**5.5 功能按键**

您可使用功能按键选择其他功能或进行配置。如要选择, 请用手指触摸相应符号。

符号	功能
	计时器 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 使用计时器。</li> <li>▪ 将计时器复位。</li> <li>▪ 结束附加程序。</li> </ul>
	底座称 <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 使用底座称。</li> <li>▪ 校准底座称。</li> <li>▪ 结束附加程序。</li> </ul>
	SensorControl Plus <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 选择自动程序。</li> <li>▪ 结束附加程序。</li> </ul>
—	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 更改设置。</li> <li>▪ 减少数值。</li> </ul>
+	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 更改设置。</li> <li>▪ 增加数值。</li> </ul>

<sup>1</sup> 视机器配置而定

**注意:** 在不戴橡胶 / 烤箱手套的情况下用手指按下按键。不得用物体 (例如木勺) 操作按键。

## 5.6 显示屏

显示屏会显示设置、信息和数值以及有关运行状态的讯息。

电源插头插入后，显示屏将启用并显示 "OptiMUM"。

显示屏上会显示 2 行的文本。显示屏将较长的文本显示为卷动文字。

**注意:** 如果电器未在给定时间内操作，显示屏将自动关断。如要重新激活显示屏，按下任意一个按键或启动加工。

**提示:** 可随时更改显示语言和显示亮度。

→ "基本设置概览", 页 88

## 5.7 驱动接口

您的电器配备各种驱动接口，这些经过专门设计的驱动接口可用于其他附件。

**注意:** 驱动接口 2 和 3 带保护盖。

→ "驱动保护盖", 页 88


### 色标

驱动器已用颜色标记。

在附件上也有色标，以便找到与其对应的驱动器。

### 驱动接口总览

您可以在此总览驱动接口及其用途。

驱动接口	用途
主驱动器，黑色	用于附件，如 <ul style="list-style-type: none"> <li>绞肉器</li> <li>面皮压制器</li> </ul>
	
驱动器 2，黄色	用于黄色标记附件，如 <ul style="list-style-type: none"> <li>连续式切碎机</li> <li>多功能搅拌器附件</li> </ul>

### 驱动接口 用途



驱动器 3，红色

- 用于红色标记附件，如
  - 玻璃搅拌机附件
  - 多功能切碎器套件



## 5.8 附件

您可以在此查看有关各种附件的详细信息。

这些工具均配备保护盖，以避免驱动接口变脏。

保护盖上的两个弹出按钮可帮助轻松取出工具。

→ "取下工具", 页 86

### 附件总览

根据使用用途选用合适的附件。

附件	用途
	揉面钩 <ul style="list-style-type: none"> <li>揉面，例如发酵面团、面包面团、披萨面团、面条面团、糕饼面团。</li> <li>搅拌不易被粉碎的食物，如葡萄干或巧克力豆。</li> </ul>
	专业柔性搅拌桨 <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>搅拌面团，例如蛋糕生面团、水果蛋糕。</li> <li>将配料调入面团，例如葡萄干、巧克力颗粒。</li> </ul>
	专业打发浆 <ul style="list-style-type: none"> <li>打发蛋清和奶油 (至少 30 % 油脂含量)。</li> <li>混合轻面团，例如饼干面团。</li> </ul>

<sup>1</sup> 具体取决于型号

## 复位专业打发浆

使用复位系统调整搅拌碗与专业打发浆之间的距离。

**注意:** 专业打发浆使用出厂设置，使食材完美混合在一起。

### 调整附件

#### 注意

如果附件设置不当，电器和附件可能会损坏。

▶ 切勿操作触碰搅拌碗的附件。

#### 要求

- 电源插头未插入。
  - 旋转臂打开。
  - 专业打发浆已插入。
  - 搅拌碗已插入。
1. 用一只手握住打发浆底部，用扳手顺时针松开锁紧螺母。

→  4

2. 如要更改长度，转动附件。

→  5

观察表中的数值：

设置	长度
最佳设置	3 mm
顺时针转动一圈	1 mm 增大
逆时针转动一圈	1 mm 减少

3. 按下释放按钮，将旋转臂向下推至停止位置。
4. 检查设置。
5. 按下释放按钮，将旋转臂升高到停止位置。
6. 用一只手握住打发浆底部，用扳手逆时针拧紧锁紧螺母。

## 5.9 安全系统

您可以在这里找到电器安全系统概览。

### 启动锁定

启动锁定功能可防止电器意外启动。

只有在下列情况下才能开启并操作电器：

- 已将旋转臂锁定到工作位置 1，且已插入搅拌碗。
- 已将旋转臂锁定到工作位置 1，且已将锥齿轮安装在主驱动装置上。

### 重新启动锁定

重新启动锁定功能可防止电器在断电后自动重新开始运行。

断电后电器再次开启。运行过程无法再次启动，直到旋转开关设置为 ○。

### 过载保护

过载保护系统可防止电机和其他部件因过载而损坏。

如加工的食物量过大，

- 电机会自动关断。
- 加工时间太长。
- 刀具或附件被堵塞。

### 旋转臂安全装置

附件安装到后方驱动器上时，旋转臂安全装置可避免旋转臂打开。

## 6 首次使用前

准备将本机器投入使用。

### 6.1 准备电器

1. 按下释放按钮，将旋转臂抬起，直到其卡入到位。  
→ "打开旋转臂", 页 86
2. 顺时针旋转搅拌碗，将其取下。  
→ "拆卸搅拌碗", 页 86
3. 初次使用前，将与食材接触的部分清洗干净。  
→ "清洁和保养", 页 92
4. 将已清洁干净且晾干的附件放回备用。

## 7 操作基本知识

### 7.1 电源线长度

根据需要调整电源线长度。

#### 通过电线收纳盒调整电线长度<sup>1</sup>

1. 将电源线拉到所需长度。
2. 要缩短电线长度，可将电线推入电线收纳盒中。



#### 通过卷线器调整电线长度<sup>1</sup>

1. 将电源线拉出至所需长度，然后慢慢松开。
2. 如要缩短电源线，
  - ▶ 拉动电源线，
  - ▶ 让电源线卷绕，
  - ▶ 再次拉出电源线。

**注意：**不要用手压入电源线。如果电源线卡住，将其拉出，然后重新卷绕。

### 7.2 旋转臂位置

您可在此处查看旋转臂位置概况。

位置	用途
位置 1 	旋转臂已关上。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 用工具加工配料。</li> <li>▪ 使用主驱动器上的附件，如绞肉器。</li> <li>▪ 使用驱动器 2 上的附件，如连续式切碎机</li> <li>▪ 使用驱动器 3 上的附件，如玻璃搅拌机附件</li> </ul>
位置 2 	旋转臂已打开。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 插入或取下搅拌碗。</li> <li>▪ 安装或取下盖子。</li> <li>▪ 插入或取下工具。</li> <li>▪ 将配料填充至搅拌碗内。</li> </ul>

### 7.3 打开旋转臂

- ▶ 按下释放按钮，将旋转臂升高到停止位置。  
→ **图 6**
- ✓ 旋转臂固定到位 2。

### 7.4 关闭旋转臂

- ▶ 按下释放按钮，将旋转臂向下推至停止位置。  
→ **图 7**
- ✓ 将旋转臂固定到位置 1。

### 7.5 拆卸搅拌碗

- ▶ 顺时针转动搅拌碗，将其取下。  
→ **图 8**

### 7.6 插入搅拌碗

1. 将搅拌碗安装在主机上。  
→ **图 9**  
使用主机上的凹槽。
2. 沿逆时针方向旋转搅拌碗，直到啮合。  
→ **图 10**

### 7.7 盖紧搅拌碗盖

**要求：**勿插入任何工具。


- ▶ 将盖子推入主驱动接口，直到其卡入到位。  
→ **图 11**  
加料口必须朝向正面。

### 7.8 取下搅拌碗盖


**要求：**勿插入任何工具。

- ▶ 从主驱动接口上取下盖子。

### 7.9 插入工具

1. 选择所需要的附件。  
→ "附件总览", 页 84
2. 按下该附件，直到啮合。  
→ **图 12**  
保护盖  必须完全盖住主驱动接口。

### 7.10 取下工具

- ▶ 同时按下两个弹出器按钮 ，然后将工具从驱动器中整个拉出。  
→ **图 13**

<sup>1</sup> 视机器配置而定

## 7.11 加工

您可以在此处了解有关食物加工的所有信息。

### 推荐速度

遵照建议的速度可实现最佳效果。

设置	用途
∞	用于拌打并轻轻混合各种配料，如打发蛋清。
1-2	搅拌并混合食材。
3	揉重型面团，例如发酵生面团。
5-7	搅打和搅拌食材，例如生奶油。
M <sup>1</sup>	以最大速度快速搅打和搅拌食材。 → "使用一键脉冲旋钮", 页 87
M/A <sup>1</sup>	视用途而定： <ul style="list-style-type: none"> <li>在短时间内以最高转速对配料进行打发和搅拌。 → "使用一键脉冲旋钮", 页 87</li> <li>用自动程序控制转速。 → "SensorControl Plus", 页 90</li> </ul>

### 使用附件加工食材

#### ⚠ 警告

#### 有受伤危险!

旋转的驱动接口和附件可能会导致受伤。

- ▶ 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。
- ▶ 仅当驱动接口静止且电源插头已拔出时，方可安装和拆卸附件。
- ▶ 更换附件或清洁前，应先关闭电器并断开电源。
- ▶ 只有在搅拌碗已装入、盖子已装上并且驱动接口保护盖已盖上的情况下，才允许使用附件。

- ▶ 加工时无论如何不允许展开摆臂。

### 要求

- 搅拌碗已插入。
  - 搅拌碗盖已安装。
  - 已插入所需的附件。
1. 将配料放入碗中。  
→ 图 14
  2. 按下释放按钮，将旋转臂向下推至停止位置。  
→ 图 15
  3. 插入电源插头。
  4. 将旋转开关旋至所需的速度。  
→ 图 16
  5. 将配料加工至所需的程度。
  6. 将旋转开关设置为 ○。  
→ 图 17
  7. 等待电器停止。
  7. 拔下电源插头。

### 提示

- 您可以在加工或中断加工过程中随时更改速度。
- 使用完毕后，请立即清洁所有部件，以防残留物干固。

### 续加配料

1. 如要在加工过程中添加食材，请使用防溅盖上的进料口。  
→ 图 18
2. 如要添加大量食材，请将旋转开关设置为 ○。  
等待电器停止。
3. 按下释放按钮，将旋转臂升高到停止位置。
4. 将配料放入碗中。
5. 按下释放按钮，将旋转臂向下推至停止位置。
6. 将配料加工至所需的程度。

### 使用一键脉冲旋钮

1. 将旋转开关转到 M<sup>1</sup> 或 M/A<sup>1</sup> 档固定不动。  
→ 图 19
- ✓ 食材以最大速度加工。

<sup>1</sup> 视机器配置而定

## zh 基本设置

### 2. 松开旋转开关。

→ 图 20

- ✓ 旋转开关跳至 O。
- ✓ 加工会停止。

#### 提示

即时开关特别适用于下列附件：

- 玻璃搅拌机附件
- 多功能切碎器套件
- 多功能搅拌机附件

## 7.12 驱动保护盖

拆下保护盖，使用驱动接口 2 或 3 上的附件。

### 取下驱动器保护盖

- ▶ 抬起并取下侧面固定锁上的驱动器 2 或 3 保护盖。

→ 图 21

### 安装驱动器保护盖

- ▶ 盖上并压紧驱动器 2 或 3 保护盖。

→ 图 22

---

## 8 基本设置

您可以根据需要调整电器的基本设置。

### 8.1 基本设置概览

您可以在此查看基本设置概览。

设置	说明
LANGUAGE	设置显示语言。
SOUND	关闭信号音或调整音量。
BRIGHTNESS	设置显示屏亮度。
UNITS <sup>1</sup>	设置智能秤的显示单位。

### 8.2 更改基本设置

**要求：**已插入电源插头。

1. 当显示屏关闭时，可按任意键。

### 2. 同时按住 ⊖ 和 +。

- ✓ 显示屏显示配置菜单。

### 3. 通过 ⊖ 选择所需的设置。

- 4. 通过 + 或 - 更改所选的设置。

- ✓ 显示屏显示 "TO SAVE: O & +".

