



BOSCH

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



Universal kitchen machine

MUM59...

[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	3
[en]	Instruction manual	Universal kitchen machine	16
[fr]	Mode d'emploi	Robot ménager universel	29
[it]	Istruzioni per l'uso	Robot da cucina universale	43
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Universele keukenmachine	57
[da]	Bruksanvisning	Universalkøkkenmaskine	70
[no]	Bruksanvisning	Universal kjøkkenmaskin	83
[sv]	Bruksanvisning	Universalköksmaskin	96
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	109
[es]	Instrucciones de uso	Robot de cocina universal	122
[pt]	Instruções de serviço	Máquina de cozinha universal	137
[el]	Οδηγίες χρήσης	Κουζίνομηχανή	151
[tr]	Kullanım kılavuzu	Üniversal mutfak robotu	166
[pl]	Instrukcja obsługi	Uniwersalny robot kuchenny	182
[uk]	Інструкція з експлуатації	Універсальний кухонний комбайн	197
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Универсальная кухонная машина	212
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة المطبخ ذات الاستخدام المتنوع	243

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten (→ „Anwendungsbeispiele“ siehe Seite 12).

Das Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!

- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben! Bei Verwendung von Zubehör Schüssel, Deckel und Antriebsschutzdeckel je nach Anweisung anbringen!
- Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen. Hände, Haar, Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fern halten.
- Niemals Werkzeuge und Zubehör oder 2 Zubehöre gleichzeitig verwenden. Bei Gebrauch des Zubehörs sowohl diese, wie auch die jeweils beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden.
- Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
- Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.
- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.

Verbrühungsgefahr!

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

Erstickungsgefahr!

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ Achtung!

Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.

⚠ Wichtig!

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

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Sicherheitssysteme	5
Auf einen Blick	6
Arbeitspositionen.....	6
Bedienen	7
Reinigen und Pflegen.....	10
Aufbewahrung	11
Hilfe bei Störungen	11
Anwendungsbeispiele	12
Entsorgung	13
Garantiebedingungen	13
Sonderzubehör	14

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“. Das Gerät lässt sich in Position **1** und **3** nur einschalten:

- wenn die Schlüssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde.

Wiedereinschaltsicherung

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

Überlastsicherung

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

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

Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bild

Grundgerät

1 Entriegelungstaste

2 Schwenkarm

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

3 Drehschalter

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

0/off = Stopp

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

Stufe **1-7**, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl – langsam,

7 = hohe Drehzahl – schnell.

4 Betriebsanzeige

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

5 Antriebsschutzdeckel

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

6 Antrieb für

– **Durchlaufschnitzler** und

– **Zitruspresse** (Sonderzubehör*).

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

7 Antrieb für Werkzeuge

(Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken)

und **Fleischwolf** (Sonderzubehör*)

8 Mixerantriebsschutzdeckel

9 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör*)

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

10 Kabelaufrollautomatik

Schüssel mit Zubehör

11 Edelstahl-Rührschüssel

12 Deckel

Werkzeuge

13 Profi Flexi-Rührbesen

14 Profi Schlagbesen

15 Knethaken mit Teigabweiser

16 Zubehörtasche

Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschnitzler

17 Stopfer

18 Deckel mit Einfüllschacht

19 Zerkleinerungsscheiben

a Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn

b Raspel-Wendescheibe – grob / fein

c Reibscheibe – mittelfein

d Kartoffelpuffer-Scheibe*

20 Scheibenträger

21 Gehäuse mit Auslassöffnung

Mixer*

22 Mixbecher

23 Deckel

24 Trichter

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

Arbeitspositionen

Bild

Achtung!












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

Hinweis

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

Einstellen der Arbeitsposition:

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

Position	Antrieb	Werkzeug/ Zubehör	Arbeits- geschwin- digkeit
1			1-5
			1-7
			1-3
2		*	–
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

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

Bedienen

⚠ Verletzungsgefahr!

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

Achtung!

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

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

Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung befindet sich ein Aufkleber mit Richtwerten für die Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes bei Verwendung der Werkzeuge bzw. des Zubehörs. Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen (**Bild 9**).

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert (**Bild 9**).
- Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!

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

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

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

Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Nicht genutzte Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.

Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Profi Flexi-Rührbesen (13)

zum Rühren von Teigen,
z. B. Rührteig



Profi Schlagbesen (14)

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



Knethaken (15)

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



Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens (Bild 3):

Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden
beinahe berühren, um die Zutaten
optimal zu vermischen. Wenn nicht, die
Höheneinstellung des Schlagbesens
folgendermaßen anpassen:

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



- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.
- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit Maulschlüssel (SW 8) gegen den Uhrzeigersinn festziehen.



Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen (Bild 4):

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.



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

Hinweis:

Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann (**Bild 3-4b**).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.



Unsere Empfehlung:

- **Profi Flexi-Rührbesen:**
zuerst einrühren bei Stufe 1-2, dann Stufe 3-5 nach Bedarf
- **Profi Schlagbesen:**
Stufe 7, unterrühren auf Stufe 1
- **Knethaken:**
zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 3

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.
- oder
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Zutaten einfüllen.



Nach der Arbeit

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



Durchlaufschnitzler

⚠ Verletzungsgefahr!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen.

Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen / abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!

Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen. Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Schutz vor Überlastung

Bild

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

Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Verarbeitung auf Stufe 5.

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„Grob“ für die dicke Schneidseite

„Fein“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

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

Wende-Raspelscheibe – grob / fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4.

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

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

Reibscheibe – mittelfein

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



Achtung!

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

Kartoffelpuffer-Scheibe

Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.









Reiben: Verarbeitung auf Stufe 7.

Schneiden: Verarbeitung auf Stufe 5.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Bild

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

- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

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

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (**Bild 9**).
- Teile reinigen.

Mixer

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

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

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

Achtung!

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

Arbeiten mit dem Mixer

Bild 8:

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 4 bringen.



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

Zutaten nachfüllen

Bild 8-8:

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

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

Die verwendeten Zubehöerteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen

⚠ Stromschlaggefahr!

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

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

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

Durchlaufsnitzler reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Alle Teile des Durchlaufsnitzlers sind spülmaschinenfest.

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

Mixer reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

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

Wichtiger Hinweis:

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflgehinweise in der Tasche beachten.

Aufbewahrung

⚠ Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild :

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

Hilfe bei Störungen

⚠ Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis:

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

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

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

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

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

Störung

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

Abhilfe

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

Störung

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

Abhilfe

- Drehschalter auf **0/off** stellen.

- Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Gerät einschalten (Stufe 1).
- Gerät wieder ausschalten.



Werkzeug bleibt in
Werkzeugwechselposition stehen.

Störung

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

Abhilfe

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

Wichtiger Hinweis

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

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

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



Eiweiß

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



Biskuitteig

Grundrezept

- 2 Eier
- 2-3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 70 g Stärkemehl
- evtl. Backpulver
- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

- 6 Eier
- 500 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
- 500 g Butter oder Margarine
- (Raumtemperatur)
- 1000 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 ml Milch
- Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker bzw. Zitronenschale ca. 10 Sekunden auf Stufe 1 mit dem Rührbesen verrühren.
- Auf Stufe 5 stellen und ca. 120 Sekunden verarbeiten.
- Butter hinzufügen und ca. 60 Sekunden auf Stufe 3 verarbeiten.
- Mehl und Backpulver hinzufügen und ca. 2 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
- Auf Stufe 3 stellen und innerhalb 2 Minuten die Milch nach und nach hinzufügen.



Höchstmenge: 1 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

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



Ab 500 g Mehl:

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig**Grundrezept**

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Fett (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200-250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen
- Trockenhefe
- Schale von ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

**Nudelteig****Grundrezept**

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

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

**Brotteig****Grundrezept**

- 1000 g Mehl
- 3 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 660 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 4-5 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.

**Mayonnaise**

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

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 3 (2) oder 4 (3) im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 7 (4) schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.

**Entsorgung**




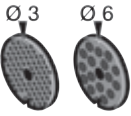


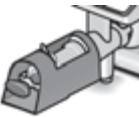



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der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






Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Sonderzubehör

	MUZ5ZP1 Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ5CC2 Würfelschneider	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel
	MUZ5FW1 Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	MUZ4LS1 Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (6 mm)	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.
	MUZ45SV1 Spritzgebäckvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.
	MUZ45RV1 Reibevorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.
	MUZ45FV1 Fruchtpressenvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.
	MUZ45PS1 Pommes frites-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5VL1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.
	MUZ45AG1 Asiagemüse-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5VL1. Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.
	MUZ45RS1 Reibscheibe grob	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5VL1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.

	MUZ45KP1 Kartoffelpuffer- Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5VL1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffel- puffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
	MUZ5ER2 Edelstahl- Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ5KR1 Kunststoff- Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ5MX1 Mixer-Aufsatz Kunststoff	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.
	MUZ5MM1 Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.

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

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (→ “*Application examples*” see page 25).

The appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or 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. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Risk of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.
- Only use tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the protective drive covers are in place! When using accessories, fit the bowl, lid and drive covers according to the instructions!
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from rotating parts.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position.
- Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.
- Do not touch blender blades with bare hands.
- Never reach into the attached blender! Never use the blender without the lid in place.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.

Risk of scalding!

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

Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

Caution!

We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.

Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period (→ “*Cleaning and servicing*” see page 23).

Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



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

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.

Contents

Intended use.....	16
Important safety information.....	16
Safety systems.....	18
Overview.....	18
Operation.....	20
Cleaning and servicing.....	23
Storage.....	24
Troubleshooting.....	24
Application examples.....	25
Disposal.....	26
Guarantee.....	26
Optional accessories.....	27

Safety systems

Start lock-out

See “Operating positions” table.

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

- when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place.

Restart lock-out

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

Overload protection

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

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

The appliance requires no maintenance.

Overview

Figure :

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

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

3 Rotary switch

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

0/off = Stop

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

Settings 1-7, Operating speed:

1 = low speed – slow,

7 = high speed – fast.

4 Operating indicator

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

5 Drive cover

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

6 Drive for

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

7 Drive for tools

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

8 Blender drive cover

9 Drive for blender

(optional accessory*)
 When not in use, attach the blender
 drive cover.

10 Automatic cord winder

Bowl with accessories

11 Stainless steel stirring bowl

12 Lid

Tools

13 Professional flexi stirring whisk

14 Professional beating whisk

15 Kneading hook with dough deflector

16 Accessories bag

For storage of the tools and
 cutting discs.

Continuous-feed shredder

17 Pusher

18 Cover with filling shaft

19 Cutting discs

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

20 Disc holder

21 Housing with outlet opening

Blender*

22 Blender jug

23 Lid

24 Funnel

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

Operating positions

Figure 8:

Attention:

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

Note:

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

Selecting the operating position:

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

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

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

Operation

Risk of injury!

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

Attention!

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

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

Important information

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked (**Figure 10**).
- Reducing the cord length:
Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.

Warning!

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

- Insert the mains plug.

Bowl and tools

Risk of injury from rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance! Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.

Always secure unused drives with protective drive covers.

Attention!

Use bowl with this appliance only.

Professional flexi stirring whisk (13)

for stirring dough, e.g. cake mixture



Professional beating whisk (14)

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



Kneading hook (15)

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



Important information



concerning the use of the whisk

Figure 11:

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


- Remove mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using open-ended wrench (size 8).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
 - Turn clockwise: Raise
 - Turn anti-clockwise: Lower



- Press the Release button and move the swivel arm to position 1. 
- Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Hold whisk in place and tighten nut anticlockwise using open-ended wrench (size 8).


Working with the bowl and the tools

Figure 3:

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

Note:

If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position (**Figure 3-4b**).

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


Our recommendation:

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


Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed tube in the cover.

or

- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Add ingredients.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Continuous-feed shredder

⚠ Risk of injury!

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

Warning!

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

Predetermined breaking point

Figure 6:

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced. A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

Professional Supercut reversible disc – coarse / fine



for slicing fruit and vegetables. Process at setting 5.

Designation on the reversible slicing disc: “Grob” for the coarse cutting side “Fein” for the fine cutting side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse / fine



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

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side
“4” for the fine shredding side

Warning!

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

Grating disc – medium-fine



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

Process at setting 7.

Warning!

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

Potato fritter disc



For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.

Grating: Process at setting 7.

Cutting: Process at setting 5.

Working with the continuous-feed shredder

Figure 7:

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.



- Insert the bowl:

Tilt the bowl forwards and then set it down. Turn anti-clockwise until it locks into place.

- Press the Release button and move the swivel arm to position 3.



- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (Figure 5a).

- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.

- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder (Figure 6a). In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.

- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (Figure 6b).

- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.

- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in Figure 8.

- Turn rotary switch to recommended setting.

- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

⚠ Warning!

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

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

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

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (**Figure 9**).
- Clean parts.

Blender

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

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

⚠ Risk of scalding!

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

Warning!

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

Working with the blender

Figure 8:

- Press the release button and move the swivel arm to position 4.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.



- Add ingredients.
Maximum capacity – liquid = 1.25 litres; maximum capacity frothing or hot liquids max. 0.5 litres; optimal processing capacity – solids = 50-100 g;
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

Figure 8-8:

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

After using the appliance

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

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

Cleaning and servicing

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

Attention!

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

Cleaning the base unit

⚠ Risk of electric shock!

- Never immerse the base unit in water or place under running water. Do not use a steam cleaner.
- Remove mains plug.
 - Wipe the base unit and drive cover with a damp cloth. If required, use a little detergent.
 - Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and tools

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

Cleaning the continuous-feed shredder

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Clean them with a brush.

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

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

Cleaning the blender

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands.

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

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

Important information

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

Storage

⚠ Risk of injury!

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

Figure 14:

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

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Note:

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

The swivel arm must be engaged in every operating position.

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

Troubleshooting

Appliance does not start.

Remedial action

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

Troubleshooting

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

Remedial action

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

Troubleshooting

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

Remedial action

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

**Troubleshooting**

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

Remedial action

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

Important information

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

Application examples**Whipped cream**

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

**Egg white**

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

**Sponge mixture****Basic recipe**

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



- Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

- 6 eggs
- 500 g sugar
- 1 pinch of salt
- 2 packets of vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 500 g butter or margarine (room temperature)
- 1000 g flour
- 1 packet of baking powder
- 250 ml milk
- Mix the eggs, sugar, salt and vanilla sugar or lemon peel with the stirrer for approx. 10 seconds at setting 1.
- Set to setting 5 and process for approx. 120 seconds.
- Add butter and process for approx. 60 seconds at setting 3.
- Add flour and baking powder and process for approx. 2 minutes at setting 1.
- Set to setting 3 and gradually add the milk within 2 minutes.