### 5. 如需保存更改的设置，请同时按住 ⊖ 和 +。

- ✓ 显示屏显示 "SETUP" "SAVED".

### 6. 如需更改并保存设定其他设置，请重复步骤 3-5。

### 7. 如需退出配置菜单，请选择以下选项之一：

- ▶ 按住 ⏻、⏪ 或 ⏩。
- ▶ 启动加工。

---

## 9 计时器

可读取之前的加工时间或预设的持续时间。

**提示：**也可使用计时器来监控时间，如醒面时间。

### 9.1 计时器显示值

在使用计时器时请遵守以下数值。

显示范围	0 秒钟到 3 小时
显示步骤	1 秒
设置范围	5 秒钟到 3 小时
设置步骤	5 秒钟

### 9.2 计时器有关的注意事项

如需有效使用计时器，请注意以下注意事项。

#### 注意

- 若计时器在加工期间停止或关闭，加工程序将继续进行。
- 若在计时器运作时开始加工程序，则本机器将在剩余时间过后停止加工程序。
- 若加工时间中断 3 分钟以下，则最后显示的数值将被保存并在重新进行加工时再继续进行。

<sup>1</sup> 视机器配置而定



**提示**

- 可以使用 + 或 - 随时调整剩余时间。
- 若按住 + 或 -，则数值更改速度会加快。
- 可随时更改信号音的音量。  
→ "基本设置概览", 页 88

**9.3 读取和复位加工时间****注意**

如出现下列情况将无法启动先前的加工时间显示：

- 已预设加工时间的情况下。
  - 使用功能 SensorControl Plus 的情况下。
1. 将旋转开关转到所需的速度上。  
✓ 显示屏将显示 "TIME" 和之前的加工时间。
  2. 如需将显示屏复位到 "00:00"，请按住 ☺。

**9.4 用定时器加工配料**

**要求:** 本机器已就绪，配料已添加。

→ "使用附件加工食材", 页 87

1. 当显示屏关闭时，可按任意键。
2. 按 ☺。
- ✓ 显示屏将显示 "TIMER" 和 "00:00"。
3. 通过 + 或 - 设置所需的持续时间。
4. 将旋转开关旋至所需的速度。
- ✓ 显示屏将显示剩余的加工时间。
- ✓ 若时间已结束，信号音将响起，显示屏将显示 "FINISH" "TIMER"。
- ✓ 本机器自动停止加工，显示屏将显示 "TURN ROTARY SWITCH TO 0"。
5. 将旋转开关设置为 ○。

**9.5 使用定时器而不进行加工**

1. 当显示屏关闭时，可按任意键。
2. 按 ☺。
- ✓ 显示屏将显示 "TIMER" 和 "00:00"。
3. 通过 + 或 - 设置所需的持续时间。

4. 如需启动定时器，按两下 ☺。
- ✓ 显示屏将倒数剩余时间。
- ✓ 若时间已结束，信号音将响起，显示屏将显示 "FINISH" "TIMER"。

**9.6 暂停或关闭定时器****要求**

- 定时器正在运行。
  - 显示屏显示倒计时。
1. 按两下 ☺。  
✓ 定时器停止。  
✓ 显示屏持续显示剩余时间。
  2. 按两下 ☺。  
✓ 重新启动定时器。  
✓ 剩余时间将继续倒计时。
  3. 如需关闭定时器，请按住 ☺。  
✓ 显示屏显示 "OptiMUM"。

---

**10 底座称<sup>1</sup>**

您的机器装备底座称。可将配料单独称重或预设重量。

主机的底脚上有 4 个称重传感器。

下列因素可能会导致测量结果失真：

- 底脚未正确支撑在工作台上
- 工作台振动
- 主机下方有物体
- 食物份量小于 5g 或 0.01lb
- 主机滑动
- 主机被触碰
- 主机上有物体

**10.1 秤的显示值**

使用秤时，请遵守以下数值。

**显示单位 (克)**

显示范围	-990 g 到 5000 g
显示步骤	5 g
设置范围	50 g 到 3000 g
设置步骤	10 g

<sup>1</sup> 视机器配置而定

**显示单位 (磅)**

显示范围	-2.20 lb 到 11.00 lb
显示步骤	0.01 lb
设置范围	0.10 lb 到 6.60 lb
设置步骤	0.02 lb

**提示:** 可随时更改底座称的显示单位。

→ "基本设置概览", 页 88

**10.2 称量食材****要求**

- 已安装搅拌碗或已安装附件。
  - 将旋转开关设定至 O。
  - 显示屏已启用。
1. 按下  $\odot$ , 不要再次触摸电器。
    - ✓ 秤将校准。
    - ✓ 显示屏显示 "- - - - -"。
  2. 等待校准结束。
  - ✓ 显示屏显示 "0 g" 或 "0.00 lb"。
  3. 添加所需的食材。
  - ✓ 显示屏显示重量。
  4. 如需将更多配料进行称重, 请选择以下选项之一:
    - ▶ 添加更多配料并读取总重量。
    - ▶ 重复该过程, 并分别将配料进行称重。

**10.3 预设重量****要求**

- 搅拌碗已插入。
  - 将旋转开关设定至 O。
1. 当显示屏关闭时, 可按任意键。
  2. 按下  $\odot$ , 不要再次触摸电器。
    - ✓ 秤将校准。
    - ✓ 显示屏显示 "- - - - -"。
  3. 等待校准结束。
  - ✓ 显示屏显示 "0 g" 或 "0.00 lb"。
  4. 按 +。
  - ✓ 显示屏显示 "100 g" 或 "0.20 lb"。
  5. 通过 + 或 - 设置所需的重量。

6. 将所需配料填充至搅拌碗内。
  - ✓ 显示屏显示缺少剩余量, 例如 65 g。
  - ✓ 剩余量从 40 g 或 0.08 lb 开始将响起重复的信号音。
7. 继续少量填充配料。
- ✓ 缺少的剩余量越少, 信号音响起的速度越快。
- ✓ 达到预设量时, 信号音将停止。
8. **注意:** 若超过了预设量, 信号音将持续响起。显示屏会将过多的填充量显示为负值, 例如 -40 g。
9. 再将过多的填充量取出。
10. 如需结束称重, 请按住  $\odot$  或启动加工。

**提示:** 可随时更改信号音的音量。

→ "基本设置概览", 页 88

**10.4 重置智能秤**

若出现错误信息或显示不正常的测量值, 请重置智能秤。

1. 按住  $\odot$ 。
- ✓ 显示屏显示 "OptiMUM"
2. 如需重新启动智能秤, 请按下  $\odot$ 。

**注意:** 若智能秤运行一再出错, 请将本机器与电源断开一段时间, 然后重新启动智能秤。

**11 SensorControl Plus<sup>1</sup>**

通过功能 SensorControl Plus 可以运行不同的程序并自动加工食物。传感器将监测配料加工, 并在达到预先编程的均匀度后自动结束加工。

为了获得最佳效果, 请遵循以下提示:

- 在首次使用功能 SensorControl Plus 之前, 请在空档模式下操作新机器至少 2 分钟, 或在未处于自动程序的情况下加工食物。
- 仅限将说明的食物、数量及工具组合进行编程。请勿用自动程序加工其他组合。

<sup>1</sup> 视机器配置而定

- 自动程序启动后，请勿再填充任何食物。
- 请勿用自动程序再加工已加工过的配料。
- 所用配料的新鲜度、温度和成分将影响所需的时间和效果。
- 仅限加工新鲜鸡蛋。
- 仅限加工已经冷却到大约 6 °C 的生奶油。
- 事先冷冻的生奶油将无法打发。
- 含有添加剂的生奶油或不含乳糖的生奶油无法达到理想的效果。
- 打发生奶油或蛋白时，只有在自动程序结束后才能添加糖、调味料及其他添加物。

### 注意

- 请勿添加配料，直到显示屏显示 "0 g"、"0.00 lb" 或 "ADD INGREDIENTS"。
- 自动程序正在运行时，按键将被锁定。
- 如需取消自动程序，将旋转开关调到 0。同时必须克服低电阻。

## 11.1 程序一览表



此处可查看自动程序和其用途的概览。

程序	用途
CREAM	用打发浆自动制作 300-1500 ml 生奶油
CREAM > 3 00 ml <sup>1</sup>	用打发浆自动制作 300-700 ml 生奶油
CREAM > 7 00 ml <sup>1</sup>	用打发浆自动制作 700-1500 ml 生奶油
EGG WHITE	用打发浆自动将 2-12 个鸡蛋的蛋清制作成蛋白
YEAST DOUGH	用揉面钩自动制作发酵面团 配料和加工量取决于食谱而定 → "食谱概览", 页 92

## 11.2 使用 SensorControl Plus

可在此处查看如何选择和启动自动程序。

### 要求

- 搅拌碗已插入。
  - 搅拌碗盖已安装。
1. 插入适合的工具：
    - ▶ 打发生奶油和蛋清的打发桨
    - ▶ 用于发酵面团的搅面钩
  2. 插入电源插头。
  - ✓ 显示屏显示 "OptiMUM"。
  3. 按 。
  - ✓ 显示屏显示 "CREAM"。
  4. 通过 、+ 或 -，选择所需的程序，例如 "EGG WHITE"。
  - ✓ 智能秤会自行校准。
  - ✓ 显示屏显示 "-----"。
  5. 等待校准结束。
  - ✓ 显示屏显示 "0 g" 或 "0.00 lb"。
  6. 将适当的配料填充到搅拌碗中，例如蛋清。
  - ✓ 显示屏显示重量。
  7. **注意：**在不带智能秤的机器上，显示屏在程序选择后将显示 "ADD INGREDIENTS"。
  8. 将测量好的配料填充至搅拌碗内。
  9. 填充后请等待一段时间。
  - ✓ 显示屏显示 "HOLD ROTARY SWITCH ON M/A FOR 2s"。
  10. 按下释放按钮，将旋转臂向下推至停止位置。
  11. 将旋转开关转到 M/A 档并保持至少 2 秒钟不动。
  12. 松开旋转开关。
  - ✓ 将旋转开关保持在 M/A。
  - ✓ 显示屏显示 "SENSOR CONTROL PLUS" 且自动程序正在运行。
  - ✓ 达到预先编程的效果时，显示屏将显示 "READY"。
  - ✓ 旋转开关跳转到 0，加工结束。

**提示：**若效果未符合要求，可以继续用速度 7 加工生奶油和蛋白，或者用速

<sup>1</sup> 不带内置刻度的型号

度 3 加工发酵面团，直到达到所需的均匀度。

---

## 12 清洁和保养

为了让机器长时间保持功能顺畅，请仔细进行清洁和保养。

### 12.1 清洁产品

您可以在这里找到适用于您的电器的清洁产品的的相关信息。

#### 注意

使用不合适的清洁剂或清洁不当可能会损坏电器。

- ▶ 请勿使用任何含酒精或烈性成分的清洁剂。
- ▶ 请勿使用任何锋利、尖锐或金属材质的物品。
- ▶ 请勿使用砂布或清洁剂。
- ▶ 仅可使用显微纤维布擦拭控制面板和显示屏。

### 12.2 清洁主机

#### 警告

#### 有电击危险!

渗入的水分可能引起电击。

- ▶ 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- ▶ 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

1. 取下驱动器保护盖。
2. 请使用沾湿的软布擦拭主机和驱动器保护盖。
3. 请以沾湿的超细纤维布清洁控制面板和显示屏。
4. 请使用沾湿的软布擦拭主机和驱动器保护盖。

### 14.1 食谱概览

本概览已列出各种食谱所需的食材和制作步骤。

食谱	所需食材	制作步骤
生奶油	200-1500 g 奶油	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 插入打发桨。</li><li>▪ 放入奶油。</li></ul>

### 12.3 清洁概览

您可以在这里找到电器及其他部件的最佳清洁方法概览。

→  23

**提示:** 若加工胡萝卜等食物，塑料部件会被染上颜色。用软布沾几滴食用油去除染色。

---

## 13 专用附件

可向客户服务、专业经销商或在线购买附件。请仅使用原装配件，因其完全搭配您的机器。

配件将视电器而定。购买时，请务必提供机器确切的标记（E-Nr.）。

→ 页 96

请在我们的目录、在线商店或客户服务处查看适用于您电器的附件。

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

---

## 14 食谱和应用实例

您可以在这里找到专为您的电器而打造的食谱。

#### 提示

- 为了实现理想效果，请遵守本文档规定的最大加工量。
- 若您的机器配备 SensorControl Plus，可使用自动程序来制作鲜奶油、蛋白霜和酵母面团。  
→ "SensorControl Plus", 页 90
- 若您的机器配备底座称，则可以在填充配料时将其进行称重。  
→ "底座称", 页 89
- 可使用计时器监控或预设加工时间。  
→ "计时器", 页 88

食谱	所需食材	制作步骤
蛋清	2-12 个蛋清 (室温)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 在 7 档下加工 1½-4 分钟。</li> <li>▪ 插入打发桨。</li> <li>▪ 放入蛋清。</li> <li>▪ 在 7 档下加工 4-6 分钟。</li> </ul>
海绵蛋糕料	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 个鸡蛋</li> <li>▪ 3-4 汤匙热水</li> <li>▪ 150 g 糖</li> <li>▪ 1 匙香草精</li> <li>▪ 150 g 面粉 (筛过)</li> <li>▪ 50 g 玉米淀粉</li> <li>▪ 发酵粉 (自我把控)</li> </ul> <p><b>注意:</b> 最多同时加工 2 倍量。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 插入打发桨。</li> <li>▪ 除了面粉和玉米淀粉, 放入所有食材。</li> <li>▪ 在 7 档下加工 4-7 分钟。</li> <li>▪ 选择 1 档。</li> <li>▪ 在 30-60 秒钟内逐匙加入面粉和玉米淀粉。</li> </ul>
糕饼面糊	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3-4 个鸡蛋</li> <li>▪ 200-250 g 糖</li> <li>▪ 1 撮盐</li> <li>▪ 1 汤匙香草糖末或半颗柠檬皮屑</li> <li>▪ 200-250 g 黄油或者人造黄油 (室温)</li> <li>▪ 500 g 面粉</li> <li>▪ 15 g 泡打粉</li> <li>▪ 150 ml 牛奶</li> </ul> <p><b>注意:</b> 最多可一次加工 2½ 倍的量。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 插入搅拌桨。</li> <li>▪ 填充所有配料。</li> <li>▪ 选择 2 档, 加工 30 秒钟。</li> <li>▪ 选择 7 档, 加工 2-3 分钟。</li> </ul>
糕点面团	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 125 g 黄油</li> <li>▪ 100-125 g 糖</li> <li>▪ 1 个鸡蛋</li> <li>▪ 1 撮盐</li> <li>▪ 香草糖或柠檬皮少许</li> <li>▪ 250 g 面粉</li> <li>▪ 发酵粉 (自我把控)</li> </ul> <p><b>注意:</b> 最多可一次加工 4 倍的量。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 插入搅拌桨。</li> <li>▪ 填充所有配料。</li> <li>▪ 选择 2 档, 加工 30 秒钟。</li> <li>▪ 选择 6 档, 加工 2-3 分钟。</li> <li>▪ 例: 加入 250 g 面粉:</li> <li>▪ 插入揉面钩。</li> <li>▪ 填充所有配料。</li> <li>▪ 选择 1 档, 加工 30 秒钟。</li> <li>▪ 选择 3 档, 加工 3-4 分钟。</li> </ul>
酵母面团	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g 面粉</li> <li>▪ 1 个鸡蛋</li> <li>▪ 80 g 油脂 (室温)</li> <li>▪ 80 g 糖</li> <li>▪ 200-250 ml 温牛奶</li> <li>▪ 25 g 新鲜酵母或 1 汤匙干酵母</li> <li>▪ 半个柠檬皮</li> <li>▪ 1 撮盐</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 插入揉面钩。</li> <li>▪ 放入所有食材。</li> <li>▪ 在 1 档下加工 30 秒钟。</li> <li>▪ 在 3 档下加工 3-6 分钟。</li> </ul>

食谱	所需食材	制作步骤
	<b>注意:</b> 最多同时加工 3 倍量。	
意面团	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g 面粉</li> <li>▪ 250 g 鸡蛋 (约 5)</li> <li>▪ 20-30ml 冷水 (根据喜好)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 插入揉面钩。</li> <li>▪ 放入所有食材。</li> <li>▪ 在 3 档下加工 3-5 分钟。</li> </ul>
	<b>注意:</b> 最多同时加工 1½ 倍量。	
面包面团	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1000 g 面粉</li> <li>▪ 2 汤匙 干酵母</li> <li>▪ 2 汤匙盐</li> <li>▪ 660 ml 温水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 插入揉面钩。</li> <li>▪ 放入所有食材。</li> <li>▪ 在 1 档下加工 30 秒钟。</li> <li>▪ 在 3 档下加工 3-6 分钟。</li> </ul>
	<b>注意:</b> 最多同时加工 1½ 倍量。	

## 15 处理故障

设备上发生的小故障，您大多可以自行解决。联系客服之前，请先运用处理故障信息尝试自行解决。此举可避免不必要的支出。

### ⚠ 警告

#### 有电击危险!

维修不当可能发生危险。

- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

故障	故障原因和故障排除
机器故障。	电源线的电源插头没有插入。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 将机器连接电源。</li> </ul>
	保险丝盒中的保险装置已触发。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 检查保险丝盒中的保险装置。</li> </ul>
	电源发生故障。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 检查室内照明或其他室内机器是否正常运行。</li> </ul>
机器不启动加工。	旋转开关设置不正确。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 在加工前将旋转开关设置为 O。</li> </ul>
释放按钮不能被按下。	附件被安装在红色驱动器 3 上。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 将附件从驱动器 3 上取下。</li> </ul>
虽然已添加配料，智能秤未显示重量变化。 <sup>1</sup>	食材数量超出秤的测量范围。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 添加至少 5g 或 0.01lb，使秤显示正确的数值。</li> </ul>

<sup>1</sup> 视机器配置而定

故障	故障原因和故障排除
用 SensorControl Plus 功能进行加工时，会短暂启动并又立即结束。 <sup>1</sup>	<p>旋转开关在 M/A 的位置上保持的时间不够长。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>重新选择所需的自动程序。 → "SensorControl Plus", 页 90</li> <li>如需启动加工，将旋转开关设置为 M/A 并保持在这个位置上至少 2 秒钟。</li> </ol>
显示屏显示 "MOTOR OVERLOAD"。	<p>处理量过大或处理时间过长。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 将旋转开关设置为 O。</li> <li>▶ 减少食材的数量。</li> <li>▶ 让电器自行冷却至室温。</li> </ul> <p>机器或附件被卡住。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 将旋转开关设置为 O。</li> <li>▶ 去除堵塞物。</li> </ul> <p>电机故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 如果继续出现该消息，请联系客服中心。 → "客户服务", 页 96</li> </ul>
显示屏显示 "ARM OPEN"。	<p>旋转臂已打开。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>将旋转开关设置为 O。</li> <li>移动旋转臂，直到其正确卡入。</li> </ol>
显示屏显示 "CHECK BOWL"。	<p>未将搅拌碗或通用适配器正确安装或已自行松脱。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 按逆时针方向将搅拌碗转到底。</li> <li>▶ 按附件说明书所述安装通用适配器。</li> </ul>
显示屏显示 "ERROR" "SCALE"。 <sup>1</sup>	<p>机器已被挪到工作台面上。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 抬起再放下本机器。</li> <li>▶ 重置智能秤。 → "重置智能秤", 页 90</li> </ul> <p>智能秤无法正常工作。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 重置智能秤。 → "重置智能秤", 页 90</li> </ul> <p>智能秤故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 如果继续出现该消息，请联系客服中心。 → "客户服务", 页 96</li> </ul> <p>智能秤受到振动。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 请勿在受到振动的工作台上使用本机器，例如运行中的洗碗机。</li> </ul>
显示屏显示 "FOR SCALE" "STOP MACHINE"。 <sup>1</sup>	<p>智能秤在机器运行期间已开启。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>将旋转开关设置为 O。</li> <li>等到机器完全停止运行后再使用智能秤。</li> </ol>

<sup>1</sup> 视机器配置而定

故障	故障原因和故障排除
显示屏显示 "OVERLOAD" 或 "UNDERLOAD"。 <sup>1</sup>	智能秤的显示值已超过或不足。 ▶ 遵守秤的显示值。 → "秤的显示值", 页 89
使用 SensorControl Plus 时, 显示屏将显示 "OVERLOAD" 或 "UNDERLOAD"。 <sup>1</sup>	为所选程序填充过多或过少的配料。 ▶ 应根据规定量填充配料。 → "SensorControl Plus", 页 90
虽然已填充配料, 显示屏仍显示 "ADD INGREDIENTS"。自动程序无法启动。 <sup>1</sup>	填充完配料后才可以启动智能秤。 1. 清空搅拌碗。 2. 请重新选择程序。 3. 请等待智能秤进行校准。 ✓ 显示屏显示 "0 g" 或 "0.00 lb"。 4. 填充配料。