Maximum quantity: 1 x basic recipe

Short pastry**Basic recipe**

- 125 g butter (room temperature)
 - 100-125 g sugar
 - 1 egg
 - 1 pinch of salt
 - A little lemon peel or vanilla sugar
 - 250 g flour
 - Baking powder if required
 - Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2-3 minutes at setting 3.
- From 500 g flour:
- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 3.



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

- 500 g flour
- 1 egg
- 80 g fat (room temperature)
- 80 g sugar
- 200-250 ml lukewarm milk
- 25 g fresh yeast
- or 1 packet of dried yeast
- Peel of ½ lemon
- 1 pinch of salt
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-6 minutes at setting 3.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

- 300 g flour
- 3 eggs
- 1-2 tbs. (10-20 g) cold water as required
- Process all ingredients for approx. 3-5 minutes at setting 3 until a dough forms.

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

- 1000 g flour
- 3 packets of dry yeast
- 2 tsp. salt
- 660 ml warm water
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4-5 minutes at setting 3.

Mayonnaise

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



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

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

Disposal






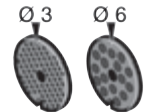


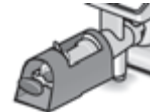



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee






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

Changes reserved.

Optional accessories

	MUZ5ZP1 Citrus press	For squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	MUZ5CC2 Dicer	For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes
	MUZ5FW1 Mincer	For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.
	MUZ45LS1 Perforated disc set fine (3 mm), coarse (6 mm)	For the mincer MUZ5FW1. Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.
	MUZ45SV1 Viennese whirl attachment	For the mincer MUZ5FW1. With metal template for 4 different pastry moulds.
	MUZ45RV1 Grater attachment	For the mincer MUZ5FW1. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.
	MUZ45FV1 Juicer attachment	For the mincer MUZ5FW1. For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.
	MUZ45PS1 Chipper disc	For the continuous-feed shredder MUZ5VL1. For slicing raw potatoes for chips.
	MUZ45AG1 Asian vegetable disc	For the continuous-feed shredder MUZ5VL1. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.
	MUZ45RS1 Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZ5VL1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

en Optional accessories

	MUZ45KP1 Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZ5VL1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	MUZ5ER2 Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5KR1 Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5MX1 Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	MUZ5MM1 Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

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

Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles

(→ « Exemples d'utilisation » voir page 39)!

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie !

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Allumez et éteignez l'appareil uniquement par l'interrupteur rotatif.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!

- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

Risques de blessures !

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.
- Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les couvercles de protection des entraînements sont mis en place ! Lors de l'utilisation d'ustensiles, monter le bol, son couvercle et les couvercles de protection des entraînements conformément à la notice !
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Ne pas introduire d'objet (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- Ne jamais utiliser simultanément des ustensiles et accessoires ni 2 accessoires. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter aussi bien la présente notice que les notices d'utilisation jointes.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue.
- N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
- Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.
- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne jamais exploiter l'appareil sans couvercle.
- Attention quand vous manipulez les lames acérées lors du vidage du récipient ou de son nettoyage.

⚠ Risque de brûlures !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

⚠ Risque d'asphyxie !

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ Attention !

Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.

⚠ Important !

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation (→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 37).

⚠ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires

Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site web, vous trouverez plus d'informations sur nos produits.

Sommaire

Conformité d'utilisation	29
Consignes de sécurité importantes	29
Systèmes de sécurité	31
Vue d'ensemble	32
Positions de travail	33
Utilisation	33
Nettoyage et entretien	37
Rangement	38
Aide en cas de dérangement	38
Exemples d'utilisation	39
Mise au rebut	41
Garantie	41
Accessoires en option	41

Systèmes de sécurité**Sécurité anti-enclenchement**

Voir le tableau « Positions de travail ».

L'appareil se met en marche sur les positions **1** et **3** uniquement :

- si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il enclanche.

Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu. Pour rallumer, tournez l'interrupteur rotatif sur **0/off** puis ramenez-le en position allumée.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. L'une des causes possibles : trop grande quantité d'aliments traitée en même temps.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir «Aide en cas de dérangement».

L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Figure  :

Appareil de base

1 Touche de déverrouillage

2 Bras pivotant

Fonction « Easy Armlift » pour assister le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).

3 Interrupteur rotatif

Après l'extinction (position **0/off**), l'appareil se rend automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.

0/off = Arrêt

M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Vitesse **1-7**, vitesse de travail :

1 = vitesse basse – marche lente,

7 = vitesse élevée – marche rapide.

4 Voyant de fonctionnement

Il reste allumé pendant la marche (interrupteur rotatif sur **M** ou **1-7**). Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre «Aide en cas de dérangement».

5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Pour retirer le couvercle protégeant l'entraînement, appuyez sur la zone arrière puis retirez le couvercle.

6 Entraînement pour

– **accessoire râpeur / éminceur** et
– **presse-agrumes**

(accessoire en option*).

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

7 Entraînement pour les accessoires

(fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) et **hachoir à viande** (accessoire en option*)

8 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

9 Entraînement du bol mixeur

(accessoire en option*)

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

10 Enrouleur automatique de cordon

Bol mélangeur avec accessoires

11 Bol mélangeur en acier inoxydable

12 Couvercle

Accessoires

13 Fouet mixeur « Profi Flexi »

14 Fouet batteur « Profi »

15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

16 Sacoche d'accessoires

Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

Accessoire râpeur / éminceur

17 Pilon-poussoir

18 Couvercle avec ouverture pour ajout

19 Disques à réduire

a Disque réversible « Profi Supercut » – épais / mince

b Disque à râper réversible – épais / fin

c Disque à râper – mi-fin

d Disque pour galettes de pommes de terre*

20 Porte-disque

21 Boîtier avec orifice de sortie

Mixeur*

22 Bol mixeur

23 Couvercle

24 Entonnoir

* Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez vous le procurer dans le commerce et auprès du service après-vente.

Positions de travail

Figure B :

Attention !






Ne faites fonctionner l'appareil que si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail. Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.



Remarque

Le bras pivotant est doté de la fonction « Easy Armlift » qui assiste le mouvement montant du bras pivotant.

Réglage de la position de travail :

- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant. Aidez le mouvement d'une main.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il encrante.

Position	Entraînement	Outils / Accessoires	Vitesse de travail
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5

Position	Entraînement	Outils / Accessoires	Vitesse de travail
4	9		5-7
	7		5-7

* Mise en place / retrait du fouet batteur, fouet mixeur et crochet à pétrir ; ajout de grandes quantités à traiter.

Utilisation

⚠ Risque de blessure !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires / outils en position de travail. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Remarque importante

Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires. Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil (**figure C**).

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1,00 mètre maxi.) puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue. (**figure D**).

- Pour réduire la longueur du cordon : Tirez légèrement sur le cordon, puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

Attention !

Si le cordon se coince en route, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

Bol et accessoires

⚠ Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place !

Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé.

Toujours recouvrir les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

Attention !

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mixeur « Profi Flexi » (13) pour pétrir les pâtes, par exemple de la pâte levée



Fouet batteur « Profi » (14) pour monter les oeufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte à biscuits






Crochet pétrisseur (15) pour pétrir les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat)




Information importante sur l'utilisation du fouet batteur (Figure 3):

Le fouet batteur devrait presque toucher le fond du bol afin que les ingrédients soient parfaitement mélangés. Si ça n'est pas le cas, réglez la hauteur du fouet batteur de la manière suivante :

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2. 
- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.
- Retenez le fouet batteur et desserrez l'écrou avec la clé à fourche (calibre 8) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Réglez la hauteur du fouet batteur en tournant ce dernier jusqu'à parvenir sur une hauteur optimale. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre : Soulever
- Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : Abaisser
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1. 
- Vérifiez la hauteur du fouet batteur et corrigez-la si nécessaire.
- Une fois la hauteur correctement réglée, appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2. 
- Retenez le fouet batteur et serrez l'écrou avec la clés à fourche (calibre 8) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Travailler avec le bol et les outils Figure 3:

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2. 
- Mise en place du bol : Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le. Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrancement.

- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.

Remarque :

Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante (**figure 4b**).

- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la vitesse voulue.



Recommandation :

- Fouet mixeur « **Profi Flexi** » : commencez par fouetter à la vitesse 1-2, puis au niveau 3-5 suivant besoin
- Fouet batteur « **Profi** » : vitesse 7, incorporation d'ingrédients à la vitesse 1
- Crochet pétrisseur : commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 3

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
 - Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.
- ou

- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- Ajoutez des ingrédients.



Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.



- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Accessoire râpeur / éminceur

⚠ Risque de blessure !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords ! Ne posez/retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant. N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Attention !

N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur qu'entièrement assemblé. N'assemblez jamais l'accessoire râpeur / éminceur sur l'appareil de base. N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur que dans la position de service indiquée.

Protection contre la surcharge

Figure 4 :

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit. Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.

Disque réversible

« **Profi Supercut** » – **grossier / fin**

pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments à la vitesse 5.

« **Grob** » (grossier) pour le côté de coupe grossier

« **Fein** » (fin) pour le côté de coupe fin

Attention !
Le disque à réduire réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.



Disque à râper réversible – épais / fin



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple).

Travaillez à la vitesse 3 ou 4.

Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin.

Attention !

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais à la vitesse 7.

Disque à râper – mi-fin



pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix. Travaillez les aliments à la vitesse 7.

Attention !

Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage mou ou prédécoupé en tranches.

Disque pour galettes de pommes de terre



Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses. Râper: travaillez les aliments à la vitesse 7. Couper: travaillez les aliments à la vitesse 5.

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur

Figure 1:

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol: Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le. Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 3.



- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur (figure 1-5a).
- Retenez l'extrémité inférieure du portedisque; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.
- Posez prudemment le disque à découper ou le disque à râper sur les pointes du porte-disques (figure 1-6a). Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du portedisque et introduisez-la dans le boîtier (figure 1-6b).
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement comme sur la figure 1-8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le interrupteur rotatif à la vitesse recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !

Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.

Conseil : pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

Remarque : Si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur / éminceur, éteignez le robot culinaire, débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle de l'accessoire râpeur/éminceur puis videz l'ouverture d'ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

- Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (figure 4).
- Nettoyez les pièces.

Mixeur

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation!

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement! N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

⚠ Risque de brûlure!


Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention!

Vous risquez d'endommager le mixeur! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Utilisation du mixeur

Figure 4:

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 4. 
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients. Quantité maximale de liquide = 1,25 litre; quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre, quantité maximale traitée, fixe = 50 à 100 grammes.
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. Le couvercle doit avoir enclenché.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse désirée.

Rajouter des ingrédients

Figure 4-8:

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients
- ou
- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture
- ou
- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Conseil: il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation.

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

Attention!

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.

Nettoyage de l'appareil de base

⚠ Risque de chocs électriques!

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet! Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essayez l'appareil de base et les couvercles de protection du mécanisme d'entraînement avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essayez l'appareil avec un essuie-tout sec.

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Nettoyer l'accessoire râpeur / éminceur

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

Toutes les pièces de l'accessoire râpeur / éminceur vont au lave-vaisselle.

Conseil : Pour enlever le dépôt rouge laissé après le traitement des carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frottez l'accessoire râpeur / éminceur avec (pas les disques à réduire). Ensuite, rincez l'accessoire râpeur / éminceur.

Nettoyer le mixeur

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.

Conseil : Après le traitement de liquide, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (vitesse **M**). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Remarque importante

Nettoyez la sacoche d'accessoires suivant besoin. Respectez les consignes d'entretien mentionnées dans la sacoche.

Rangement

⚠ Risque de blessure !

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

Figure 1 :

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires.
- Rangez la sacoche d'accessoires dans le bol.

Aide en cas de dérangement

⚠ Risque de blessure !

Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Remarque importante

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

Commencez par supprimer le problème à l'aide des consignes qui suivent.

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Solution

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Contrôlez le bras pivotant. Position correcte ? Encranté ?
- Faites tourner le mixeur ou le bol jusqu'à la butée.
- Mettez le couvercle en place et faites-le tourner jusqu'à la butée.
- Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.
- La sécurité anti-réenclenchement est active. Amenez l'appareil sur la position **0/off** et puis ramenez-le à la vitesse désirée.

Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation. La protection anti-surcharge est activée. Trop grande quantité de produits alimentaires traitée en même temps.

Solution

- Éteignez l'appareil.
- Réduisez la quantité à traiter.
- Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation »)!

Dérangement

La touche de déverrouillage a été actionnée par mégarde pendant que le mécanisme d'entraînement tournait. Le bras pivotant se déplace vers le haut. Le mécanisme d'entraînement s'éteint mais ne demeure pas dans la position de changement d'outil.

Solution

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Allumez l'appareil (vitesse 1).
- Éteignez à nouveau l'appareil.



L'appareil s'immobilise en position de changement d'accessoire.

Dérangement

Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le moteur « bourdonne ». Les lames sont bloquées.

Solution

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le mixeur et retirez l'obstacle.
- Remettez le mixeur en place.
- Allumez l'appareil.

Remarque importante

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Exemples d'utilisation

Crème chantilly

- 100 à 600 g
- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1½ à 4 minutes – suivant la quantité et les propriétés de la crème à la vitesse 7.



Blanc d'oeuf

- 1 à 8 blancs d'oeufs
- Travaillez les blancs d'oeufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes à la vitesse 7.



Pâte à biscuits

Recette de base

- 2 oeufs
- 2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de farine
- 70 g de fécule
- éventuellement de la levure chimique
- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur à la vitesse 7, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse 1 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la fécule que vous aurez préalablement passées au tamis.



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à cake

Recette de base

- 6 œufs
- 500 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 sachets de sucre vanillé ou le zeste d'½ citron
- 500 g de beurre ou de margarine
- (à la température ambiante)
- 1000 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 250 ml de lait
- Travailler les œufs, le sucre, le sel et le sucre vanillé ou le zeste de citron avec le fouet pendant env. 10 secondes au niveau 1.
- Régler à la vitesse 5 et travailler la pâte pendant env. 120 secondes.
- Incorporer le beurre et travailler la pâte pendant env. 60 secondes à la vitesse 3.
- Ajouter la farine et la levure chimique et travailler la pâte durant env. 2 minutes à la vitesse 1.



- Régler la vitesse 3 et verser le lait peu à peu dans les 2 minutes qui suivent.
- Quantité maximale :** 1 fois la recette de base

Pâte Brisée

Recette de base

- 125 g de beurre (à la température ambiante)
 - 100 à 125 g de sucre
 - 1 oeuf
 - 1 pincée de sel
 - un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé
 - 250 g de farine
 - éventuellement de la levure chimique
- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute à la vitesse 1, puis env. 2 à 3 minutes à la vitesse 6.
- A partir de 500 g de farine :

- Pétrissez les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute à la vitesse 1, puis env. 3 à 4 minutes à la vitesse 3.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

- 500 g de farine
 - 1 oeuf
 - 80 g de matière grasse (à la température ambiante)
 - 80 g de sucre
 - 200 à 250 ml de lait tiède
 - 25 g de levure de boulanger fraîche ou
 - 1 sachet de levure.
 - Le zeste d'un demi-citron
 - 1 pincée de sel
- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute à la vitesse 1, puis environ 3-6 minutes à la vitesse 3 avec le crochet pétrisseur.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pâtes

Recette de base

- 300 g de farine
 - 3 oeufs
 - 1 à 2 cuillères à soupe (10 à 20 g) d'eau froide, selon le besoin
- Travaillez tous les ingrédients pendant 3 à 5 minutes environ à la vitesse 3 jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

- 1000 g de farine
 - 3 sachet de levure
 - 2 c. à café de sel
 - 660 ml d'eau chaude
- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute à la vitesse 1, puis environ 4-5 minutes à la vitesse 3 avec le crochet pétrisseur.

Mayonnaise

- 2 oeufs
- 2 c. à café de moutarde
- ¼ l d'huile
- 2 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé à la vitesse 3 ou 4.
- Réglez ensuite le mixeur à la vitesse 7, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.



Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.



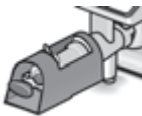








Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Accessoires en option

	<p>MUZ5ZP1 Presse-agrumes</p>	<p>Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.</p>
	<p>MUZ5CC2 Accessoire à découper en dés</p>	<p>Pour couper des fruits et légumes en dés de taille identique.</p>
	<p>MUZ5FW1 Hachoir à viande</p>	<p>Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.</p>
	<p>MUZ45LS1 Kit de disques ajourés, fin (3 mm), grossier (6 mm)</p>	<p>Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Fin pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.</p>
	<p>MUZ45SV1 Kit pour gâteaux secs</p>	<p>Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.</p>
	<p>MUZ45RV1 Embout à râper</p>	<p>Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.</p>

	<p>MUZ45FV1 Kit pour coulis de fruits et légumes</p>	<p>Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises, les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit dénoyaute automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.</p>
	<p>MUZ45PS1 Disque à pommes frites</p>	<p>Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5VL1. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.</p>
	<p>MUZ45AG1 Disque à légumes asiatiques</p>	<p>Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5VL1. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.</p>
	<p>MUZ45RS1 Disque à râper (épais)</p>	<p>Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5VL1. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.</p>
	<p>MUZ45KP1 Disque pour galettes de pommes de terre</p>	<p>Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5VL1. Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.</p>
	<p>MUZ5ER2 Bol mélangeur en acier inoxydable</p>	<p>Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.</p>
	<p>MUZ5KR1 Bol mélangeur en plastique</p>	<p>Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.</p>
	<p>MUZ5MX1 Bol mixeur en plastique</p>	<p>Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.</p>
	<p>MUZ5MM1 Multimixeur</p>	<p>Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper / concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.</p>

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez vous le procurer dans le commerce ou auprès du service après-vente.

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. Non superare le quantità massime ammesse (→ *“Esempi d'impiego” ved. pagina 53*).

Questo apparecchio è idoneo per miscelare, impastare e montare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola. Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.

- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Pericolo di lesioni!

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione.
- Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati! Per l'utilizzo degli accessori, montare la ciotola, il coperchio e i coperchi di sicurezza in base alle istruzioni!
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Non introdurre oggetti (ad es. cucchiaini) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti in rotazione.
- Non utilizzare mai contemporaneamente utensili e accessori o 2 accessori. Per l'uso degli accessori osservare sia il libretto d'istruzioni accluso sia le presenti istruzioni per l'uso.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
- Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
- Non toccare a mani nude le lame del frullatore.
- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.

Pericolo di ustioni!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Pericolo di soffocamento!

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

⚠ Attenzione!

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.

⚠ Importante!

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività (→ *“Pulizia e cura” ved. pagina 51*).

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione! Lame rotanti.



Attenzione! Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione

Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto	43
Importanti avvertenze di sicurezza	43
Sistemi di sicurezza	45
Guida rapida	46
Posizioni di lavoro	46
Uso	47
Pulizia e cura	51
Conservazione	52
Rimedio in caso di guasti	52
Esempi d'impiego	53
Smaltimento	54
Garanzia	54
Accessorio speciale	55

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Vedi tabella «Posizioni di lavoro».

L'apparecchio può essere acceso nelle pos. **1** e **3** solo:

- se la ciotola (11) è stata inserita e ruotata fino allo scatto.

Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia. Per la riaccensione ruotare la manopola su **0/off**, poi accendere.

Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Una causa possibile può essere la lavorazione contemporanea di quantità eccessive di alimenti.

Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi «Rimedio in caso di guasto».

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Guida rapida

Figura A:

Apparecchio base

- 1 Pulsante di sblocco**
- 2 Braccio oscillante**
Funzione «Easy Armlift» per favorire il movimento del braccio verso l'alto (vedi «Posizioni di lavoro»).
- 3 Interruttore rotante**
Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili.
0/off = spento
M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
Grado **1-7**, velocità di lavoro:
1 = basso numero di giri – lento,
7 = alto numero di giri – veloce.
- 4 Spia di funzionamento**
Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su **1-7**). Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo «Rimedio in caso di guasti».
- 5 Coperchio di sicurezza ingranaggio**
Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio premere nella parte posteriore e sollevare.
- 6 Ingranaggio per**
– **sminuzzatore continuo** e
– **spremiagrumi** (Accessori speciali*).
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.
- 7 Ingranaggio per utensili**
(frusta per mescolare, frusta per montare, gancio impastatore)
e **tritacarne** (Accessori speciali*)
- 8 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore**
- 9 Motore per frullatore**
(Accessori speciali*)
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.
- 10 Avvolgicavo automatico**

Ciotola con accessori

- 11 Ciotola impastatrice di acciaio inox**
- 12 Coperchio**

Utensili

- 13 Frusta “Profi Flexi”**
- 14 Frusta per montare professionale**
- 15 Braccio impastatore con spatola**
- 16 Borsa portaccessori**
Per conservare gli utensili ed i dischi sminuzzatori.

Sminuzzatore continuo

- 17 Pestello**
- 18 Coperchio con bocca di carico**
- 19 Disco sminuzzatore**
 - a** Disco doppia funzione
“Profi Supercut” – grosso / fine
 - b** Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine
 - c** Disco grattugia – medio-fine
 - d** Disco per frittelle di patate*

20 Portadisco

21 Carcassa con apertura di uscita

Frullatore*

- 22 Bicchiere frullatore**
- 23 Coperchio**
- 24 Imbuto**

* Se un accessorio non è compreso nella fornitura, può essere acquistato nel commercio e presso il servizio assistenza clienti.

Posizioni di lavoro

Figura B:

Attenzione!








Usare l'apparecchio solo se l'utensile / accessorio secondo la seguente tabella è applicato all'ingranaggio indicato nella posizione corretta ed è in posizione di lavoro. Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Avvertenza

Il braccio oscillante è dotato della funzione «Easy Armlift», che favorisce il sollevamento.

Regolazione della posizione di lavoro:

- Premere il tasto di sblocco e muovere il braccio oscillante. Aiutare il movimento con una mano.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Posizione	Ingranaggio	Utensili / accessori lavoro	Velocità di lavoro
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Montare / smontare lo sbattitore, le fruste ed il gancio impastatore. Aggiungere grandi quantità di alimenti.

Uso

⚠ Pericolo di lesioni!

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo con l'utensile / accessorio in posizione di lavoro. Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto. Non esporre apparecchio ed accessori a fonti di calore. Le parti non sono idonee per l'uso in forno a microonde.

- Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Avvertenza importante

In queste istruzioni per l'uso vi è un adesivo con valori orientativi per la velocità di lavoro dell'apparecchio nell'impiego di utensili ed accessori. Consigliamo di applicare questo adesivo sull'apparecchio (figura 9).

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 100 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta (figura D).
Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Attenzione!

Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.

- Inserire la spina.

Ciotola ed utensili

⚠ Pericolo di lesioni da utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile.

Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato.

Coprire sempre gli ingranaggi non utilizzati con gli appositi coperchi di sicurezza.

Attenzione!

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frusta “Profi Flexi” (13)

per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata



Frusta per montare professionale (14)

per montare albume d'uovo, panna e paste leggere, per es. pasta biscotto



Braccio impastatore (15)

per lavorare impasti più solidi e per amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati (per es. uvetta, pezzetti di cioccolato)



Avvertenza importante per l'impiego dello sbattitore (Figura 13):

Per mescolare nel modo migliore gli ingredienti, lo sbattitore deve essere quasi a contatto con il fondo della ciotola impastatrice. In caso contrario adattare la regolazione in altezza come segue:

- Staccare la spina.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Tenere ferma la frusta per montare e con la chiave fissa (8 mm) allentare il dado in senso orario.



- Regolare l'altezza ottimale mediante rotazione dello sbattitore:
Ruotare in senso orario: sollevare.
Ruotare in senso antiorario: abbassare

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.



- Controllare l'altezza dello sbattitore, se necessario correggerla.

- Quando l'altezza è correttamente regolata, premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.



- Tenere ferma la frusta per montare e stringere il dado con la chiave fissa (8 mm) in senso antiorario.

Lavoro con la ciotola e gli utensili (Figura 14):

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Applicare la ciotola impastatrice: sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla, ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il gancio impastatore.



Avvertenza:

Per il gancio impastatore ruotare la spatola, finché il gancio impastatore non s'arresta (figura 13-4b).

- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



Il nostro consiglio:

- **Frustra “Profi Flexi”:**
prima aggiungere mescolando alla velocità 1-2, poi velocità 3-5 a seconda della necessità
- **Frustra per montare professionale:**
grado 7, aggiungere e mescolare alla velocità 1.
- **Braccio impastatore:**
mescolare prima alla velocità 1, impastare alla velocità 3.

Aggiungere ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
 - Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.
- oppure
- Rimuovere il coperchio.
 - Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
 - Introdurre gli ingredienti.

**Dopo il lavoro**

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

**Sminuzzatore continuo****⚠ Pericolo di lesioni!**

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
Montare / smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.
Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

Attenzione!

Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo. Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale. Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Protezione da sovraccarico**Bild ☒:**

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita). In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico. Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Disco doppia funzione**“Profi Supercut” – grosso / fine**

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 5.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

“Grob” (grosso) per il lato di taglio grosso
“Fein” (fine) per il lato di taglio sottile

Attenzione!

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine

per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).

Lavorazione alla velocità 3 o 4.

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 7.

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.

Lavorazione alla velocità 7.

**Attenzione!**

Il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

Disco per frittelle di patate

Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostiti in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.

Grattugiare: lavorazione alla velocità 7.

Tagliare: lavorazione alla velocità 5.

**Lavoro con lo sminuzzatore continuo****Bild 1:**

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Applicare la ciotola impastatrice: sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla, – ruotare in senso antiorario fino allo scatto.



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (**figura 1-5a**).
- Tenere il portadisco sull'estremità inferiore con le due punte rivolte verso l'alto.
- Deporre con precauzione il disco per affettare o il disco grattugia desiderato sulle punte del portadisco (**figura 1-6a**). Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (**figura 1-6b**).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.



- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio, come si mostra nella **figura 1-8**, e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

Evitare un intasamento dell'alimento tagliato nell'apertura di uscita.

Consiglio: per risultati di taglio uniformi tagliare prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.

Avvertenza: se nello sminuzzatore continuo dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio dello sminuzzatore continuo e vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (**figura 1**).
- Pulire le parti.

Frullatore**⚠ Pericolo di lesioni a causa di lame taglienti / ingranaggio in rotazione!**

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.


⚠ Pericolo di ustioni!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.

Lavorare con il frullatore**Figura 4:**

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 4. 
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
Massima quantità di liquido = 1,25 litri;
massima quantità di liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi = 0,5 litro;
quantità di lavorazione ottimale, solidi = 50-100 grammi;
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto nell'impugnatura del frullatore. Il coperchio deve innestarsi.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti**Figura 8-8:**

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti
oppure
- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di giunta
oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

Consiglio: il frullatore deve essere lavato preferibilmente subito dopo l'uso.

Pulizia e cura

Le parti degli accessori utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Pulire l'apparecchio base**⚠ Rischio di scossa elettrica!**

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore.

- Staccare la spina.
- Pulire l'apparecchio base ed i coperchi di sicurezza ingranaggi con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie. Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo durante il lavaggio potrebbe causare deformazioni permanenti!

Pulire lo sminuzzatore continuo**⚠ Pericolo di lesioni da lame taglienti!**

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Per la pulizia usare una spazzola.

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. delle carote, mettere un poco di olio alimentare su un panno e con questo strofinare lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori). Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

Pulire il frullatore

Pericolo di lesioni da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Il bicchiere frullatore, il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: Dopo la lavorazione di liquidi è spesso sufficiente lavare il frullatore, senza separarlo dall'apparecchio. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per qualche secondo (grado **M**). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Avvertenza importante

Se necessario lavare la borsa portaccessori. Osservare le indicazioni per il trattamento nella borsa.

Conservazione

Pericolo lesioni!

Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di rete.

Figura :

- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori.
- Conservare la borsa portaccessori nella ciotola.

Rimedio in caso di guasti

Pericolo lesioni!

Prima di riparare un guasto, estrarre la spina d'alimentazione.

Avvertenza importante

Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.

Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Provare prima a risolvere il problema insorto con l'aiuto delle istruzioni seguenti.

Guasto

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio

- Controllare l'alimentazione elettrica.
- Controllare la spina di alimentazione.
- Controllare il braccio oscillante. Posizione corretta? Braccio in arresto?
- Ruotare il frullatore o la ciotola impastatrice fino all'arresto.
- Applicare il coperchio del frullatore e ruotarlo fino all'arresto.
- Applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio sugli ingranaggi non utilizzati.
- È attivo il blocco di riaccensione. Disporre l'interruttore su **0/off** e poi indietro sul grado desiderato.

Guasto

L'apparecchio si spegne durante l'uso. La sicurezza di sovraccarico si è attivata. Sono stati lavorati troppi alimenti contemporaneamente.

Rimedio

- Spegnerne l'apparecchio.
- Ridurre la quantità di lavorazione.
- Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»!).