## 16 处理旧机器

### 16.1 处理旧机器

旧机器本身含有一些有用的原料, 通过环保的方式加以处理可回收再利用。

1. 拔出电源线的电源插头。
2. 剪断电源线。
3. 按环保的方式废弃处理机器。  
关于有效的回收处理方法的信息, 请询问专业经销商以及市政当局或城市管理部门。



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE) 进行标记。  
该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

## 17 客户服务

BSH Hausgeräte GmbH 将备件的可用性延长到了 10 年。这涉及所有在 2023 年 1 月 1 日以后生产的可储存的功能部件。

**注意:** 根据制造商的保修条款, 客户服务为免费提供。

关于您所在国家的保修期和保修条款的详细信息, 可通过扫描随附文件 (服务联系方式和保修条款) 上的二维码, 向我们的客户服务、您的经销商或在我们的网站上获取。

联系客户服务时, 需要告知产品编号 (E-Nr.) 和制造编号 (FD)。客户服务的联系方式可通过扫描随附文件 (服务联系方式和保修条款) 上的二维码或在我们的网站上获取。

### 17.1 产品编号 (E-Nr.) 和制造编号 (FD)

可在机器的规格铭牌上查看产品编号 (E-Nr.) 和制造编号 (FD)。如要快速查找机器数据和客户服务电话号码, 您可以将该数据记录下来。

<sup>1</sup> 视机器配置而定





119	التخلص	115	الملحقات الخاصة
119	التخلص من الجهاز القديم ...	115	الوصفات والأمثلة التطبيقية
120	خدمة العملاء	115	نظرة عامة على الوصفات ...
120	رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)	117	التغلب على الاختلالات

## 1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

### 1-1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- انتبه إلى مراعاة أدلة التشغيل الإضافية عند استخدام الكماليات المورّدة أو الاختيارية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

### 1-2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- لا تستخدم الجهاز إلا:
  - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
  - لتقليب وعجن وضرب المواد الغذائية.
  - لاستخدامات إضافية موصوفة في أدلة الملحقات المورّدة أو الاختيارية.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي، عندما:
  - لا تستخدم الجهاز.
  - لا تراقب الجهاز.
  - تركب الجهاز.
  - تفك الجهاز.
  - تنظف الجهاز.
  - تقترب من أجزاء دوّارة.

- تستبدل أدوات العمل.
- تواجه خطرًا ما.

### ٣-١ تقييد دائرة المستخدمين

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم. لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

### ٤-١ إرشادات الأمان

#### ⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!

- أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشغّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ←/الصفحة 120
- تنطوي أعمال التركيب غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ لا توصل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ لا توصل الجهاز إلا بمقبس مرّكب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
- ◀ يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائيّة مرّكبًا وفقًا للوائح المعنية.
- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.

- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ الرطوبة المتوغلة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◀ لا تعرّض الجهاز أبداً للحرارة والرطوبة الشديديتين.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.
- ◀ أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطراً.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تشني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.

### ⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!

- ◀ السخونة الشديدة يمكن أن تحرق الجهاز والأجزاء الأخرى.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.

### ⚠ تحذير – خطر الإصابة!

- ◀ وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوّارة يمكن أن تؤدّي إلى إصابات.
- ◀ اجرّص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◀ أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- ◀ لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مركّباً والغطاء موضوعاً وأغطية الحماية وحدات الإدارة مركبة!
- ◀ لا تفتح الذراع المتراوح أبداً أثناء عملية المعالجة.
- ◀ تشغيل جهاز به أجزاء متضررة يمكن أن يؤدي إلى حدوث إصابات.
- ◀ الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.

### ⚠ تحذير – خطر السحق!

- ◀ اليدان والأصابع يمكن أن تنحصر.
- ◀ لا تمسك بجسم الماكينة أو بالوعاء عند إنزال الذراع المتراوح.

### ⚠️ تحذير - خطر الاختناق!

يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحشروا بداخلها ويختنقوا.

- ◀ أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعوها ومن ثم يختنقون.
- ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

### ⚠️ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية!

- الأوساخ العالقة بالأسطح يمكن أن تشكّل خطرًا على الصحة.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

## ٣ حماية البيئة والتوفير

### ١-٣ التخلص من مواد التغليف

- كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- ◀ تخلّص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

## ٤ إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

ما يجب عليك مراعاته عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تعرفه هنا.

### ١-٤ إخراج الجهاز والأجزاء من مواد التغليف

1. أخرج الجهاز من عبوة التغليف.
2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف وجّهزها.
3. إنزع مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.

## ٢ تجبب الأضرار المادية

### تنبيه

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى أضرار مادية.
- ◀ لا تستخدم أليات تشغيل متنوعة في وقت واحد.
- ◀ انتبه إلى التمييز اللوني في الملحق ووحدة الإدارة.
- ◀ لا تشغّل الجهاز أبدًا أطول مما هو ضروري.
- ◀ لا تشغّل أبدًا دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزة أخرى.
- ◀ لا تتجاوز المد الأقصى لكميات المعالجة.
- ◀ قبل الاستخدام، افحص الوعاء بعنّاء عن أجسام غريبة وأزلها.
- يمكن أن تؤثّر الارتجاجات سلبيًا على أداء الجهاز لوظيفته.
- ◀ لا تضع الجهاز على سطح متحرّك أو مهتز.

## ٥ التعرّف

### ١-٥ الجهاز

تجد هنا نظرةً عامةً على مكوّنات جهازك.

← الشكل 2

1	لوحة الاستعمال
2	وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ
3	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
4	غطاء حماية لوحدة الإدارة 2
5	غطاء حماية لوحدة الإدارة 3
6	حلقة الإضاءة
7	مفتاح دوار
8	الذراع المتراوح
9	زر تحرير القفل للذراع المتراوح
10	وحدة إدارة 2، صفراء
11	وحدة إدارة 3، حمراء
12	وحدة إدارة رئيسية، سوداء
13	فتحات الوعاء
14	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

### ٢-٥ مفتاح دوار

تستطيعُ بواسطة المفتاح الدوار بدء المعالجة وإيقافها واختيار السرعة.

الرمز	الوظيفة
○	إيقاف المعالجة.
↻	اخلط المكوّنات على أقل سرعة.
1	معالجة المكوّنات عند سرعة منخفضة.

## ٢-٤ محتويات عبوة المنتج

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيّ منها.

**ملاحظة:** يورّد الجهاز مع ملحقاتٍ أخرى حسب التجهيزات. اطلع على محتويات عبوة المنتج الإضافية في أدلة الملحقات.

← الشكل 1

A	الجهاز الأساسي مع وعاء تقليب
B	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
C	ذراع التقليل الحلزوني المرنة الدوّارة <sup>1</sup>
D	المضرب الدوّار الاحترافيّ
E	كلاب العجين
F	المستندات

## ٣-٤ نصب الجهاز

⚠ تحذير

**خطر نشوب حريق!**

السخونة الشديدة يمكن أن تحرق الجهاز والأجزاء الأخرى.

◀ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.

**تنبيه**

يمكن أن تؤثّر الارتجاجات سلبيًا على أداء الجهاز لوظيفته.

◀ لا تضع الجهاز على سطح متحرّك أو مهتز.

1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.

2. اسحب كابل الشبكة إلى الخارج بمقدار الطول المطلوب.

← "طول الكابل"، الصفحة 106

لا تدخل قابس الجهاز في المقبس.

<sup>1</sup> على حسب الطراز

← "التغلب على الاختلالات",  
الصفحة 117



## ٤-0 لوحة الاستعمال

تجد هنا نظرة عامة على لوحة  
الاستعمال.  
← الشكل 3

1	زر الميزان <sup>1</sup>
2	زر الميقاتي
3	زر <sup>1</sup> SensorControl Plus
4	أزرار الضبط
5	شاشة العرض

## ٥-0 الأزرار الوظيفية

بواسطة الأزرار الوظيفية تختار وظائف  
إضافية أو تنفذ أوضاع ضبط. المس  
الرموز ذات الصلة بالإصبع للمصادقة  
على اختيار ما.

الرمز	الوظيفة
	الميقاتي <ul style="list-style-type: none"> <li>استخدام الميقاتي.</li> <li>إرجاع ضبط الميقاتي.</li> <li>إنهاء الوظائف الإضافية.</li> </ul>
	الميزان <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>استخدام الميزان.</li> <li>معايرة الميزان.</li> <li>إنهاء الوظائف الإضافية.</li> </ul>
	SensorControl Plus <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>اختيار البرنامج الأوتوماتيكي.</li> <li>إنهاء الوظائف الإضافية.</li> </ul>
—	تغيير أوضاع الضبط. تقليل القيم.
+	تغيير أوضاع الضبط. زيادة القيم.

**ملاحظة:** استعمل الأزرار بالأصابع  
ودون قفازات المطبخ. لا يمكنك

الرمز	الوظيفة
7	معالجة المكوّنات عند أعلى سرعة.
<sup>1</sup> M	معالجة المكوّنات عند أعلى سرعة لفترة قصيرة. ← "استخدام التشغيل اللحظي", الصفحة 109
<sup>1</sup> M/A	حسب الاستخدام: <ul style="list-style-type: none"> <li>معالجة المكوّنات عند أعلى سرعة لفترة قصيرة. ← "استخدام التشغيل اللحظي", الصفحة 109</li> <li>بدء البرنامج الأوتوماتيكي. ← "SensorControl Plus", الصفحة 112</li> </ul>

**نصيحة:** يمكنك ضبط السرعة بين 1 و 7  
دون تدرج.

## ٣-0 حلقة الإضاءة<sup>1</sup>

تعلمك حلقة الإضاءة في المفتاح الدوار  
بشأن حالة تشغيل جهازك.

البيان	الحالة
تضيء حلقة الإضاءة وتبدأ عملية المعالجة.	يؤدّي الجهاز وظيفته دون مشكلة.
لا تضيء حلقة الإضاءة ولا يمكن بدء عملية المعالجة.	<ul style="list-style-type: none"> <li>الجهاز ليس متصلًا بمصدر الإمداد بالتيار الكهربائي.</li> <li>هناك خطأ في الجهاز.</li> </ul>
تضيء حلقة الإضاءة ولا يمكن بدء عملية المعالجة أو استئنافها.	<ul style="list-style-type: none"> <li>الميقاتي أنهى عملية المعالجة.</li> <li>هناك نظام أمان مفعّل.</li> <li>هناك خطأ في الجهاز.</li> </ul>

**نصيحة:** تجد المزيد من المعلومات  
هنا:

← "أنظمة الأمان والسلامة",  
الصفحة 105

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز


وحدة الإدارة	الاستخدام
رئيسية، سوداء 	<ul style="list-style-type: none"> <li>التجهيزة الأمامية للمكرونة</li> </ul>
وحدة إدارة 2، صفراء 	<ul style="list-style-type: none"> <li>للملحق المميز باللون الأصفر، على سبيل المثال خراطة تمريرية فورية</li> <li>تجهيزة الخلاط المتعددة</li> </ul>
وحدة إدارة 3، حمراء 	<ul style="list-style-type: none"> <li>للملحق المميز باللون الأحمر، على سبيل المثال تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية</li> <li>مجموعة الطمن المتعددة</li> </ul>

## ٨-٥ أدوات العمل

تعرف هنا كل ما هو جوهريّ حول أدوات العمل المختلفة. أدوات العمل مجهزة بغطاء حماية لحماية وحدة الإدارة من الأوساخ. يسهّل كلا زريّ الطرد في غطاء الحماية انتزاع أدوات العمل.  
← "انتزاع أداة العمل"، الصفحة 107

## نظرة عامة على أدوات العمل

استعمل أداة العمل المناسبة حسب الاستخدام.

أداة العمل	الاستخدام
	<ul style="list-style-type: none"> <li>كلاب العجين</li> <li>عجن العجين، مثلاً عجينة الخميرة، عجينة الخبز، عجينة البيتزا، عجينة المعكرونة وعجينة الحلوى.</li> <li>خلط المواد الغذائية، التي لا يُفترض تفتيتها، مثل الزبيب أو رقائق الشوكولاتة.</li> </ul>

استعمال الأزرار بواسطة أغراض، من قبيل ملعقة الطبخ.

## ٦-٥ شاشة العرض

تعرض شاشة العرض أوضاع الضبط والمعلومات والقيم وكذلك رسائل حالة التشغيل.

بعد القبس تُفعل شاشة العرض وتعرض "OptiMUM".

تعرض شاشة العرض النصوص في سطرين. والنصوص الطويلة تعرضها شاشة العرض في صورة نص متحرك.

**ملاحظة:** تنطفئ شاشة العرض تلقائياً، إذا لم يحدث استعمال في وقتٍ معيّن. ولإعادة تنشيط شاشة العرض، اضغط على أحد الأزرار أو ابدأ المعالجة.

**نصيحة:** يمكنك تغيير لغة شاشة العرض وشدة السطوع في أي وقت.  
← "نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية"، الصفحة 109

## ٧-٥ وحدات الإدارة

جهاز مزوّد بوحدات إدارة مختلفة، متوافقة بشكل خاص مع أدوات العمل والملحقات.

**ملاحظة:** وحدتا الإدارة 2 و 3 مغطتان بأغطية حماية.  
← "الغطاء الواقي لوحدة الإدارة"، الصفحة 109

## التمييز اللوني

وحدات الإدارة مميّزة بالألوان. يمكن العثور على التمييز اللوني كذلك في الملحقات لإدراج هذه الأخيرة مع وحدة الإدارة الصحيحة.

## نظرة عامة على وحدات الإدارة

تجد هنا نظرة عامة على وحدات الإدارة والغرض من استخدامها.

وحدة الإدارة	الاستخدام
وحدة إدارة	<ul style="list-style-type: none"> <li>للأدوات والملحقات، على سبيل المثال</li> <li>مفرمة اللحم</li> </ul>



2 لتغيير المسافة الفاصلة، أدر الأداة.  
← الشكل 5  
انته إلى القيم المذكورة في  
الجدول:

المسافة	وضع الضبط
3 مم	وضع الضبط المثالي
1 مم أكثر	لفة في اتجاه حركة عقارب الساعة
1 مم أقل	لفة في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة

- 3 اضغط على زر تحرير القفل وادفع  
الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن  
يتعشّق.  
4 راجع وضع الضبط.  
5 اضغط على زر تحرير القفل وارفع  
الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.  
6 ثبت المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء  
السفليّ وأحكم ربط صامولة الزنق  
باستخدام المفتاح الشوكيّ في  
عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

## 9-0 أنظمة الأمان والسلامة

تجد هنا نظرة عامة على أنظمة الأمان  
والسلامة لجهازك.

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

- يحول التأمين ضد التشغيل الخاطئ  
دون تشغيل جهازك على نحو غير  
مرغوب.  
لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا  
عندما
- الذراع المتراوح معشّق في  
الموضع 1 والوعاء مرّكب.
  - الذراع المتراوح معشّق في  
الموضع 1 والمهائيّ العالميّ مرّكب  
في وحدة الإدارة الرئيسية.

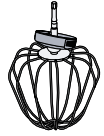
## أداة العمل الاستخدام

ذراع التقلب الملزوني المرنة  
الدوّارة<sup>1</sup>



- تقلب العجين، مثلاً عجينة  
الكعك، كيك فواكه.
- وضع الإضافات في  
العجين، مثلاً الزبيب أو  
رقائق الشوكولاتة.

المضرب الدوّار الاحترافيّ



- خفق بياض البيض  
والقشدة (نسبة الدسم لا  
تقل عن 30%).
- خلط العجائن الخفيفة، مثل  
الكعكات الإسفنجية.

## الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحترافيّ

صحّح المسافة الفاصلة بين الوعاء وبين  
المضرب الدوّار الاحترافيّ باستخدام  
الضبط الدقيق.

**ملاحظة:** المضرب الدوّار الاحترافيّ  
مضبوط من المصنع بحيث تغط  
المكونات معًا بصورة مثالية.

## تصحيح وضع ضبط الأداة

### تنبيه

يمكن أن يتضرر الجهاز والأدوات بفعل  
ضبط خاطئ للأدوات.  
← لا تشغّل أبدًا أداة، تلمس الوعاء.

### الشروط الأساسية

- قابس الشبكة غير مقبوس.
  - الذراع المتراوح مفتوح.
  - المضرب الدوّار الاحترافيّ مرّكب.
  - الوعاء مرّكب.
1. ثبت المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء  
السفليّ وحل صامولة الزنق  
باستخدام المفتاح الشوكيّ في اتجاه  
حركة عقارب الساعة.

← الشكل 4

<sup>1</sup> على حسب الطراز

## ٧ الاستعمال الأساسي

### ٧-١ طول الكابل

اضبط طول كابل الشبكة الكهربائية حسب احتياجك.

### ضبط طول الكابل بواسطة منطقة تخزين الكابل<sup>1</sup>

1. اسحب كابل الشبكة الكهربائية بالطول المطلوب.
2. لاختزال طول الكابل، أزح الكابل إلى داخل منطقة تخزين الكابل.

### ضبط طول الكابل بواسطة جهاز لف الكابل<sup>1</sup>

1. اسحب كابل الشبكة الكهربائية بالطول المطلوب وأطلقه ببطء.
2. لاختزال طول الكابل،
  - ◀ أمسك بالكابل،
  - ◀ اترك الكابل يلف،
  - ◀ اجذب الكابل مرةً أخرى.

**ملاحظة:** لا تُدخل الكابل بيدك. في حالة انحشار الكابل، يُسحب الكابل بالكامل للخارج ثم يُترك لكي يلتف مجدداً.

### ٧-٢ مواضع الذراع المتراوح

تجد هنا نظرةً عامةً على مواضع الذراع المتراوح.

### الموض الاستخدام

٤

الموضع الذراع المتراوح مغلق.

- 1 معالجة المكونات باستخدام أدوات العمل.
- 2 استخدام الملحقات في وحدة الإدارة الرئيسية، مثل مفرمة اللحم.
- 3 استخدام الملحقات في وحدة الإدارة 2، مثل خراطة تمريرية فورية
- 4 استخدام الملحقات في وحدة الإدارة 3، مثل



## التأمين ضد إعادة التشغيل

يحول التأمين ضد إعادة التشغيل دون أن يبدأ جهازك المعالجة من تلقاء نفسه بعد انقطاع التيار الكهربائي. يُعاد تشغيل الجهاز بعد انقطاع التيار الكهربائي. لا يمكن إعادة بدء عملية المعالجة مرةً أخرى إلا بعد وضع المفتاح الدوار على 0.

## التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكونات تركيبيه أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

- ينطفئ المحرك، عندما
- تُعالج كمية كبيرة للغاية.
  - تتم المعالجة لفترة زمنية طويلة للغاية.
  - تُحجز الأداة أو أحد الملحقات.

## تأمين الذراع المتراوح

يحول تأمين الذراع المتراوح دون إمكانية فتح الذراع المتراوح عندما يُثبت ملحق ما على وحدة الإدارة الخلفية.

## ٦ قبل أول استخدام

ههئ الجهاز للاستخدام.

### ٦-١ تحضير الجهاز

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق. ← "فتح الذراع المتراوح"، الصفحة 107
2. أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه. ← "إخراج الوعاء"، الصفحة 107
3. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول. ← "التنظيف والعناية"، الصفحة 114
4. جهّز الأجزاء المنظّفة والمجفّفة للاستخدام.

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

## الموض الاستخدام

E

تجهيزة الخلاط العلوية  
الزجاجية

- الموضع الذراع المتراوح تم فتحه.  
2
- تركيب الوعاء أو انتزاعه.
  - تركيب الغطاء أو إزالته.
  - تركيب أداة العمل أو انتزاعها.
  - تعبئة المكوّنات في الوعاء.



## 3-7 فتح الذراع المتراوح

- ◀ اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعسّق.

- ← الشكل 6
- ✓ الذراع المتراوح مثبت في الموضع 2.

## 4-7 غلق الذراع المتراوح

- ◀ اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعسّق.

- ← الشكل 7
- ✓ الذراع المتراوح مثبت في الموضع 1.

## 0-7 إخراج الوعاء

- ◀ أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.

← الشكل 8

## 1-7 تركيب الوعاء

1. ضع الوعاء في الجهاز الأساسي.

← الشكل 9

2. احرص على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.
- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يتعسّق.

← الشكل 10

## 7-7 تثبيت غطاء الوعاء

- الشرط الأساسي: ألا تكون هناك أداة عمل مرگبة.

- ◀ اقبس الغطاء على وحدة الإدارة الرئيسية إلى أن يتعسّق.
- ← الشكل 11
- يجب أن يشير منفذ التعبئة إلى الأمام.

## 8-7 خلع غطاء الوعاء

- الشرط الأساسي: ألا تكون هناك أداة عمل مرگبة.
- ◀ اخلع الغطاء من وحدة الإدارة الرئيسية.

## 9-7 تركيب أداة العمل

1. اختر أداة العمل المطلوبة.
- ← "نظرة عامة على أدوات العمل"، الصفحة 104
2. اضغط أداة العمل في وحدة الإدارة الرئيسية، إلى أن تتعسّق.
- ← الشكل 12
- يجب أن يغطي غطاء الحماية [a] وحدة الإدارة الرئيسية بالكامل.

## 10-7 انتزاع أداة العمل

- ◀ اضغط كلا زرّي الطرد [a] معًا واجذب أداة العمل بالكامل من وحدة الإدارة.
- ← الشكل 13

## 11-7 المعالجة

- تعرف هنا كل ما هو جوهريّ حول معالجة المواد الغذائية.