Guasto

Ad ingranaggio in rotazione è stato azionato per errore il pulsante di sblocco. Il braccio oscillante si solleva. L'ingranaggio si disinserisce, ma non resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Rimedio

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Portare il braccio nella posizione **1**.
- Accendere l'apparecchio (velocità **1**).
- Spegnerne di nuovo l'apparecchio. L'utensile resta fermo nella posizione di cambio utensile.



Guasto

Il frullatore comincia a non funzionare o si ferma durante l'uso, l'ingranaggio "ronza". La lama è bloccata.

Rimedio

- Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Rimuovere il frullatore e togliere l'ostacolo.
- Applicare di nuovo il frullatore.
- Accendere l'apparecchio.

Avvertenza importante

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego

Panna montata

- 100-600 g
- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti alla velocità 7 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).



Albume

- Da 1 a 8 albumi
- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 4 a 6 minuti alla velocità 7.



Pasta biscotto

Ricetta base

- 2 uova
- 2-3 cucchiaini acqua calda
- 100 g zucchero
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 70 g farina
- 70 g fecola
- eventualmente lievito in polvere
- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4-6 minuti alla velocità 7.
- Disporre l'interruttore rotante sul grado 1 e mescolare farina e fecola passate al setaccio, 1 cucchiaino per volta, in un tempo da ca. ½ a 1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta fluida miscelata

Ricetta base

- 6 uova
- 500 g zucchero
- 1 pizzico sale
- 2 bustine zucchero vanigliato o buccia di ½ limone
- 500 g burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 1000 g farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 250 ml latte
- Mescolare uova, zucchero, sale e zucchero vanigliato o buccia di limone con la frusta per ca. 10 secondi alla velocità 1.



- Impostare la velocità 5 e lavorare per ca. 120 secondi.
- Aggiungere il burro e lavorare per ca. 60 secondi alla velocità 3.
- Aggiungere la farina e il lievito in polvere e lavorare per ca. 2 minuti alla velocità 1.
- Impostare la velocità 3 e aggiungere lentamente il latte durante i 2 minuti successivi.

Quantità massima: 1 volta la dose della ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

- 125 g burro (a temperatura ambiente)
- 100-125 g zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico sale
- un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato
- 250 g farina
- eventualmente lievito in polvere
- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 2-3 minuti alla velocità 6.



Da 500 g di farina:

- Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3-4 minuti alla velocità 3.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce

Ricetta base

- 500 g farina
- 1 uovo
- 80 g burro (a temperatura ambiente)
- 80 g zucchero
- 200-250 ml latte tiepido
- 25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco
- Buccia di ½ limone
- 1 pizzico sale
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 3-6 minuti con il gancio impastatore alla velocità 3.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta

Ricetta base

- 300 g farina
- 3 uova
- secondo necessità 1-2 cucchiaini (10-20 g) di acqua fredda
- Lavorare tutti gli ingredienti da 3 a 5 minuti circa alla velocità 3 in una pasta.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per pane

Ricetta base

- 1000 g farina
- 3 confezioni lievito secco
- 2 cucchiaini sale
- 660 ml acqua calda
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 4-5 minuti con il gancio impastatore alla velocità 3.



Maionese

- 2 uova
- 2 cucchiaini di senape
- ¼ l di olio
- 2 cucchiaini succo di limone o aceto
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 3 oppure 3.
- Commutare il frullatore alla velocità 7 e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

**Consumare la maionese subito.
Non conservarla.**



Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.







Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifica.

Accessorio speciale

	MUZ5ZP1 Spremiagrumi	Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	MUZ5CC2 Cubettatrice	Per tagliare frutta e verdura a cubetti di grandezza uniforme
	MUZ5FW1 Tritacarne	Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.
	MUZ45LS1 Set dischi forati fine (3 mm), grosso (6 mm)	Per il tritacarne MUZ5FW1. Fine per paté e paste da spalmare, grosso per salsicce arrostiti e speck.
	MUZ45SV1 Adattatore per pasticcini di pasta misce- lata iniettata	Per il tritacarne MUZ5FW1. Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.
	MUZ45RV1 Adattatore grattugia	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.
	MUZ45FV1 Adattatore spremifrutta	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per fare la passata di bacche, esclusi i lamponi, di pomodori e di frutti di rosa canina. Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.
	MUZ45PS1 Disco per pata- tine fritte	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5VL1. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.
	MUZ45AG1 Disco verdura Asia	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5VL1. Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

	<p>MUZ45RS1 Disco grattugia grosso</p>	<p>Per lo sminuzzatore continuo MUZ5VL1. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.</p>
	<p>MUZ45KP1 Disco per frittelle di patate</p>	<p>Per lo sminuzzatore continuo MUZ5VL1. Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostate in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.</p>
	<p>MUZ5ER2 Ciotola impastatrice di acciaio inox</p>	<p>Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.</p>
	<p>MUZ5KR1 Contenitore di miscelazione in plastica</p>	<p>Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.</p>
	<p>MUZ5MX1 Adattatore frullatore in plastica</p>	<p>Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare maionese, per sminuzzare frutta e noci, per frantumare cubetti di ghiaccio.</p>
	<p>MUZ5MM1 Multimixer</p>	<p>Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per grattugiare carote, rafano e formaggio, per sminuzzare noci e cioccolato freddo.</p>

Se un accessorio non è compreso nella fornitura, può essere acquistato nel commercio o presso il servizio assistenza clienti.

Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane maximumhoeveelheden niet overschrijden (→ *“Toepassingsvoorbeelden” zie pagina 66*).

Het apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

Gevaar voor elektrische schokken en brand!

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.
- Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.
- Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!

- Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

Gevaar voor letsel!

- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
- Verstel de draaiarm niet wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdksel is geplaatst! Bij gebruik van toebehoren de kom, het deksel en het aandrijvingsbeschermdksel volgens de gebruiksaanwijzing aanbrengen!
- Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken. Handen, haren, kleding en andere voorwerpen op een afstand houden van roterende delen.
- Hulpstukken nooit gelijktijdig met een of 2 toebehoren gebruiken. Neem bij gebruik van toebehoren zowel deze als ook de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand.
- Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!
- Mixermes niet met blote handen reinigen.
- Grijp nooit in de aangebrachte mixer! Gebruik de mixer nooit als het deksel niet is aangebracht.
- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van het reservoir en bij het reinigen.

Gevaar voor brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Verstikkingsgevaar!

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ Attentie!

Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten lopen.

⚠ Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen (→ *“Reiniging en onderhoud”* zie pagina 65).

⚠ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren

Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Niet in de vulopening grijpen.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	57
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	57
Veiligheidssystemen.....	59
In één oogopslag.....	60
Bedrijfsposities.....	60
Bedienen.....	61
Reiniging en onderhoud.....	65
Opbergen.....	65
Hulp bij storingen.....	65
Toepassingsvoorbeelden.....	66
Afval.....	68
Garantie.....	68
Speciale accessoires.....	68

Veiligheidssystemen**Inschakelbeveiliging**

Zie tabel „Bedrijfsposities”.

Het apparaat kan in positie **1** en **3** alleen worden ingeschakeld:

- wanneer de kom (11) is aangebracht en vastgeklikt door deze te draaien.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen. Opnieuw inschakelen: draaischakelaar op **0/off** draaien, dan inschakelen.

Overbelastingsbeveiliging

Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Een mogelijke oorzaak is het verwerken van een te grote hoeveelheid levensmiddelen tegelijk.

Wat u moet doen indien een veiligheidssysteem wordt geactiveerd, zie „Hulp bij storingen”.

Het apparaat behoeft geen verzorging.

In één oogopslag

Afb. :

Basisapparaat

1 Ontgrendelknop

2 Draaiarm

„Easy Armlift“-functie ter ondersteuning van de opwaartse beweging van de arm (zie „Bedrijfsposities“).

3 Draaiknop

Na uitschakeling (stand **0/off**) wordt het apparaat automatisch op de optimale positie voor het verwisselen van de hulpstukken gezet.

0/off = Stop

M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.

Stand **1-7**, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,

7 = hoog toerental – snel.

4 Functie-indicatie

Brandt tijdens het gebruik (draaischakelaar op **M** of **1-7**). Knippert bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk „Hulp bij storingen“.

5 Aandrijvingsbeschermingsdeksel

Om het aandrijvingsbeschermingsdeksel te verwijderen op het achterste gedeelte drukken en het deksel verwijderen.

6 Aandrijving voor

– **doorloopsnijder** en

– **citruspers** (extra toebehoren*).

Het aandrijvingsbeschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

7 Aandrijving voor hulpstukken

(roergarde, kloggarde, kneedhaak) en **vleesmolen** (extra toebehoren*)

8 Aandrijvingsbeschermingsdeksel mixer

9 Aandrijving voor mixer (extra toebehoren*)

Het aandrijvingsbeschermingsdeksel mixer aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

10 Automatische snoeropwikkeling

Mengkom met toebehoren

11 Roestvrijstalen kom

12 Deksel

Hulpstukken

13 Roergarde „Profi Flexi“

14 Professionele garde

15 Kneedhaak met deegvanger

16 Opbergzak

Voor het opbergen van de hulpstukken en de fijnmaakschijven.

Doorloopsnijder

17 Stopper

18 Deksel met vulschacht

19 Fijnmaakschijven

a Draaischijf „Profi Supercut“ – dik/dun

b Raspschijf – grof/fijn

c Maalschijf – middelfijn

d Aardappelkoekjesschijf*

20 Schijfhouder

21 Behuizing met uitlaatopening

Mixer*

22 Mixkom

23 Deksel

24 Trechter

* Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak of bij de servicedienst worden aangeschaft.

Bedrijfsposities

Afb. :

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken wanneer het hulpstuk/toebehoren volgens deze tabel op de juiste aandrijving en in de juiste positie is aangebracht en op de bedrijfsstand staat. De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklekt.




















Aanwijzing

De draaiarm beschikt over een „Easy Armlift“-functie, die de opwaartse beweging van de draaiarm ondersteunt.

Instellen van de bedrijfspositie:

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm draaien. De beweging met een hand ondersteunen.

- De draaiarm op de gewenste positie zetten en laten vastklikken.

Positie	Aandrijving	Hulpstuk/ toebeho- ren	Werksnel- heid
1			 1-5
			 1-7
			 1-3
2			* -
3			 3-7
			 3-5
4			 5-7
			 5-7

* Aanbrengen / verwijderen van de klop-garde, roergarde en kneedhaak; toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden.

Bedienen

⚠ Gevaar voor letsel!

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

Attentie!

Het apparaat alleen met het toebehoren/hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken. Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken. Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen. De onderdelen zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetron.

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u ze in gebruik neemt, zie „Reiniging en onderhoud”.

Belangrijke aanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing vindt u een sticker met de richtwaarden voor de werksnelheid van het apparaat bij gebruik van de hulpstukken resp. het toebehoren. Wij raden u aan deze sticker op het apparaat te plakken (**afb. G**).

Voorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer in één keer tot de gewenste lengte uittrekken (max. 100 cm) en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd (**afb. D**).
- Werk lengte van het snoer korter maken: lichtjes aan het snoer trekken en laten opwickelen tot de gewenste lengte. Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.

Attentie!

Wanneer het snoer klem zit: het snoer geheel afwickelen en dan laten opwickelen.

- Stekker in wandcontactdoos doen.

Kom en hulpstukken

⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Grijp tijdens het gebruik nooit in de mengkom. Altijd werken met aangebracht deksel (12)!

Hulpstuk alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie.

De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.

Niet-gebruikte aandrijvingen altijd afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.

Attentie!

Kom alleen gebruiken voor werkzaamheden met dit apparaat.

Roergarde „Profi Flexi” (13)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg



Professionele garde (14)

voor het kloppen van eiwit, slagroom en dun deeg, bijv. biscuitdeeg



Kneedhaak (15)

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijn gemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes)



Belangrijke aanwijzing over het gebruik van de klopgarde (Afb. 3):

Om de ingrediënten optimaal te mengen, dient de klopgarde de bodem van de kom bijna te raken. Als dit niet het geval is, past u de hoogte-instelling van de klopgarde als volgt aan:

- Stekker uit het stopcontact halen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Klopgarde in de aandrijving steken tot deze vastklikt.
- Garde vasthouden en de moer m.b.v. een muilsleutel (SW 8) met de klok mee losdraaien.
- De optimale hoogte van de klopgarde instellen door de garde te draaien: met de klok mee draaien: optillen. tegen de klok in draaien: neerlaten
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.
- De hoogte van de klopgarde testen en indien nodig corrigeren.
- Wanneer de hoogte goed is ingesteld, op de ontgrendelknop drukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Garde vasthouden en de moer m.b.v. een steeksleutel (SW 8) tegen de klok in vastdraaien.



Werken met de kom en de hulpstukken (Afb. 3):

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.



- Kom aanbrengen: Kom iets naar voren laten overhellen, plaatsen en vastklikken door deze tegen de klok in te draaien.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde, slaggarde of kneedhaak in de aandrijving steken tot deze vastklikt.

Aanwijzing:

Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgeklikt (afb. 3-4b).

- De ingrediënten in de kom doen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.
- Deksel aanbrengen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.



Ons advies:

- **Roergarde „Profi Flexi”:** eerst roeren op stand 1-2, dan eventueel op 3-5
- **Klopgarde „Profi”:** stand 7, doorroeren op stand 1
- **Kneedhaak:** eerst roeren op stand 1, kneden op stand 3

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.

of

- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Ingrediënten toevoegen.



Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.



Doorloopsnijder

Gevaar voor letsel!

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken! Doorloopsnijder alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Niet in de vulschacht grijpen.

Attentie!

Doorloopsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Doorloopsnijder nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Doorloopsnijder alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfspositie.

Beveiliging tegen overbelasting

Afb.

Om bij overbelasting van de doorloopsnijder grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de aandrijfas van de doorloopsnijder voorzien van een inkerving (breekpunt). Bij overbelasting breekt de aandrijfas op dit punt. Een nieuwe schijfhouder met aandrijfas is verkrijgbaar bij de servicedienst.

Draaischijf „Profi Supercut” – dik/dun



voor het snijden van fruit en groente. Verwerking op stand 5.

Aanduiding op de snij-draaischijf: „Grof” voor de dikke snijzijde „Fijn” voor de dunne snijzijde

Attentie!

De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte vastkokende aardappels in koude toestand snijden.

Rasp-draaischijf – grof/fijn



voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas). Verwerking op stand 3 of 4.

Aanduiding op de rasp-draaischijf: „2” voor de grove raspzijde „4” voor de fijne raspzijde

Attentie!

De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde op stand 7 raspen.