## توصيات السرعات

- احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

الاستخدام	وضع الضبط
خلط المكوّنات ومزجها برفق، مثل بيض البيض.	1
تقليب وخلط المكوّنات.	1-2
عجن العجائن الثقيلة، مثل العجين المخمر.	3
تقليب والخفق المكوّنات، مثل القشدة المخفوقة.	5-7

## الشروط الأساسية

- الوعاء مرگب.
- غطاء الوعاء مرگب.
- أداة العمل المطلوبة مرگبة.
- 1. عبئ المكوّنات في الوعاء.  
← الشكل 14
- 2. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعسّق.
- ← الشكل 15
- 3. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
- 4. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.
- ← الشكل 16
- 5. عالج المكوّنات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
- 6. ضع المفتاح الدوار على 0.
- ← الشكل 17
- 7. انتظر توقّف الجهاز عن الحركة. انزع القابس الكهربائي.

## نصائح

- يمكنك تغيير السرعة أثناء المعالجة في أي وقت أو قطع عملية المعالجة.
- نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

## إضافة المكوّنات

1. عبئ المكوّنات من خلال منفذ التعبئة في الغطاء أثناء عملية المعالجة.  
← الشكل 18
2. لتعبئة كمّيات أكبر حجمًا، ضع المفتاح الدوار على 0. انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.
3. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعسّق.
4. عبئ المكوّنات في الوعاء.
5. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعسّق.
6. عالج المكوّنات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.

## وضع الضبط الاستخدام

وضع الضبط	الاستخدام
<sup>1</sup> M	تقليب وخفق المكوّنات لوهلة قصيرة بأعلى سرعة. ← "استخدام التشغيل اللحظي"، الصفحة 109
<sup>1</sup> M/A	حسب الاستخدام: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تقليب وخفق المكوّنات لوهلة قصيرة بأعلى سرعة.</li> <li>← "استخدام التشغيل اللحظي"، الصفحة 109</li> <li>▪ التحكم في السرعة بواسطة البرنامج الأوتوماتيكي.</li> <li>← "SensorControl Plus"، الصفحة 112</li> </ul>

## معالجة المكوّنات باستخدام أدوات العمل

### ⚠ تحذير

### خطر الإصابة!

- وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوّارة يمكن أن تؤدّي إلى إصابات.
- ◀ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- ◀ لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مرگبًا والغطاء موضوعًا وأغطية الحماية وحدات الإدارة مركبة!
- ◀ لا تفتح الذراع المتراوح أبدًا أثناء عملية المعالجة.

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

## استخدام التشغيل اللحظي

1. ضع المفتاح الدوار على M<sup>1</sup> أو M/A<sup>1</sup> وثبته.

## ← الشكل 19

✓ تُعالج المكونات بأعلى سرعة.  
2. حرر المفتاح الدوار.

## ← الشكل 20

✓ ينتقل المفتاح الدوار إلى O.  
✓ تتوقف عملية المعالجة.

## نصيحة

التشغيل اللحظي مناسبٌ للغاية لاستخدام الملحقات التالية:

- تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية
- مجموعة الطحن المتعددة
- تجهيزة الخلاط المتعددة

## ١٢-٧ الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

اخلع غطاء الحماية، لاستخدام الملحقات على وحدة الإدارة 2 أو 3.

## إزالة الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

◀ ارفع غطاء حماية وحدة الإدارة 2 أو 3 من الإبزيم الجانبي واخلعه.

## ← الشكل 21

## تركيب الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

◀ ركب غطاء حماية وحدة الإدارة 2 أو 3 وثبته في موضعه.

## ← الشكل 22

## ٨ أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

## ١-٨ نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

تجد هنا نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية.

الشرح	وضع الضبط
ضبط لغة شاشة العرض.	اللغة
إطفاء النغمات الإشارية أو ضبط شدة الصوت.	نغمة
ضبط سطوع شاشة العرض.	درجة السطوع
ضبط وحدات البيان في الميزان.	الوحدات <sup>1</sup>

## ٢-٨ تغيير أوضاع الضبط الأساسية

الشرط الأساسي: قابس الشبكة مقبوس.

1. إذا كانت الشاشة مطفأة، فاضغط على أي زر.
2. اضغط على  $\odot$  و + في الوقت نفسه وحافظ عليهما مضغوظين.
- ✓ تُظهر شاشة العرض قائمة الإعداد.
3. اختر وضع الضبط المرغوب باستخدام  $\odot$ .
4. غَيِّر وضع الضبط المرغوب بواسطة + أو -.
- ✓ تُظهر شاشة العرض "تخزين: O & +".
5. لحفظ وضع الضبط المتغير، أبق على  $\odot$  و + مضغوظين في الوقت نفسه.
- ✓ تُظهر شاشة العرض "التكوين" تم التخزين".
6. لتغيير أوضاع ضبط أخرى وحفظها، كرر الخطوات 3-5.
7. لمعادرة قائمة الإعداد، اختر واحدة من الوظائف الاختيارية التالية:
  - ◀ استمر في الضغط على  $\odot$  أو  $\odot$  أو  $\odot$
  - ◀ ابدأ عملية المعالجة.

## ٩ الميقاتي

يمكنك قراءة مدة المعالجة المنقضية أو ضبط مدة زمنية مسبقًا.


<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

## ٣-٩ قراءة مدة المعالجة وإعادة ضبطها

### ملاحظة

لا يبدأ بيان مدة المعالجة المنقضية، إذا كانت مدة المعالجة قد ضُبطت مسبقًا.

إذا أُستخدمت الوظيفة SensorControl Plus.

1. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.
- ✓ تُظهر شاشة العرض "الوقت" ومدة المعالجة المنقضية.
2. لإعادة البيان إلى "00:00"، أبقِ  مضغوطًا.

## ٤-٩ معالجة المكوّنات باستخدام الميقاتي

**الشرط الأساسي:** الجهاز مهياً والمكوّنات معبّاة.

← "معالجة المكوّنات باستخدام أدوات العمل"، الصفحة 108

1. إذا كانت الشاشة مُطفأة، فاضغط على أي زر.
2. اضغط على .
- ✓ تُظهر شاشة العرض "TIMER" و "00:00".
3. اضبط المدة المرغوبة باستخدام + أو -.
4. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.
- ✓ تُظهر شاشة العرض مدة المعالجة المتبقية.
- ✓ عندما ينقضي الوقت، تصدر صافرة تنبيه وتُظهر شاشة العرض "النهاية" "TIMER".
- ✓ يُوقف الجهاز عملية المعالجة أوتوماتيكياً وتُظهر شاشة العرض "أدر المفتاح الدوار إلى 0".
5. ضع المفتاح الدوار على 0.

## ٥-٩ استخدام الميقاتي دون معالجة

1. إذا كانت الشاشة مُطفأة، فاضغط على أي زر.

**نصيحة:** كما يمكنك باستخدام الميقاتي أيضاً متابعة الفترات الزمنية، مثل فترات الراحة للعجين.

## ١-٩ قيم البيان للميقاتي

انتبه عند استخدام الميقاتي إلى القيم التالية.

نطاق العرض	0 ثوانٍ حتى 3 ساعات
خطوات العرض	1 ثوانٍ
نطاق الضبط	5 ثوانٍ حتى 3 ساعات
خطوات الضبط	5 ثوانٍ

## ٢-٩ إرشادات حول الميقاتي

التزم بمراعاة الإرشادات التالية للاستفادة المثلى من الميقاتي.

### ملاحظات

- عندما يتم إيقاف الميقاتي أثناء المعالجة أو يُطفأ، تتواصل عملية المعالجة.
- عندما تُبدأ المعالجة في حالة عمل الميقاتي، يُنهي الجهاز عملية المعالجة بعد انقضاء المدة الزمنية المتبقية.
- إذا انقطعت المعالجة لمدةٍ أقل من 3 دقائق، تبقى القيم المعروضة في الأخير محفوظةً وتستمر عند عملية المعالجة الجديدة.

### نصائح

- يمكنك مواءمة المدة الزمنية المتبقية في أي وقت باستخدام + أو -.
- عندما تظلُّ ضاغطةً على + أو -، تتغيّر القيم بوتيرةٍ أسرع.
- يمكنك تغيير بشدة صوت النغمات الإشارية في أي وقت.
- ← "نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية"، الصفحة 109

- 2. اضغط على  $\odot$ .
- ✓ تُظهر شاشة العرض "TIMER" و "00:00".
- 3. اضبط المدة المرغوبة باستخدام + أو -.
- 4. لبدأ تشغيل الميقاتي، اضغط مرتين على  $\odot$  لوهلة قصيرة.
- ✓ تمسب شاشة العرض المدة الزمنية المتبقية بالعد التنازلي.
- ✓ عندما ينقضي الوقت، تصدر صافرة تنبيه وتُظهر شاشة العرض "النهاية" "TIMER".

## ١-١٠ قيم البيان للميزان

انتبه عند استخدام الميزان إلى القيم التالية.

### وحدة البيان بالجرام

نطاق العرض	990- ج حتى 5000 ج
خطوات العرض	5 ج
نطاق الضبط	50 ج حتى 3000 ج
خطوات الضبط	10 ج

### وحدة البيان بالرطل

نطاق العرض	2.20- باوند حتى 11.00 باوند
خطوات العرض	0.01 باوند
نطاق الضبط	0.10 باوند حتى 6.60 باوند
خطوات الضبط	0.02 باوند

**نصيحة:** يمكنك تغيير وحدات البيان للميزان في أي وقت.  
← "نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية"، الصفحة 109

## ٢-١٠ وزن المكونات

### الشروط الأساسية

- الوعاء مركب أو أحد الملحقات موضوع.
- يقف المفتاح الدوار عند 0.
- شاشة العرض منشطة.
- 1. اضغط على  $\odot$  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك.
- ✓ يجري الميزان معايرة لنفسه.
- ✓ تُظهر شاشة العرض "----".

## ٦-٩ إيقاف الميقاتي أو إطفاءه

### الشروط الأساسية

- الميقاتي يعمل.
- تُظهر شاشة العرض الزمن المنقضي.
- 1. اضغط على  $\odot$  لوهلة قصيرة مرتين.
- ✓ يتوقف الميقاتي.
- ✓ تُظهر شاشة العرض بصورة مستمرة الزمن المتبقي.
- 2. اضغط على  $\odot$  لوهلة قصيرة مرتين.
- ✓ يبدأ الميقاتي مرة أخرى.
- ✓ يقل الزمن المتبقي تدريجيًا.
- 3. لإيقاف تشغيل الميقاتي، أبق الزر  $\odot$  مضغوطًا.
- ✓ تُظهر شاشة العرض "OptiMUM".

## ١ الميزان<sup>1</sup>

جهازك مزوّد بميزان. يمكن وزن المكونات كل على حدة أو ضبط وزن مسبقًا.


يحتوي الجهاز الأساسي على 4 مستشعرات للوزن موجودة في الأقدام.

العوامل التالية يمكن أن تزيّف نتيجة القياس:


- أقدم التثبيت لا تقف بصورة صحيحة على سطح العمل.
- اهتزازات سطح العمل

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز



2. انتظر حتى انتهاء عملية المعايرة.  
✓ تُظهر شاشة العرض "g 0" أو "b 0.00".
3. عبئ المكوّن المرغوب.  
✓ تُظهر شاشة العرض الوزن.
4. لوزن مكوّنات أخرى، اختر واحدة من الوظائف الاختيارية الأخرى:  
◀ عبئ مكوّناتٍ أخرى واقرا الوزن الإجمالي.  
◀ كرر العملية وزن المكوّنات كل على حدة.
- ١٠-٣ الضبط المسبق للوزن  
الشروط الأساسية
- الوعاء مرغّب.
  - يقف المفتاح الدوار عند 0.

1. إذا كانت الشاشة مطفأة، فاضغط على أي زر.
2. اضغط على  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك.
- ✓ يجري الميزان معايرةً لنفسه.
- ✓ تُظهر شاشة العرض "----".
3. انتظر حتى انتهاء عملية المعايرة.  
✓ تُظهر شاشة العرض "g 0" أو "b 0.00".
4. اضغط على +.
- ✓ تُظهر شاشة العرض "g 100" أو "b 0.20".
5. اضبط الوزن المرغوب بواسطة + أو -.

6. عبئ المكوّن المرغوب في الوعاء.  
✓ تُظهر شاشة العرض الكمية المتبقية الناقصة، مثل 65 ج.
- ✓ بدءًا من كمية متبقية قدرها 40 ج أو 0.08 باوند تصدر صافرة تنبيه متكررة.
7. واصل تعبئة المكوّن في كمياتٍ صغيرة.  
✓ تدوي صافرة التنبيه بوتيرةٍ أسرع، كلما قلت الكمية المتبقية الناقصة.  
✓ عندما يُبلغ الكمية المضبوطة سلّمًا، تنطفئ صافرة التنبيه.

8. **ملاحظة:** عند تجاوز الكمية المضبوطة مسبقًا، تصدر صافرة تنبيه مستمرة. تُظهر شاشة العرض الكمية المملوءة بزيادة في شكل قيمة سالبة، مثل -40 ج.
9. أعد إخراج الكمية المُعبّأة الزائدة عن الحد.
10. لإنهاء عملية الوزن، أبقِ الزر  مضغوطًا أو ابدأ عملية المعالجة.
- نصيحة:** يمكنك تغيير شدة صوت النغمات الإشارية في أي وقت.  
← "نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية"، الصفحة 109

## ١٠-٤ إعادة ضبط الميزان

- عندما تظهر رسالة خطأ أو تُعرض قيم قياس غير معتادة، أعد ضبط الميزان.
1. استمر في الضغط على .
  - ✓ تُظهر شاشة العرض "OptiMUM"
  2. لبدء تشغيل الميزان مرةً أخرى، اضغط .
- ملاحظة:** عندما يواصل الميزان العمل بصورة خاطئة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية لبعض الوقت وأعد بدء تشغيل الميزان بعد ذلك مرةً أخرى.

## II 1 SensorControl Plus

- يمكنك تنفيذ برامج مختلفة ومعالجة مواد غذائية أوتوماتيكيًا باستخدام وظيفة SensorControl Plus.
- تراقب المستشعرات عملية معالجة المكوّنات، وتُنهي عملية المعالجة أوتوماتيكيًا بعد الوصول إلى القوام المبرمج مسبقًا.
- احرص على مراعاة الإرشادات التالية للحصول على نتائج مثالية:
- قبل الاستخدام الأول للوظيفة SensorControl Plus، شغّل الجهاز الجديد لمدة 2 دقائق على الأقل في وضع الدوران الحر أو عالٍ



البرنامج	الاستخدام
قشدة	الإعداد الأوتوماتيكي لمقدار 300-1500 مل من القشدة المخفوقة باستخدام المضرب الدوّار
قشدة < 300 مل <sup>1</sup>	الإعداد الأوتوماتيكي لمقدار 300-700 مل من القشدة المخفوقة باستخدام المضرب الدوّار
قشدة < 700 مل <sup>1</sup>	الإعداد الأوتوماتيكي لمقدار 700-1500 مل من القشدة المخفوقة باستخدام المضرب الدوّار
زلال بيض	الإعداد الأوتوماتيكي لمخفوق بياض البيض من بياض بيض عدد 2-12 بيضات باستخدام المضرب الدوّار
العجين المخمر	الإعداد الأوتوماتيكي للعجين المخمر باستخدام كلاب العجين المكوّنات والكميات حسب الوصفة ← "نظرة عامة على الوصفات", الصفحة 115

## II-2 استخدام SensorControl Plus

تعرف هنا كيف تختار البرنامج الأوتوماتيكي وتبدأ تشغيله.

### الشروط الأساسية

- الوعاء مرّكب.
- غطاء الوعاء مرّكب.
- 1. استخدم أداة العمل المناسبة:
  - ◀ المضرب الدوّار للقشدة المخفوقة وبياض البيض
  - ◀ كلاب العجين للعجين المخمر

- المواد الغذائية دون برنامج أوتوماتيكي.
- فقط التوليفات الموصوفة من المواد الغذائية والكمية وأداة العمل مبرمجة. لا تعالج توليفات أخرى باستخدام البرامج الأوتوماتيكية.
- لا تعبئ مواد غذائية أخرى، إذا بدأ برنامج أوتوماتيكي.
- لا تعالج مكوّنات تمت معالجتها بالفعل مجدداً باستخدام برنامج أوتوماتيكي.
- مدى طزاجة المكونات المستخدمة ودرجة حرارتها ومحتوياتها يكون لها تأثير على المدة اللازمة للإعداد وعلى النتيجة.
- لا تعالج إلا بيضاً طازجاً.
- لا تعالج إلا القشدة، التي تم تبريدها عند 6 °م تقريباً.
- القشدة المجمدة مسبقاً لا يمكن خفقتها.
- القشدة ذات الإضافات أو القشدة الخالية من اللاكتوز لا تحقق نتائج مثالية.
- لا تخلط السكر والنكهات والإضافات الأخرى مع القشدة أو مخفوق بياض البيض إلا بعد إنهاء البرنامج الأوتوماتيكي.

### ملاحظات

- لا تعبئ المكوّنات، إلا عندما تُظهر شاشة العرض "0 g" أو "0.00 lb" أو "أضف المكوّنات".
- عندما يعمل برنامج أوتوماتيكي، تكون الأزرار محجوبة.
- لقطع برنامج أوتوماتيكي، أدر المفتاح الدوّار إلى 0. أثناء ذلك يتعبئ التخلّب على مقاومة بسيطة.

## II-1 نظرة عامة على البرامج

تجد هنا نظرة عامة على البرامج الأوتوماتيكية واستخدامها.

<sup>1</sup> طرازات دون ميزان مدمج

## 1-12 مواد التنظيف

تعرف على ماهية المنظفات المناسبة لجهازك.

### تنبيه

يمكن أن يتضرر الجهاز بفعل مواد التنظيف غير المناسبة أو التنظيف الخاطئ.

- ◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- ◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- ◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.
- ◀ لا تنظف حقل التشغيل وشاشة العرض إلا باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من ألياف صناعية.

## 2-12 تنظيف الجهاز الأساسي

### ⚠ تحذير

### خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة المتوعدة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الاواني.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

1. اخلع الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.
2. امسح الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش ناعمة رطبة.
3. قم بتنظيف حقل التشغيل وشاشة العرض باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من ألياف صناعية.
4. جفف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش ناعمة.


## 3-12 نظرة عامة على التنظيف

تجد هنا نظرة عامة حول كيفية تنظيف الجهاز والأجزاء الأخرى على الوجه الأمثل.


← الشكل 23

2. قم بتوصيل القابس الكهربائي.

✓ تُظهر شاشة العرض "OptiMUM".

3. اضغط على .

✓ تُظهر شاشة العرض "قشدة".

4. اختر البرنامج المرغوب بواسطة  أو + أو -، مثل "زلال بيض".

✓ يجري الميزان معايرةً لنفسه.

✓ تُظهر شاشة العرض "----".

5. انتظر حتى انتهاء عملية المعايرة.

✓ تُظهر شاشة العرض "g 0" أو "lb 0.00".

6. عبئ المكوّن المناسب في الوعاء، مثل بياض البيض.

✓ تُظهر شاشة العرض الوزن.

7. **ملاحظة:** في حالة الأجهزة غير المزودة بميزان، تُظهر شاشة العرض

بعد اختيار البرنامج "أصف

المكوّنات".

8. عبئ المكوّنات الموزونة في الوعاء.

9. انتظر لفترة قصيرة بعد التعبئة.

✓ تُظهر شاشة العرض "ثبت المفتاح

الدوار على M/A لمدة ثانيتين".

10. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعسّق.

11. ضع المفتاح الدوار على M/A وثبته

لمدة 2 ثوانٍ على الأقل.

12. حرّر المفتاح الدوار.

✓ يبقى المفتاح الدوار واقفًا عند M/A.

✓ تُظهر شاشة العرض "SENSOR"

CONTROL PLUS" ويعمل البرنامج

الأوتوماتيكي.

✓ عندما تُبلغ النتيجة مسبقه البرمجة،

تُظهر شاشة العرض "جاهز".

✓ ينتقل المفتاح الدوار إلى O وتنتهي

عملية المعالجة.

**نصيحة:** إذا كانت النتيجة لا تناسب

رغباتك، يمكنك مواصلة معالجة

القشدة وبياض البيض بسرعة 7 أو

العجين المخمر بسرعة 3 حتى الوصول

إلى القوام المرغوب.

## 12 التنظيف والعناية

نظف جهازك واعتني به بدقة، كي يظل قادرًا على أداء وظيفته لمدة طويلة.

## ١٤ الوصفات والأمثلة التطبيقية

تجد هنا باقّة من وصفات، صُمّمت خصيصًا من أجل جهازك.

### نصائح

- انتبه إلى كميات المعالجة القصوى المبيّنة، كي تحقق نتائج مثالية.
- إذا كان جهازك مجهّزًا بخاصية SensorControl Plus، يمكنك استخدام البرامج الأوتوماتيكية من أجل تحضير القشدة المخفوقة وبيض البيض والعجين المخمر. ← "SensorControl Plus"، الصفحة 112
- إذا كان جهازك مجهّزًا بميزان، يمكنك وزن المكونات عند التعبئة. ← "الميزان"، الصفحة 111
- يمكنك متابعة فترات المعالجة باستخدام الميقاتي أو ضبطها مسبقًا. ← "الميقاتي"، الصفحة 109

**نصيحة:** يمكن أن تحدث تغيّراتٌ لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلًا عند معالجة الجزر. أزل التغيّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

## ١٣ الملحقات الخاصة

يمكنك شراء الملحقات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. لا تستخدم إلا الملحقات الأصلية، لأنها متوافقة تمامًا مع جهازك. الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (E-Nr) الخاص بجهازك. ← الصفحة 120

تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء ماهية الملحقات المتوفرة لجهازك. [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## ١-١٤ نظرة عامة على الوصفات

تجد في هذه النظرة العامة المكونات وخطوات المعالجة لوصفاتٍ مختلفة.