Maalschijf – middelfijn



voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten. Verwerking op stand 7.

Attentie!

De maalschijf is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.

Aardappelkoekjesschijf









Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.

Raspen: verwerking op stand 7.

Snijden: verwerking op stand 5.

Werken met de doorloopsnijder

Afb.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten. 
 - Kom aanbrengen: Kom iets naar voren laten overhellen, plaatsen en vastklikken door deze tegen de klok in te draaien.
 - Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **3** zetten. 
 - Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder (**afb. -5a**).
 - De schijfhouder onderaan vasthouden, daarbij moeten de twee punten naar boven wijzen.
 - De gewenste snij- of rasp-schijf voorzichtig op de punten van de schijfhouder leggen (**afb. -6a**).
- Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Schijfhouder bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen (**afb. -6b**).
 - Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
 - Doorloopsnijder volgens **afb. -8** op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.

- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten.
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

Attentie!

Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitlaatopening.

Tip: Voor een gelijkmatig snijresultaat kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

Opmerking: Als er levensmiddelen vast komen te zitten in de doorloopsnijder, dient u de keukenmachine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Dan wacht u tot de aandrijving stilstaat, neemt u het deksel van de doorloopsnijder en maakt u de vulschacht leeg.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Schijfhouder met schijf verwijderen. Daartoe met de vinger van onderaf tegen de aandrijfas drukken (**afb. 11**).
- Onderdelen reinigen.

Mixer

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Grijp niet in de aangebrachte mixer! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat! Gebruik de mixer uitsluitend in samengebouwde toestand en met aangebracht deksel.

⚠ Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Voeg maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toe.

Attentie!

De mixer kan beschadigd raken. Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken. De mixer niet zonder vulling laten lopen.

Werken met de mixer

Afb. 12:

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **4** zetten.
- Het beschermdeskel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Mixkom aanbrengen (markering op de handgreep tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in draaien tot aan de aanslag.
- Ingrediënten toevoegen.
Maximumhoeveelheid vloeistof = 1,25 liter; maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistof = 0,5 liter; optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 50 tot 100 gram;
- Deksel aanbrengen en tegen de klok in tot aan de aanslag in de mixerhandgreep draaien. Het deksel moet vastgeklit zijn.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.



Ingrediënten toevoegen

Afb. 13-8:

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen
of
■ trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening
of
■ vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen.

Reiniging en onderhoud

Het gebruikte toebehoren moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Basisapparaat reinigen

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden. Geen stoomreiniger gebruiken.

- Stekker uit het stopcontact halen.
- Basisapparaat en aandrijvingsbeschermdoek afvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Kom en hulpstukken reinigen

De kom en de hulpstukken kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Doorloopsnijder reinigen

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

Alle onderdelen van de doorloopsnijder kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Tip: Om na het verwerken van bijv. wortels het rode laagje te verwijderen, kunt u een beetje slaolie op een doek doen en daarmee de doorloopsnijder (niet de fijnmaakschijven) schoonwrijven. Daarna de doorloopsnijder afwassen.

Mixer reinigen

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Raak het mixermes niet met blote handen aan.

De mixbeker, het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Tip: Na verwerking van vloeistoffen is het meestal voldoende om de mixer te reinigen zonder deze van het apparaat te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer. De mixer enkele seconden inschakelen (stand **M**). Afwassop weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Belangrijke aanwijzing:

Zo nodig de opbergzak voor toebehoren reinigen. De aanwijzingen in de opbergzak in acht nemen.

Opbergen

⚠ Gevaar voor letsel!

Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.

Afb.

- Hulpstukken en fijnmaakschijven opbergen in de opbergzak.
- Opbergzak in de kom bewaren.

Hulp bij storingen

⚠ Gevaar voor letsel!

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt.

Belangrijke aanwijzing:

Een fout bij de bediening van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect wordt aangegeven door een knipperende functie-indicatie.

De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

Probeer eerst het probleem te verhelpen aan de hand van de volgende aanwijzingen.

Storing

Het apparaat start niet.

Oplossing

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.
- Draaiarm controleren.
Juiste positie? Vastgeklikt?
- Mixer/kom tot aan de aanslag vastdraaien.
- Mixerdeksel aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.
- Beschermdeksels aanbrengen op niet-gebruikte aandrijvingen.
- De beveiliging tegen herinschakeling is actief. Apparaat op **0/off** zetten en dan opnieuw op de gewenste stand zetten.

Storing

Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik. De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd. Er werden teveel levensmiddelen tegelijk verwerkt.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen.
- Kleinere hoeveelheid verwerken.
- Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden“) niet overschrijden!

Storing

De ontgrendelknop is per ongeluk ingedrukt terwijl de aandrijving liep. De draaiarm beweegt naar boven. De aandrijving schakelt uit, maar blijft niet op de hulpstukwisselpositie staan.

Oplossing

- Draaischakelaar op **0/Off** zetten.
- Draaiarm op positie **1** zetten.
- Apparaat inschakelen (stand 1).
- Apparaat weer uitschakelen.



Het hulpstuk blijft op de hulpstukwisselpositie staan.

Storing

Mixer werkt niet of blijft tijdens het gebruik stilstaan, de aandrijving „bromt“. Het mes is geblokkeerd.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Mixer van het apparaat nemen en de belemmering verwijderen.

- Mixer weer aanbrengen.
- Apparaat inschakelen.

Belangrijke aanwijzing

Neem contact op met de servicedienst als de storing niet kan worden verholpen.

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

- 100-600 g
- Room 1½ tot 4 minuten met de klopgerde kloppen op stand 7, afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room.



Eiwit

- Eiwit van 1 à 8 eieren
- Eiwit 4 à 6 minuten met de klopgerde op stand 7 kloppen.



Biscuitdeeg

Basisrecept

- 2 eieren
- 2-3 el heet water
- 100 g suiker
- 1 pakjes vanillesuiker
- 70 g bloem
- 70 g zetmeel
- eventueel bakpoeder
- De ingrediënten (behalve de bloem en het zetmeel) ca. 4 tot 6 minuten met de klopgerde op stand 7 tot schuim kloppen.
- Draaischakelaar op stand 1 zetten en de gezeefde bloem en het zetmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.



Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

- 6 eieren
- 500 g suiker
- 1 snufje zout
- 2 pakjes vanillesuiker of de schil van ½ citroen
- 500 g boter of margarine (op kamertemperatuur)
- 1000 g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 250 ml melk



- Eieren, suiker, zout en vanillesuiker of citroenschil ca. 10 seconden op stand 1 met de roergarde roeren.
- Op stand 5 zetten en ca. 120 seconden door elkaar werken.
- Boter toevoegen en ca. 60 seconden op stand 3 door elkaar werken.
- Bloem en bakpoeder toevoegen en ca. 2 minuten op stand 1 door elkaar werken.
- Op stand 3 zetten en binnen 2 minuten de melk geleidelijk toevoegen.

Maximum hoeveelheid: 1 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

- 125 g boter (kamertemperatuur)
 - 100-125 g suiker
 - 1 ei
 - 1 snufje zout
 - wat citroenschil of vanillesuiker
 - 250 g bloem
 - eventueel bakpoeder
 - Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1 met de roergarde roeren, daarna ca. 2-3 minuten op stand 6.
- Bij meer dan 500 g bloem:
- De ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1 met de kneedhaak kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand 3.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept

- 500 g bloem
- 1 ei
- 80 g vet (kamertemperatuur)
- 80 g suiker
- 200-250 ml lauwe melk
- 25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist
- droge gist
- schil van ½ citroen
- 1 snufje zout
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1 met de kneedhaak kneden, daarna ca. 3-6 minuten op stand 3.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Pastadeeg

Basisrecept

- 300 g bloem
- 3 eieren
- naar wens 1-2 el (10-20 g) koud water
- Alle ingrediënten ca. 3 tot 5 minuten op stand 3 tot deeg kneden.

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Brooddeeg

Basisrecept

- 1000 g bloem
- 3 pakjes gedroogde gist
- 2 tl zout
- 660 ml warm water
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 4-5 minuten op stand 3 met de kneedhaak verwerken.

Mayonaise

- 2 eieren
- 2 tl mosterd
- ¼ l olie
- 2 el citroensap of azijn
- 1 snufje zout
- 1 snufje suiker

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- De ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 3 (2) of 4 (3).
- De mixer op stand 7 (4) zetten en de olie langzaam in de trechter gieten; mengen totdat de mayonaise emulgeert.

De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.



Afval






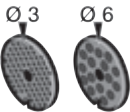

Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier, bij wie u het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Speciale accessoires

	MUZ5ZP1 Citruspers	Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruits.
	MUZ5CC2 Blokjessnijder	Voor het snijden van fruit en groente in blokjes van gelijkmatige grootte
	MUZ5FW1 Vleesmolen	Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.
	MUZ4LS1 Ponsschijvenset fijn (3 mm), grof (6 mm)	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Fijn voor pasteien en beleg, grof voor braadworsten en spek.
	MUZ45SV1 Spritsgebak- hulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.

	MUZ45RV1 Maalvoorzetstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.
	MUZ45FV1 Fruithulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Voor het tot moes persen van bessen (uitgezonderd frambozen), tomaten en rozenbottels. Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.
	MUZ45PS1 Patates-frites-schijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5VL1. Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.
	MUZ45AG1 Asia-groenteschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5VL1. Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.
	MUZ45RS1 Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZ5VL1. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	MUZ45KP1 Aardappelkoekjesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5VL1. Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.
	MUZ5ER2 Roestvrijstalen kom	In de kom kunnen max. 750 g bloem plus ingrediënten worden verwerkt.
	MUZ5KR1 Kunststof roerom	In de kom kunnen max. 750 g bloem plus ingrediënten worden verwerkt.
	MUZ5MX1 Mixer-opzetstuk kunststof	Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.
	MUZ5MM1 Multimixer	Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.

Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de specialzaak of bij de servicedienst worden aangeschaft.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (→ ”Eksempler på brug” se side 79).

Apparatet er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater. Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

Fare for elektrisk stød og brandfare!

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten. Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprensere. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

Fare for at komme til skade!

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- Indstil ikke svingarmen, mens apparatet er tændt.
- Redskaber må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelseslågene er sat på! Bruges der tilbehør, så anbring skålen, låget og drevbeskyttelseslågene afhængigt af anvisningen!
- Stik aldrig hænderne ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften. Før ikke genstande (f.eks. grydeske) ned i skålen eller påfyldningsskakten. Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- Redskaber og tilbehør eller 2 slags tilbehør må aldrig anvendes samtidigt. Overhold både denne brugsanvisning og de pågældende vedlagte brugsanvisninger i forbindelse med brug af tilbehøret.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhaknings-skiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
- Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.
- Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Brug aldrig blanderen uden påsat låg.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen.

Fare for skoldning!

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Fare for kvælning!

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

OBS!

Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.

Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug (→ *"Rengøring og pleje" se side 77*).

Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Følg anvisningerne i brugsvejledningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



Vær forsigtig! Roterende redskaber.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	70
Vigtige sikkerhedshenvisninger	70
Sikkerhedssystemer	72
Overblik	72
Arbejdspositioner	73
Betjening	74
Rengøring og pleje	77
Opbevaring	78
Hjælp i tilfælde af fejl	78
Eksempler på brug	79
Bortskaffelse	80
Reklamationsret	80
Ekstratilbehør	81

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Se tabel „Arbejdspositioner“.

Apparatet kan kun tændes i position **1** og **3**:

- hvis skålen (11) er sat i og drejet fast, indtil den falder i hak.

Genindkoblingssikring

Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt, men motoren går herefter ikke i gang igen. For at genindkoble apparatet drej da drejekontakten hen på **0/off**, og så tænd for det igen.

Overbelastningssikring

Slukker motoren af sig selv under brug, hvis overbelastningsbeskyttelsen er aktiveret. En mulig årsag kan være, at for store mængder fødevarer er blevet forarbejdet på en gang.

Se under „Hjælp i tilfælde af fejl“, hvad der skal gøres, hvis et af sikkerhedssystemerne aktiveres.

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Overblik

Billede :

Motorenhed

1 Sikkerhedsknap

2 Svingarm

„Easy Armlift“-funktion til understøttelse af armens bevægelse opad (se „Arbejdspositioner“).

3 Drejekontakt

Efter slukningen (position **0/off**) kører maskinen automatisk i den optimale position til udskiftning af redskaberne.

0/off = stop

M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

Trin **1-7**, arbejdhastighed:

1 = lavt omdrejningstal – langsom,

7 = højt omdrejningstal – hurtigt.

4 Driftsindikator

Lyser under driften (drejekontakt på **M** eller **1-7**). Blinker, hvis apparatet betjenes forkert, hvis den elektroniske sikring udløses, eller hvis der opstår en defekt på apparatet, se kapitel „Hjælp i tilfælde af fejl“.

5 Drevbeskyttelseslåg

Til aftaging af drevbeskyttelseslåget tryk da på det bageste område, og tag låget af.

6 Drev til

- **hurtigsnitter** og
 - **citruspresse** (ekstratilbehør*).
- Sæt drevbeskyttelseslåget på, når drevet ikke er i brug.

7 Drev til redskaber

(røreris, piskeris, æltekrog) og **kødhakker** (ekstratilbehør*)

8 Beskyttelseslåg til blenderdrev**9 Drev til blender (ekstratilbehør*)**

Sæt beskyttelseslåget til blenderdrevet på, når drevet ikke er i brug.

10 Automatisk ledningsoprul**Skål med tilbehør****11 Røreskål af rustfrit stål****12 Låg****Redskaber****13 Røreris „Profi Flexi“****14 Piskeris „Profi“****15 Æltekrog med dejskraber****16 Tilbehørstaske**

Til opbevaring af redskaber og finhakningsskiver.

Hurtigsnitter**17 Frugt-/grøntsagsstopper****18 Låg med påfyldningsskakt****19 Finhakningsskiver**

- a Vendskive „Profi Supercut“ – tyk/tynd
- b Rivevendskive – grov/fin
- c Riveskive – middelfin
- d Kartoffelpandekageskive*

20 Skiveholder**21 Hus med udgangsåbning****Blender*****22 Blenderbæger****23 Låg****24 Tragt**

* Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen og hos kundeservice.

Arbejdspositioner**Billede :****OBS!**

















Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt på det rigtige drev og i den rigtige position iht. denne tabel og befinder sig i arbejdsstilling. Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Bemærk

Svingarmen er udstyret med „Easy Armlift“-funktionen, der understøtter svingarmens bevægelse opad.

Indstilling af arbejdsposition:

- Tryk på sikkerhedsknappen, og bevæg svingarmen. Understøt bevægelsen med en hånd.
- Bevæg svingarmen, indtil den falder i hak i den ønskede position.

Position	Drev	Redskab/ tilbehør	Arbejds- hastighed
1 	7 		1-5
			1-7
			1-3
2 	7 	*	–
3 	6 		3-7
			3-5
4 	9 		5-7
	7 		5-7

* Isætning / udtagning af piskeris, røreris og æltekrog; tilsætning af store forarbejdningmængder

Betjening

⚠ Fare for at komme til skade!

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

OBS!

Apparatet må kun bruges, når tilbehør/redskab befinder sig i arbejdsstilling. Brug ikke apparatet, hvis det er tomt. Udsæt ikke apparat og tilbehørsdele for varmekilder. Delene er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

- Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.

Vigtig henvisning

I denne brugsanvisning findes en etiket med vejledende værdier for apparatets arbejdshastighed ved brug af redskaber eller tilbehør. Vi anbefaler, at denne etiket anbringes på apparatet **(Billede G)**.

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Træk ledningen i et træk ud i den ønskede længde (maks. 100 cm), og slip den langsomt. Ledningen er fastlåst **(Billede D)**.
- Ledningens arbejds længde reduceres: ved at trække let i ledningen og rulle den op, indtil den ønskede længde er nået. Træk herefter igen let i ledningen, og slip den langsomt. Ledningen er fastlåst.

OBS!

Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, træk da ledningen helt ud, og rul den så op igen.

- Sæt netstikket i.

Skål og redskaber

⚠ Fare for at komme til skade som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig fingrene ned i skålen under driften. Arbejd kun med påsat låg (12)! Udskift kun redskab, når drevet står stille - drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket, og bliver stående i redskabsskiftepositionen. Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille.

Tildæk altid ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslågene.

OBS!

Brug kun skålen til arbejde med dette apparat.

Røreris „Profi Flexi“ (13)

til at røre dej, f.eks. rørt dej



Piskeris „Profi“ (14)

til at piske æggeghvider, fløde og til at piske let dej, f.eks. lagkagedej



Æltetekrog (15)

til at ælte tung dej og til at iblande ingredienser, som ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade)



Vigtig henvisning mht. brug af piskeris **(Billede E)**:

Piskeriset skal næsten berøre skålens bund, for at ingredienserne blandes godt. Hvis dette ikke er tilfældet, indstilles piskeriset i højden på følgende måde:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 2.
- Sæt piskeriset i drevet, indtil det falder i hak.
- Hold fast i piskeriset, og løs møtrikken i retning med uret vha. gaffelnøglen (SW 8).
- Indstil piskeriset i den optimale højde ved at dreje riset: Drej i retning med uret: Løft. Drej i retning mod uret: Sænk
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 1.



- Kontrollér piskerisets højde, og korriger den efter behov.
- Når højden er indstillet rigtigt, tryk da på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 2.
- Hold fast i piskeriset, og spænd møtrikken i retning mod uret vha. gaffelnøglen (SW 8).



Arbejde med skål og redskaber (Billede 3):

- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 2.
- Sæt skålen i:
Vip skålen fremad, og sæt den på plads. Drej den i retning mod uret, indtil den falder i hak.
- Alt efter forarbejdningsopgave sæt da røreriset, piskeriset eller æltekrogen i drevet, indtil de falder i hak.



Bemærk:

Ved æltekrogen drejes dejskraberen, indtil æltekrogen kan falde i hak (Billede 3-4b).

- Kom ingredienserne, der skal forarbejdes, i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 1.
- Sæt låget på.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.



Vores anbefaling:

- **Røreris „Profi Flexi“:**
Rør først ingredienserne forsigtigt sammen på trin 1-2, herefter på trin 3-5 efter behov
- **Piskeris „Profi“:**
Trin 7, rør ingredienserne sammen på trin 1
- **Æltekrog:**
Rør først ingredienserne forsigtigt sammen på trin 1, ælt herefter på trin 3

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Påfyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen i låget. eller
- Tag låget af.

- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 2.
- Påfyld ingredienserne.



Efter brug

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Træk netstikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 2.
- Tag redskabet ud af drevet.
- Tag skålen ud.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.



Hurtigsnitter

⚠ Fare for tilskadekomst!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne.

Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!

Hurtigsnitteren må kun sættes på/tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

OBS!

Hurtigsnitteren må kun benyttes, når den er helt samlet. Forsøg aldrig at samle hurtigsnitteren på motorenheden. Hurtigsnitteren må kun bruges i den angivne driftsposition.

Beskyttelse mod overbelastning

Billede 6:

Hurtigsnitterens drivaksel har et hak (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis hurtigsnitteren overbelastes. Drivakslen brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning. En ny skiveholder med drivaksel kan købes hos kundeservice.

Vendeskive „Profi Supercut“ – tyk/tynd



Til skæring af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 5.

Betegnelse på vendeskæreskiven:

„Grob“ (grov) for den tykke skæreside

„Fein“ (fin) for den tynde skæreside

OBS!

Vendeskæreskiven er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Venderiveskive – grov/fin



til rivning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Forarbejdning på trin 3 eller 4.

Betegnelse på venderiveskiven:

„2“ for den grove riveside

„4“ for den fine riveside

OBS!

Venderiveskiven er ikke egnet til rivning af nødder. Blød ost må kun rives med den grove side på trin 7.

Riveskive – middelfin



til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

Forarbejdning på trin 7.

OBS!

Riveskiven egner sig ikke til rivning af blød ost og skærest.

Kartoffelpandekageskive



Til rivning af rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager samt til skæring af frugt og grønt i tykke skiver.

Rivning: forarbejdning på trin 7.

Skæring: forarbejdning på trin 5.

Arbejde med hurtigsnitteren

Billede 1:

- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 2.
- Sæt skålen i:
Vip skålen fremad, og sæt den på plads. Drej den i retning mod uret, indtil den falder i hak.



- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 3.
- Tag drevbeskyttelseslåget af drevet til hurtigsnitteren (**Billede 5a**).



- Hold fast i nederste ende på skiveholderen, her skal de to spidser pege opad.
- Anbring den ønskede skære- eller riveskive forsigtigt på spidserne af skiveholderen (**Billede 6a**). Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, om den ønskede side peger opad.

- Tag fat i den øverste ende på skiveholderen, og sæt den ind i huset (**Billede 6b**).
- Sæt låget på (hold øje med markeringen), og drej det i retning med uret indtil stop.
- Sæt hurtigsnitteren på drevet, og drej den i retning med uret indtil stop som vist på **billede 8**.
- Stil drejekontakten på det anbefalede trin.
- Kom fødevarerne, der skal forarbejdes, i påfyldningsskakten, og skub dem ned med stopperen.

OBS!

Undgå tilstopning af det, som skæres, i udgangsåbningen.

Tip: Forarbejd tynde fødevarer i bundter, det giver et mere ensartet snit.

Bemærk: Hvis fødevarerne, der skal forarbejdes, klemmer sig fast i hurtigsnitteren, så sluk for køkkenmaskinen, træk netstikket ud, vent til drevet står stille, tag låget af hurtigsnitteren, og tøm påfyldningsskakten.

Efter brug

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Drej hurtigsnitteren i retning mod uret, og tag den af.
- Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
- Tag skiveholder med skive ud. Tryk hertil fingeren mod drivakslen nedefra (**Billede 1**).
- Rengør delene.

Blender

⚠ For for at komme til skade som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Blenderen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille! Blenderen må kun anvendes, når den er samlet, og låget er sat på.

⚠ Fare for skoldning!

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

OBS!

Blenderen kan blive beskadiget. Forarbejd ikke dybfrosne ingredienser (undtagen isterninger). Brug ikke blenderen, hvis den er tom.

Arbejde med blenderen**Billede  8:**

- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 4.
- Tag beskyttelseslåget til blenderdrevet af.
- Sæt blenderbægeret på (markering på grebet skal være ud for markering på motorenheden), og drej det i retning mod uret indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
Maks. mængde, flydende konsistens = 1,25 liter; maks. mængde skummende eller varme væsker = 0,5 liter; optimal forarbejdningmængde, fast = 50 til 100 gram;
- Sæt låget på, og drej det i retning mod uret ind i blendergrebet indtil stop. Låget skal være faldet i hak.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser**Billede  8:**

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Tag låget af, og påfyld ingredienserne eller
- fjern tragten, og påfyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter brug

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Drej blenderen i retning med uret, og tag den af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

OBS!

Brug ikke skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af motorenhed

⚠ Fare for elektrisk stød!

Dyp aldrig motorenheden i vand, og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprenser.

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenhed og drevbeskyttelseslåg af med en fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel efter behov.
- Tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål og redskab

Skål og redskaber kan tåle opvaskemaskine. Kunststofdele må ikke klemmes fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret under opvasken!

Rengøring af hurtigsnitte

⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Benyt en børste til rengøring.

Alle dele på hurtigsnitte kan tåle opvaskemaskine.

Tip: Til at fjerne den røde belægning efter forarbejdning af f.eks. gulerødder kom da en smule spiseolie på en klud, og gnid med den hen over hurtigsnitte (ikke over finhakningsskiverne). Vask herefter hurtigsnitte.

Rengøring af blender

⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare hænder.

Blenderbæger, låg og tragt kan tåle opvaskemaskine.

Tip: Efter forarbejdning af væsker, behøver man normalt ikke at tage blenderen af apparatet til rengøring. Kom hertil en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blender. Tænd for blenderen, og lad den køre i et par sekunder (trin **M**). Hæld opvaskevandet ud, og skyl blenderen med rent vand.

Vigtig henvisning:

Rengør tilbehørstasken efter behov. Følg plejehenvisningerne i tasken.

Opbevaring

⚠ Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Billede :

- Opbevar redskaber og finhakningskiver i tilbehørstasken.
- Opbevar tilbehørstasken i skålen.

Hjælp i tilfælde af fejl

⚠ Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud, før du afhjælper en fejl.

Vigtig henvisning:

Forkert betjening af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller en defekt på apparatet vises med en blinkende driftsindikator.

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Forsøg først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende henvisninger.

Fejl

Apparatet starter ikke.

Afhjælpning

- Kontrollér strømforsyningen.
- Kontrollér netstikket.
- Kontrollér svingarmen.
Rigtig position? Faldet i hak?
- Drej blenderen eller skålen fast indtil stop.
- Sæt blenderlåget på, og drej det fast indtil stop.
- Sæt drevbeskyttelseslåg på de drev, der ikke er i brug.

- Genindkoblingssikringen er aktiv. Stil først apparatet på **0/off** og herefter tilbage på det ønskede trin.

Fejl

Apparatet slukker under brug. Overbelastningssikringen er aktiveret. Der er blevet forarbejdet for mange fødevarer på en gang.

Afhjælpning

- Sluk for apparatet.
- Reducér forarbejdningmængden.
- Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“)!

Fejl

Sikkerhedsknappen blev ved en fejltagelse betjent, mens drevet var i gang. Svingarmen bevæger sig opad. Drevet slukker, men bliver ikke stående i redskabsskiftepositionen.

Afhjælpning

- Stil drejekontakten på **0/off**.
 - Stil svingarmen i position **1**.
 - Tænd for apparatet (trin **1**).
 - Sluk for apparatet igen.
- Redskabet bliver stående i redskabsskiftepositionen.



Fejl

Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevet „brummer“. Kniven er blokeret.

Afhjælpning

- Sluk for apparatet, og træk netstikket ud.
- Tag blenderen af, og fjern hindringen.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.

Vigtig henvisning

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice.

Eksempler på brug

Flødeskum

– 100-600 g

- Forarbejd fløden i 1½ til 4 minutter på trin 7, afhængigt af flødens mængde og egenskaber, med piskeriset.



Æggehvider

– 1 til 8 æggehvider

- Forarbejd æggehviderne i 4 til 6 minutter på trin 7 med piskeriset.



Lagkagedej

Grundopskrift

– 2 æg

– 2-3 spsk. varmt vand

– 100 g sukker

– 1 brev vaniljesukker

– 70 g mel

– 70 g maizenamel

– evt. bagepulver

- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 4-6 minutter på trin 7 med piskeriset, til det skummer.

- Stil drejekontakten på trin 1, og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift



Rørt dej

Grundopskrift

– 6 æg

– 500 g sukker

– 1 knsp. salt

– 2 breve vaniljesukker eller skal af en ½ citron

– 500 g smør eller margarine (stuetemperatur)

– 1000 g mel

– 1 brev bagepulver

– 250 ml mælk

- Rør æg, sukker, salt og vaniljesukker eller citronskal sammen i ca. 10 sekunder med røreriset på trin 1.

- Indstil på trin 5, og forarbejd blandingen i ca. 120 sekunder.

- Tilsæt smør, og forarbejd i ca. 60 sekunder på trin 3.



- Tilsæt mel og bagepulver, og forarbejd i ca. 2 minutter på trin 1.

- Indstil på trin 3, og tilsæt mælken lidt ad gangen inden for 2 minutter.

Maks. mængde: 1 x grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift

– 125 g smør

(stuetemperatur)

– 100-125 g sukker

– 1 æg

– 1 knsp. salt

– en smule citronskal eller vaniljesukker

– 250 g mel

– evt. bagepulver

- Forarbejd alle ingredienserne i ca.

½ minut på trin 1, herefter i ca.

2-3 minutter på trin 6 med røreriset.

Fra 500 g mel:

- Ælt ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-4 minutter på trin 3 med æltekrogen.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift



Gærdej

Grundopskrift

– 500 g mel

– 1 æg

– 80 g fedt (stuetemperatur)

– 80 g sukker

– 200-250 ml lunken mælk

– 25 g frisk gær eller 1 brev

– tørgær

– skal af en ½ citron

– 1 knsp. salt

- Forarbejd alle ingredienserne i ca.

½ minut på trin 1, herefter i ca.

3-6 minutter på trin 3 med æltekrogen.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift



Nudeldej

Grundopskrift

– 300 g mel

– 3 æg

– efter behov 1-2 spsk. (10-20 g) koldt vand

- Forarbejd alle ingredienserne til en dej i ca. 3 til 5 minutter på trin 3.

Maks. mængde: 1,5 x grundopskrift



Brøddej

Grundopskrift

- 1000 g mel
- 3 breve tørgær
- 2 tsk. salt
- 660 ml varmt vand
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 4-5 minutter på trin 3 med æltekrogen.