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ استخدم المضرب الدوّار.</li> <li>▪ عبّي القشدة.</li> <li>▪ عالج لمدة 1½-4 دقائق على المستوى 7.</li> </ul>	200-1500 ج قشدة	القشدة المخفوقة
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ استخدم المضرب الدوّار.</li> <li>▪ عبّي بياض البيض.</li> <li>▪ عالج لمدة 4-6 دقائق على المستوى 7.</li> </ul>	2-12 بياض بيض (درجة حرارة الغرفة)	بياض البيض
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ استخدم المضرب الدوّار.</li> <li>▪ عبّي كافة المنتجات ما عدا الطحين ونشا الذرة.</li> <li>▪ عالج لمدة 4-7 دقائق على المستوى 7.</li> <li>▪ اضبط على المستوى 1.</li> <li>▪ أضف الطحين ونشا الذرة بالملعقة في غضون 30-60 ثوان.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 بيض</li> <li>▪ 3-4 ملعقة ماء ساخن</li> <li>▪ 150 ج سكر</li> <li>▪ 1 ملعقة سكر فانيليا</li> <li>▪ 150 ج طحين (مصقّى)</li> <li>▪ 50 ج نشا ذرة</li> <li>▪ خميرة بيكنج بودر (حسب الرغبة)</li> </ul>	الكعكة الإسفنجية

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
	<b>ملاحظة:</b> عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ رڭب ذراع التقليب الحلزوني.</li> <li>▪ عبئُ كافة المكوّنات.</li> <li>▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 2.</li> <li>▪ عالج لمدة 2-3 دقائق على المستوى 7.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3-4 بيض</li> <li>▪ 200-250 ج سكر</li> <li>▪ 1 رشّة ملح</li> <li>▪ 1 ملعقة سكر فانيليا أو قشرة نصف ليمونة مبشورة</li> <li>▪ 200-250 ج زبد أو سمن (درجة حرارة الغرفة)</li> <li>▪ 500 ج طحين</li> <li>▪ 15 ج خميرة بيكنج بودر</li> <li>▪ 150 مل حليب</li> </ul>	العجين الخالي من الخميرة
	<b>ملاحظة:</b> عالج 2½ ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ رڭب ذراع التقليب الحلزوني.</li> <li>▪ عبئُ كافة المكوّنات.</li> <li>▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 2.</li> <li>▪ عالج لمدة 2-3 دقائق على المستوى 6.</li> <li>▪ بدءًا من 250 ج طحين:</li> <li>▪ رڭب كلاب العجين.</li> <li>▪ عبئُ كافة المكوّنات.</li> <li>▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1.</li> <li>▪ عالج لمدة 3-4 دقائق على المستوى 3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 125 ج زبد</li> <li>▪ 100-125 ج سكر</li> <li>▪ 1 بيضة</li> <li>▪ 1 رشّة ملح</li> <li>▪ قليلٌ من سكر الفانيليا أو قشرة ليمونة مبشورة</li> <li>▪ 250 ج طحين</li> <li>▪ خميرة بيكنج بودر (حسب الرغبة)</li> </ul>	العجينة المقددة
	<b>ملاحظة:</b> عالج 4 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ رڭب كلاب العجين.</li> <li>▪ عبئُ كافة المكوّنات.</li> <li>▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1.</li> <li>▪ عالج لمدة 3-6 دقائق على المستوى 3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 ج طحين</li> <li>▪ 1 بيضات</li> <li>▪ 80 ج سمن (درجة حرارة الغرفة)</li> <li>▪ 80 ج سكر</li> <li>▪ 200-250 مل حليب فاتر</li> <li>▪ 25 ج خميرة طازجة أو 1 ملعقة كبيرة خميرة مجففة.</li> <li>▪ قشرة نصف ليمونة مبشورة</li> <li>▪ 1 رشّة ملح</li> </ul>	العجين المخمر
	<b>ملاحظة:</b> عالج 3 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ رڭب كلاب العجين.</li> <li>▪ عبئُ كافة المكوّنات.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 ج طحين</li> <li>▪ 250 ج بيض (حوالي 5 قطع)</li> </ul>	عجين المكرونة

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> <li>عالج لمدة 3-5 دقائق على المستوى 3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>20-30 مل ماء بارد (حسب الرغبة)</li> </ul> <p><b>ملاحظة:</b> عالج 1/2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحد أقصى.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>رّبب كلاب العجين.</li> <li>عَبّي كافة المكوّنات.</li> <li>عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1.</li> <li>عالج لمدة 3-6 دقائق على المستوى 3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1000 ج طحين</li> <li>2 ملعقة كبيرة خميرة مجففة</li> <li>2 ملعقة صغيرة ملح</li> <li>660 مل ماء فاتر</li> </ul> <p><b>ملاحظة:</b> عالج 1/2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحد أقصى.</p>	عجين الخبز

## 10 التغلب على الاختلالات

يمكنك أن تقوم بنفسك بإصلاح الأعطال البسيطة بجهازك. اقرأ معلومات التغلب على الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع. حيث يجنبك ذلك أية تكاليف غير ضرورية.



### خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
  - ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
  - ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء.</li> <li>◀ وصل الجهاز بشبكة الكهرباء.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>انطلاق مصهر في صندوق المصاهر.</li> <li>◀ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع.</li> <li>◀ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.</li> </ul>
الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة.	<ul style="list-style-type: none"> <li>المفتاح الدوار مضبوط بصورة خاطئة.</li> <li>◀ ضع المفتاح الدوار قبل عملية المعالجة على 0.</li> </ul>
زر فك تأمين الغلق لا ينضغط.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هناك ملحق مرگب على وحدة الإدارة الحمراء 3.</li> <li>◀ اخلع الملحقات من وحدة الإدارة 3.</li> </ul>

السبب والتغلب على الأعطال	العطل
<p>كمية المكوّنات تقع تحت نطاق قياس الميزان.            ◀ عبئ على الأقل 5 ج أو 0.01 باوند، بحيث يعرض الميزان قيمةً صحيحة.</p>	<p>الميزان لا يعرض أي تغيير في الوزن بالرغم من إضافة المكونات.<sup>1</sup></p>
<p>المفتاح الدوار لم يُثبت لما يكفي من الوقت على M/A.            1. اختر البرنامج الأوتوماتيكي المرغوب مرةً أخرى.            ← "SensorControl Plus"، الصفحة 112            2. لبدء عملية المعالجة، ضع المفتاح الدوار على M/A وأبق المفتاح الدوار على الأقل 2 ثوانٍ في هذا الموضع.</p>	<p>تبدأ عملية المعالجة بواسطة وظيفة SensorControl Plus لوهلةٍ قصيرةٍ وتنتهي مرةً أخرى على الفور.<sup>1</sup></p>
<p>كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية.            ◀ ضع المفتاح الدوار على O.            ◀ قلّل كمية المكوّنات.            ◀ اترك الجهاز يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.</p>	<p>يظهر بيان شاشة العرض "حمل زائد على المحرك".</p>
<p>الجهاز أو الملحق محجوز.            ◀ ضع المفتاح الدوار على O.            ◀ أزل العائق.</p>	
<p>المحرك معطل.            ◀ عندما تظهر الرسالة باستمرار، توجّه إلى خدمة العملاء.            ← "خدمة العملاء"، الصفحة 120</p>	
<p>تم فتح الذراع المتراوح.            1. ضع المفتاح الدوار على O.            2. حرّك الذراع المتراوح حتى يتعشّق بصورةٍ صحيحة.</p>	<p>يظهر بيان شاشة العرض "الذراع مفتوح".</p>
<p>إلوعاء أو المهايئ العالمي ليس مرگّبًا بصورةٍ صحيحةٍ أو أنه انحل.            ◀ أدر الوعاء حتى النهاية في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.            ◀ ثبت المهايئ العالمي كما هو موصوفٌ في دليل الملحقات.</p>	<p>يظهر بيان شاشة العرض "أفحص الوعاء".</p>
<p>تمت إزاحة الجهاز على سطح العمل.            ◀ ارفع الجهاز وضعه مجددًا.            ◀ أعد ضبط الميزان.            ← "إعادة ضبط الميزان"، الصفحة 112</p>	<p>يظهر بيان شاشة العرض "خطأ" الميزان".<sup>1</sup></p>
<p>الميزان لا يعمل بشكلٍ سليم.            ◀ أعد ضبط الميزان.            ← "إعادة ضبط الميزان"، الصفحة 112</p>	
<p>الميزان معطل.            ◀ عندما تظهر الرسالة باستمرار، توجّه إلى خدمة العملاء.            ← "خدمة العملاء"، الصفحة 120</p>	

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
يظهر بيان شاشة العرض "خطأ" "الميزان" <sup>1</sup> .	الميزان يتعرّض للاهتزازات. ◀ لا تستخدم الجهاز على أسطح عمل معرّضة للاهتزازات، مثلاً بفعل غسالة أطباق مشغّلة.
يظهر بيان شاشة العرض "الوزن" "أوقف الجهاز" <sup>1</sup> .	تم تشغيل الميزان أثناء عمل الجهاز. 1. ضع المفتاح الدوار على 0. 2. انتظر حتى توقف الجهاز قبل أن تستخدم الميزان.
يظهر بيان شاشة العرض "الوزن كبير جداً" أو "الوزن ضئيل جداً" <sup>1</sup> .	تم تخطي قيم البيان للميزان إما ارتفاعاً أو انخفاضاً. ◀ انتبه إلى قيم البيان للميزان. ← "قيم البيان للميزان"، الصفحة 111
يظهر بيان شاشة العرض "الوزن كبير جداً" أو "الوزن ضئيل جداً" عند استخدام SensorControl Plus. <sup>1</sup>	تمت تعبئة مكوّنات كبيرة للغاية أو ضئيلة جداً على البرنامج المختار. ◀ عبئ المكوّنات وفقاً لمعطيات الكميات. ← "SensorControl Plus"، الصفحة 112
يظهر بيان شاشة العرض "أضف المكوّنات". بالرغم من تعبئة المكوّنات بالفعل، لا يمكن بدء البرنامج الأوتوماتيكي <sup>1</sup> .	تمت إضافة المكونات قبل تنشيط الميزان. 1. أفرغ الوعاء. 2. اختر البرنامج مجدداً. 3. انتظر حتى انتهاء معايرة الميزان. ✓ تُظهر شاشة العرض "0 g" أو "0.00 lb". 4. عبئ المكوّنات.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



## ١٦ التخلص

### ١٦-١ التخلص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد الخام الثمينة من خلال التخلص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
2. اقطع كابل الكهرباء.
3. تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

## IV خدمة العملاء

تقوم شركة BSH Hausgeräte GmbH بتמיד توفير قطع الغيار لمدة 10 سنوات. وينطبق هذا على جميع الأجزاء ذات الصلة بالوظائف والتي يمكن تخزينها للأجهزة التي تم إنتاجها بعد 1 يناير 2023.

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلعة التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل<sup>1</sup>

**ملاحظة:** تكون الاستعانة بخدمة العملاء مجانية في إطار اشتراطات ضمان الجهة الصانعة.

وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة

السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني. عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

### IV-1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز. كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

<sup>1</sup> يسري على مصر











# Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom



**8001246901** (050314)

en, ms, zh-tw, zh, ar