Mayonnaise

- 2 æg
 - 2 tsk. sennep
 - ¼ l olie
 - 2 spsk. citronsaft eller eddike
 - 1 knsp. salt
 - 1 knsp. sukker
- Ingredienserne skal have samme temperatur.
- Forarbejd ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på trin 3 (2) eller 4 (3) i blenderen.
 - Stil blenderen på trin 7 (4). Hæld langsomt olien gennem tragten, og bliv ved med at blande, indtil mayonnaisen emulgerer.



Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid og ikke opbevares.

Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret




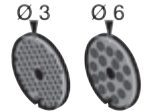
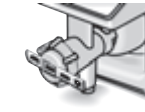
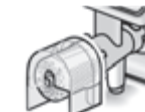




På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Ekstratilbehør

	MUZ5ZP1 Citruspresse	Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.
	MUZ5CC2 Terningsnitter	Til skæring af frugt og grønt i lige store terninger
	MUZ5FW1 Kødhakker	Til hakning af rå kød til tartar eller forloren hare.
	MUZ45LS1 Hulskivesæt fin (3 mm), grov (6 mm)	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Fin til postejer og smørepålæg, grov til pølser og bacon.
	MUZ45SV1 Småkageform- sæt	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.
	MUZ45RV1 Rivecylinder	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til rivning af nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.
	MUZ45FV1 Frugtpresse	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til presning af bærfrugt til mos, undtagen hindbær, tomater og hyben. Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f.eks. ribs.
	MUZ45PS1 Pommes frites-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5VL1. Til skæring af rå kartofler til pommes frites.
	MUZ45AG1 Asiengrønt- sagskive	Til hurtigsnitteren MUZ5VL1. Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.
	MUZ45RS1 Riveskive grov	Til hurtigsnitteren MUZ5VL1. Til rivning af rå kartofler til f.eks. søsterkage eller kartoffelboller.

	<p>MUZ45KP1 Kartoffelpandekageskive</p>	<p>Til hurtigsnitteren MUZ5VL1. Til rivning af rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager samt til skæring af frugt og grønt i tykke skiver.</p>
	<p>MUZ5ER2 Røreskål af rustfrit stål</p>	<p>I skålen kan der forarbejdes op til 750 g mel plus ingredienser.</p>
	<p>MUZ5KR1 Røreskål af kunststof</p>	<p>I skålen kan der forarbejdes op til 750 g mel plus ingredienser.</p>
	<p>MUZ5MX1 Blenderpåsats af kunststof</p>	<p>Til blanding af drikkevarer, til purering af frugt og grønt, til fremstilling af mayonnaise, til småhakning af frugt og nødder, til knusning af isterninger.</p>
	<p>MUZ5MM1 Multiblender</p>	<p>Til hakning af krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til rivning af gulerødder, ræddike og ost, til rivning af nødder og kølet chokolade.</p>

Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen eller hos kundeservice.

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder må ikke overskrides (→ "Eksempler på bruk" se side 92).

Apparatet er egnet til røring, elting og pisking av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkopplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

Fare for elektrisk støt og brannfare

- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.

- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

Fare for skade!

- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på.
- Verktøyet må bare brukes med innsatt bolle, påsatt lokk og beskyttelseslokk satt på drevet! Sett på bolle, lokk og beskyttelseslokk for drev iht. instruksjonene ved bruk av tilbehør!
- Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Før ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten. Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- Det må aldri brukes verktøy og tilbehør eller 2 tilbehør samtidig. Ved bruk av tilbehøret, må denne og de andre vedlagte bruksanvisningene følges.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
- Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
- Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.
- Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må aldri brukes uten påsatt lokk.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

Fare for kvelning!

Barn må ikke få leke med emballasjen.

Obs!

Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.

⚠ Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode (→ "Rengjøring og pleie" se side 90).

⚠ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret

Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



Vær forsiktig! Roterende verktøy.
Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt.
Mer informasjon om våre produkter
finder du på vår internettside.

Innhold

Korrekt bruk.....	83
Viktige sikkerhetsanvisninger	83
Sikkerhetssystemer	85
En oversikt.....	86
Arbeidsposisjoner	86
Betjening.....	87
Rengjøring og pleie	90
Oppbevaring	91
Hjelp ved feil.....	91
Eksempler på bruk.....	92
Avfallshåndtering	93
Garanti.....	93
Spesialtilbehør.....	94

Sikkerhetssystemer**Innkoblingssikring**

Se tabell "Arbeidsposisjoner".

Apparatet lar seg kun slå på i posisjon

1 og 3:

- når bollen (11) er satt inn og dreiet til den har smekket i lås.

Sikring mot gjeninnkobling

Ved strøbrudd forblir apparatet innkoblet, men motoren starter ikke igjen når strømmen kommer tilbake. For å slå apparatet på igjen må du vri dreiebryteren på **0/off** og deretter slå den på.

Overlastvern

Hvis motoren slås av av seg selv under bruk, er overlastvernet aktivert. En mulig årsak kan være en samtidig bearbeidelse av for store mengder matvarer.

Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se "Hjelp ved feil".

Apparatet er vedlikeholdsfritt.

En oversikt

Bilde

Basismaskin

1 Utløsningstast

2 Svingkarm

“Easy Armlift”-funksjon for understøttelse av armens bevegelse oppover (se “Arbeidsposisjoner”).

3 Dreiebryter

Etter utkoblingen (stilling **0/off**) går apparatet automatisk i den optimale posisjonen for skift av verktøy.

0/off = Stopp

M = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.

Trinn **1-7**, arbeidshastighet:

1 = lavt turtall – sakte,

7 = høyt turtall – hurtig.

4 Driftsindikator

Lyser under drift (dreiebryter på **M** eller **1-7**). Blinker dersom det er gjort feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen er utløst hhv. ved en defekt på apparatet, se kapittel “Hjelp ved feil”.

5 Beskyttelseslokk for drev

For å ta beskyttelseslokket av drevet, må du trykke på det bakre området og ta av lokket.

6 Drev for

– **gjennomløpskutter** og

– **sitruspresse** (spesialtilbehør*).

Når det ikke brukes må

beskyttelseslokket settes på drevet.

7 Drev for verktøy

(rørepinne, visp, eltekrok) og **kjøttkvern** (spesialtilbehør*)

8 Beskyttelseslokk for mikserdrevet

9 Beskyttelseslokk for mikserdrevet (spesialtilbehør*)

Når det ikke er i bruk, må

beskyttelseslokket settes på

mikserdrevet.

10 Kabeloppullingsautomatikk

Bolle med tilbehør

11 Rørebolle i rustfritt stål

12 Lokk

Verktøy

13 Visp “Profi Flexi”

14 Profi-visp

15 Eltekrok med deigskrape

16 Tilbehørsveske

For oppbevaring av verktøy og kutteskiver.

Gjennomløpskutter

17 Støter

18 Lokk med påfyllingssjakt

19 Kutteskiver

a Vendeskive “Profi Supercut” – tykk / tynn

b Raspe-vendeskive – grov / fin

c Riveskive – middels fin

d Skive for potetkaker*

20 Skiveholder

21 Hus med utløpsåpning

Mikser*

22 Miksebeger

23 Lokk

24 Trakt

* Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsomfanget, kan den fåes i handelen og hos kundeservice.

Arbeidsposisjoner

Bilde

Obs!








Apparatet må kun brukes når verktøyet/tilbehøret er satt på det riktige drevet i henhold til denne tabellen og satt i riktig posisjon og er i arbeidsstilling. Svingarmen må være smekket i lås i hver av arbeidsposisjonene.

Henvvisning

Svingarmen er utstyrt med “Easy Armlift”-funksjon som understøtter svingarmens bevegelse oppover.

Innstilling av arbeidsposisjonen:

- Trykk på utløsningstasten og beveg svingarmen. Støtt bevegelsen med en hånd.
- Beveg svingarmen til ønsket posisjon til den smekker i lås.

Posisjon	Drev	Verktøy/ tilbehør/	Arbeids- hastighet
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Innsetting/uttaking av visp, rørepinne og eltekrok, påfylling av større arbeidsmengder.

Betjening

⚠ Fare for skade!

Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er avsluttet.

Obs!

Apparatet må kun drives med tilbehør / verktøy i arbeidsstilling. Apparatet må ikke brukes når det er tomt. Apparatet og tilbehørsdelene må ikke utsettes for varmekilder. Delene er ikke egnet for mikrobølgeovn.

- Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Viktig henvisning

I denne bruksveiledningen finnes det et klistremerke med veiledende verdier for apparatets arbeidshastighet når det brukes verktøy hhv. tilbehør. Vi anbefaler å lime dette klistremerket på apparatet (**bilde G**).

Forberedelser

- Plasser basismaskinen på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen med ett trekk inntil ønsket lengde (maks 100 cm) og slipp den langsomt igjen. Kabelen er nå sikret (**bilde D**).
- Når kabelen skal ha mindre arbeidslengde: Trekk lett i kabelen og la den rulle opp til ønsket lengde. Deretter trekkes det lett i kabelen igjen og slippes langsomt; kabelen er sikret.

Obs!

Dersom kabelen klemmes fast, må du trekke kabelen helt ut og deretter rulle den opp igjen.

- Sett i støpselet.

Bolle og verktøy

⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. Det må kun arbeides med påsatt lokk (12)!

Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen fortsetter drevet å gå i kort tid og blir stående i posisjonen for skift av verktøy.

Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.

Drev som ikke blir brukt, må alltid dekkes til med beskyttelseslokk for drev.

Obs!

Bollen må kun brukes for arbeider med dette apparatet.

Visp “Profi Flexi” (13)

for røring av deiger, f.eks. formkakerøre



Profi visp (14)

for pisking av eggehvite, fløte og for pisking av lette deiger, f.eks. biskuitdeig



Eltekrok (15)

for elting av tunge deiger og for å blande inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter)



Viktig henvisning om bruk av vispen (Bilde 3):

Vispen bør nesten berøre bunnen på bollen, for å blande ingrediensene best mulig. Dersom ikke, kan høydeinnstillingen til vispen innstilles som følger:

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Stikk vispen inn i drevet til den smekker i lås.
- Hold vispen fast og løsne mutteren med urviseren med fastnøkkel (SW 8).
- Høyden på vispen kan så innstilles ved å dreie vispen til optimal høyde: Dreies med urviseren: løftes Dreies mot urviseren: senkes
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 1.
- Kontroller høyden på vispen, juster om nødvendig.
- Når høyden er riktig innstilt, trykkes utløsningstasten og svingarmen settes i posisjon 2.
- Hold fast vispen og skru mutteren fast mot urviseren med fastnøkkel (SW 8).



Arbeider med bollen og verktøy

(Bilde 3):

- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Innsetting av bollen: Hold bollen på skrå framover og sett den på, plasser den og dreier den mot urviseren til den smekker i lås.
- Alt etter arbeidsoppgave, stikkes rørepinnen, vispen eller eltekroken inn i drevet til de smekker i lås.



Henvisning:

Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen til eltekroken kan smekke i lås (bilde 3-4b).

- Fyll ingrediensene som skal bearbeides på bollen.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 1.
- Lokket settes på.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.



Vår anbefaling:

- **Visp “Profi Flexi”:**
rør først inn på trinn 1-2, deretter på trinn 3-5 alt etter behov
- **Vispen “Profi”:**
trinn 7, blanding på trinn 1
- **Eltekrok:**
rør først inn på trinn 1, elt deretter på trinn 3

Påfylling av ingredienser

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Fyll på ingrediensene gjennom påfyllingsåpningen i lokket.
- eller
- Ta av lokket.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Fyll på ingredienser.



Etter arbeidet

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Ta av lokket.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Ta verktøyet ut av drevet.
- Ta ut bollen.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.



Gjennomløpskutter

⚠ Fare for personskader!

Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kuttesskivene.

Grip kun tak i kanten av kuttesskivene!

Gjennomløpskutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.

Grip ikke ned i påfyllingssjakten.

Obs!

Gjennomløpskutteren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

Gjennomløpskutteren må aldri settes sammen på basismaskinen.

Gjennomløpskutteren må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Beskyttelse mot overbelastning**Bilde **

For å forhindre større skader på apparatet ditt, dersom gjennomløpskutteren blir overbelastet, er drivakslingen på gjennomløpskutteren utstyrt med en kjerv (fastlagt bruddsted). Ved overbelastning brekkes drivakslingen på dette stedet. En ny skiveholder med drivaksling fåes hos kundeservice.

Vendeskive "Profi Supercut" – tykk / tynn

til skjæring av frukt og grønnsaker.

Arbeid på trinn 5.

Betegnelsen på vende-skjæreskiven:

"GroV" for den tykke skjæresiden

"Fin" for den tynne skjæresiden

Obs!

Vende-skjæreskiven er ikke egnet til å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Vende-raspeskive – grov/fin

til å raspe grønnsaker, frukt og ost, bortsett fra hard ost (f.eks. Parmesan).

Arbeid på trinn 3 eller 4.

Betegnelsen på vende-raspeskiven:

"2" for den grove raspesiden

"4" for den fine raspesiden

Obs!

Vende-raspeskiven er ikke egnet til å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 7.

Riveskive – middels fin

til riving av rå poteter, hard ost

(f.eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.

Arbeid på trinn 7.

Obs!

Riveskiven er ikke egnet til riving av myk ost eller ost i skiver.





Skive for potetkaker

Til riving av rå poteter til "Rösti" og potetkaker, til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.

Riving: Bearbeidning på trinn 7.

Oppkutting: Bearbeidning på trinn 5.

Arbeide med gjennomløpskutteren**Bilde **

- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Innsetting av bollen:
 - Hold bollen på skrå framover og sett den på, plasser den og drei den mot urviseren til den smekker i lås.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 3.
- Ta av beskyttelseslokket på drevet på gjennomløpskutteren (**bilde -5a**).
- Hold skiveholderen fast i nederste enden. Begge spissene må da peke oppover.
- Den ønskede skjære- eller raspeskiven legges forsiktig på skiveholderens spisser (**bilde -6a**).
- Ved bruk av vendeskiver må det passes på at den ønskede siden peker oppover.
- Hold skiveholderen i den øvre enden og sett den inn i huset (**bilde -6b**).
- Lokket settes på (ta hensyn til markeringen) og dreies til stopp med urviseren.
- Sett gjennomløpskutteren på drevet, som vist på **bilde -8**, og drei den til stopp med urviseren.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Fyll de matvarene som skal bearbeides på påfyllingssjakten og skyv dem ned med støteren.


Obs!

Det må unngås at skjæregodset hopper seg opp i utløpsåpningen.

Tips: For jevne skjæresultater må tynt skjæregods bearbeides i bunter.

Henvisning: Dersom matvarene som skal bearbeides blir klemt fast i gjennomløpskutteren, må du slå av kjøkkenmaskinen, trekke ut støpselet, vente til drevet står stille, ta lokket av og tømme påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Drei gjennomløpskutteren mot urviseren og ta av den.
- Drei lokket mot urviseren og ta det av.
- Ta av skiveholderen med skiven. Trykk da med fingeren nedenfra mot drivakslingen (bilde ).
- Rengjør delene.

Mikser

Fare for skade på grunn av skarpe kniver / roterende drev!

Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på / tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut gjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles på 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Mikseren kan bli skadet. Det må ikke bearbeides dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Mikseren må ikke brukes når den er tom.

Arbeide med mikseren

Bilde :

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 4.
- Ta av beskyttelsesdekselet på mikserdrevet.
- Sett miksebegeret på (markeringen på håndtaket mot markeringen på basismaskinen) og drei det med urviseren til stopp.
- Fyll på ingredienser.
Maksimal mengde, flytende = 1,25 liter;
maksimal mengde skummende eller varme væsker = 0,5 liter; optimal mengde for bearbeiding, fast = 50 til 100 gram;

- Sett lokket på og drei det med urviseren til stopp inn i mikserhåndtaket. Lokket må være smekket i lås.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser

Bilde -8:

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Ta av lokket og fyll på ingrediensene, eller
- ta ut trakten og fyll de faste ingrediensene på påfyllingsåpningen litt etter litt, eller
- fyll flytende ingredienser på gjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Drei mikseren med urviseren og ta den av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk.

Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Rengjøring av basismaskinen

Fare for elektrisk støt!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann. Det må ikke brukes damprenser.

- Trekk ut støpselet.
- Basismaskinen og beskyttelseslokkene for drevene tørkes av med en fuktig klut. Ved behov kan du bruke litt oppvaskmiddel.
- Gni deretter apparatet tørt.

Rengjøring av bolle og verktøy

Bollen og verktøyene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli varig deformert under vaskingen!

Rengjøring av gjennomløpskutteren

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kuttesskivene. For rengjøring brukes en børste.

Alle delene på gjennomløpskutteren kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Tips: For fjerning av rødt belegg etter bearbeiding av f.eks. gulrøtter, kan du smøre litt matolje på en klut og tørke av gjennomløpskutteren (ikke kuttesskivene) med denne. Skyll deretter gjennomløpskutteren.

Rengjøring av mikseren

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

Miksebeger, lokk og trakt kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Tips: Etter bearbeiding av væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet. Fyll til dette litt vann med oppvaskmiddel på den påsatte mikseren. Mikseren slås på i noen få sekunder (trinn **M**). Vaskevannet helles av, og mikseren skylles med klart vann.

Viktig henvisning:

Tilbehørsvesken må rengjøres etter behov. Ta hensyn til henvisningene om pleie i vesken.

Oppbevaring

⚠ Fare for skade!

Når apparatet ikke brukes, må støpselet trekkes ut.

Bilde

- Oppbevar verktøyene og kuttesskivene i tilbehørsvesken.
- Tilbehørsvesken skal oppbevares i bollen.

Hjelp ved feil

⚠ Fare for skade!

Før feil utbedres, må støpselet trekkes ut.

Viktig henvisning:

Driftsindikatoren blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom de elektroniske sikringene utløses, eller dersom det oppstår en defekt på apparatet.

Svingarmen må være smekket i lås i hver av arbeidsposisjonene.

Forsøk først å utbedre det oppståtte problemet ved hjelp av de følgende henvisningene.

Feil

Apparatet starter ikke.

Utbedring

- Kontroller strømforsyningen.
- Kontroller støpselet.
- Kontroller svingarmen.
 - Er den i riktig posisjon? Er den smekket i lås?
- Skru fast mikseren hhv. bollen til stopp.
- Sett på mikserlokket og skru det fast til stopp.
- Beskyttelseslokkene settes på de drev som ikke brukes.
- Sikringen mot gjeninnkobling er aktiv. Sett apparatet på **0/off**, og sett det deretter tilbake på det ønskede trinnet.

Feil

Apparatet slår seg av under bruk. Overlastvernet er aktivert. Det ble bearbeidet for store mengder matvarer samtidig.

Utbedring

- Slå av apparatet.
- Arbeidsmengden må reduseres.
- Tillatte største mengder (se "Eksempler på bruk") må ikke overskrides!

Feil

Ved en feiltakelse ble utløsningstasten betjent når drevet var i gang. Svingarmen beveger seg oppover. Drevet slås av, men blir ikke stående i posisjonen for skift av verktøy.

Utbedring

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett svingarmen i posisjon **1**.
- Slå apparatet på (trinn 1).
- Slå apparatet av igjen.



Verktøyet blir stående i posisjonen for skift av verktøy.

Feil

Mikseren begynner ikke å arbeide, eller blir stående under bruk, drevet "brummer". Kniven er blokkert.

Utbedring

- Slå av apparatet og trekk ut støpselet.
- Ta av mikseren og fjern hindringen.
- Sett mikseren på igjen.
- Slå på apparatet.

Viktig henvisning

Dersom feilen ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Eksempler på bruk

Stivpisket kremfløte

– 100-600 g

- Bearbeid fløten med vispen i 1½ til 4 minutter på trinn 7, avhengig av mengde og fløtens egenskaper.



Eggehvite

– 1 til 8 eggehviter

- Eggehvitene bearbeides med vispen i 4 til 6 minutter på trinn 7.



Sukkerbrødrøre

Grunnopskrift

- 2 egg
- 2–3 ss varmt vann
- 100 g sukker
- 1 pk vaniljesukker
- 70 g mel
- 70 g potetmel
- ev. bakepulver



- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i ca. 4-6 minutter på trinn 7 med vispen til det skummer.

- Dreiebryteren settes på trinn 1 og det siktete melet og potetmelet røres inn i ca. ½ til 1 minutt med én skje av gangen.

Største mengde: 2 x grunnopskriften

Formkakerøre

Grunnopskrift

- 6 egg
- 500 g sukker
- 1 klype salt
- 2 pk vaniljesukker eller skall av ½ sitron
- 500 g smør eller margarin (romtemperatur)
- 1000 g mel
- 1 pk bakepulver
- 250 ml melk



- Rør sammen egg, sukker, salt og vaniljesukker eller sitronskall i ca. 10 sekunder på trinn 1 med vispen.

- Still inn på trinn 5 og la den arbeide i ca. 120 sekunder.

- Tilsett smør og arbeid i ca. 60 sekunder på trinn 3.

- Tilsett mel og bakepulver og arbeid i ca. 2 minutter på trinn 1.

- Still inn på trinn 3 og tilsett melken litt etter litt i løpet av 2 minutter.

Største mengde: 1 x grunnopskriften

Mørdeig

Grunnopskrift

- 125 g smør
- 100-125 g sukker
- 1 egg
- 1 klype salt
- litt skall av sitron eller vaniljesukker
- 250 g mel
- ev. bakepulver



- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 2–3 minutter på trinn 6 med rørepinnen.

Fra og med 500 g mel:

- Elt ingrediensene med eltekroken i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 3.

Største mengde: 2 x grunnopskriften

Gjærdeig**Grunnoppskrift**

- 500 g mel
- 1 egg
- 80 g fett (romtemperatur)
- 80 g sukker
- 200–250 ml lunken melk
- 25 g fersk gjær eller 1 pakke
- tørrgjær
- Skall av ½ sitron
- 1 klype salt
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3-6 minutter på trinn 3 med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

**Pastadeig****Grunnoppskrift**

- 300 g mel
- 3 egg
- etter behov 1-2 ss (10-20 g) kaldt vann
- Alle ingrediensene bearbeides til en deig i ca. 3 til 5 minutter på trinn 3.

Største mengde: 1,5 x grunnoppskriften

**Brøddeig****Grunnoppskrift**

- 1000 g mel
- 3 pk tørrgjær
- 2 ts salt
- 660 ml varmt vann
- Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 4-5 minutter på trinn 3.

**Majones**

- 2 egg
- 2 ts sennep
- ¼ l olje
- 2 ss sitronsaft eller eddik
- 1 klype salt
- 1 klype sukker

Ingrediensene må ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene i mikseren i noen sekunder (unntatt oljen) på trinn 3 (2) eller 4 (3).
- Slå mikseren over på trinn 7 (4). La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks til majonesen emulgerer.

Majonesen må brukes opp snart, ikke oppbevares.

**Avfallshåndtering**




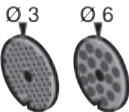


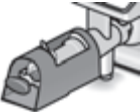


Vennligst kast innpakkingsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.







Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Det tas forbehold om endringer.

Spesialtilbehør

	MUZ5ZP1 Sitruspresse	Til pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.
	MUZ5CC2 Terningkutter	Til skjæring av frukt og grønnsaker i jevnt store terninger
	MUZ5FW1 Kjøttkvern	For kutting av ferskt kjøtt til biff tartar eller kjøttpudding.
	MUZ45LS1 Hullskivesett fin (3 mm), grov (6 mm)	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Fin for posteier og mousse, grov for stekepølser og bacon.
	MUZ45SV1 Forsats for sprøytebakst	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Med metallsjablon for 4 forskjellige bakeformer.
	MUZ45RV1 Riveforsats	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Til riving av nøtter, mandler, sjokolade og tørkede rundstykker.
	MUZ45FV1 Fruktpresseforsats	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Til pressing av bær unntatt bringebær, tomater og nyper til mos. Samtidig blir stilkene og kjernene på f.eks. solbær/rips automatisk fjernet.
	MUZ45PS1 Pommes frites-skive	For gjennomløpskutteren MUZ5VL1. Til skjæring av rå poteter for Pommes frites.
	MUZ45AG1 Skive for asiatiske grønnsaker	For gjennomløpskutteren MUZ5VL1. Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.

	MUZ45RS1 Riveskive grov	For gjennomløpskutteren MUZ5VL1. For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumler.
	MUZ45KP1 Skive for potetkaker	For gjennomløpskutteren MUZ5VL1. Til riving av rå poteter til "Rösti" og potetkaker, til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.
	MUZ5ER2 Rørebolle i rustfritt stål	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	MUZ5KR1 Rørebolle i plast	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	MUZ5MX1 Påsats for mikser i plast	Til miksing av drikker, til mosing av frukt og grønnsaker, til tilberedning av majones, til kutting av frukt og nøtter, til knusing av isbiter.
	MUZ5MM1 Multimikser	Til hakking av urter, grønnsaker, epler og kjøtt, til rasping av gulrøtter, reddik og ost, til riving av nøtter og kald sjokolade.

Dersom en tilbehørsdel ikke er inkludert i leveringsomfanget, kan den fåes i handelen eller hos kundeservice.

Användning för avsett ändamål

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte största tillåtna mängder (→ ”Användningsexempel” se sidan 105). Apparaten är avsedd för omrörning, knådning och vispning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehörsdelar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör. Använd aldrig tillbehörsdelarna till andra apparater. Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.

- Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

Risk för personskador!

- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Efter avstängning fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Ändra inte den ställbara funktionsarmen medan apparaten är igång.
- Använd verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken över drivningarna har monterats. Sätt in skålen, locket och drivningsskydden enligt instruktionerna när du använder tillbehör!
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång. För inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret. Håll händer, hår, kläder och andra föremål borta från roterande delar.
- Använd aldrig verktyg och tillbehör eller 2 tillbehör samtidigt. När du använder tillbehör måste du följa både den här bruksanvisningen och eventuella medföljande bruksanvisningar.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget.
- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna!
- Rör inte mixerknivarna med bara händerna.
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Använd aldrig mixern om inte locket är påsatt.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen.

Risk för brännskador.

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,5 liter het eller skummande vätska.

Risk för kvävning!

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Varning!

Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång.

Viktigt!

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid (→ "Rengöring och skötsel" se sidan 103).

Förklaring av symbolerna på apparaten eller tillbehören



Följ instruktionerna i bruksanvisningen.



Försiktigt! Roterande knivar.



Försiktigt! Roterande verktyg.
Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen.

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

Användning för avsett ändamål.....	96
Viktiga säkerhetsanvisningar.....	96
Säkerhetssystem.....	98
Översikt.....	99
Arbetslägen.....	99
Användning.....	100
Rengöring och skötsel.....	103
Förvaring.....	104
Råd vid fel.....	104
Användningsexempel.....	105
Avfallshantering.....	106
Konsumentbestämmelser.....	106
Extratillbehör.....	107

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr

Se tabellen "Arbetslägen".

Det går bara att starta apparaten i läge **1** och **3**:

- om blandarskålen (11) har satts in och vridits tills den snäppt fast.

Säkerhetsspärr vid strömavbrott

Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen, men motorn startar sedan inte på nytt.

Starta om apparaten genom att först vrida strömvedret till **0/off** och därefter starta apparaten.

Överbelastningsskydd

Om motorn stänger av sig själv under användningen har överbelastningsskyddet aktiverats. En möjlig orsak kan vara att alltför stora mängder matvaror bearbetas samtidigt.

Se "Råd vid fel" om hur du ska göra när ett säkerhetssystem aktiveras.

Apparaten är underhållsfri.

Översikt

Bild

Motordel

- 1 **Låsknapp**
- 2 **Ställbar funktionsarm**
Funktionen Easy Armlift stöder armens uppåtrörelse (se "Arbetslägen").
- 3 **Strömvred**
Efter avstängningen (läge **0/off**) körs apparaten automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg.
0/off = Stopp
M = momentläge med högsta varvtal, håll fast under den önskade mixningstiden.
Steg 1-7, Arbetshastighet:
1 = lågt varvtal – långsam,
7 = högt varvtal – snabb.
- 4 **Driftsymbol**
Lysar när apparaten används (strömvredet står i läge **M** eller **1-7**). Blinkar när apparaten används felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löser ut eller vid apparatfel, se kapitlet Råd vid fel.
- 5 **Skyddslock över drivning**
Ta bort skyddslocket över drivningen genom att trycka baktill på locket och ta av det.
- 6 **Drivning för**
– **grönsaksskärare** och
– **citruspress** (extra tillbehör*).
Sätt på skyddslocket när drivningen inte används.
- 7 **Drivning för verktyg**
(grovvisp, ballongvisp, degkrok) och **köttkvarn** (extra tillbehör*)
- 8 **Skyddslock över mixerdrivningen**
- 9 **Mixerdrivning (extra tillbehör*)**
Sätt på skyddslocket på mixerdrivningen när den inte används.
- 10 **Automatisk kabelupprullning**
- Blandarskål med tillbehör**
- 11 **Blandarskål av rostfritt stål**
- 12 **Lock**

Verktyg

- 13 **Grovvisp Profi Flexi**
- 14 **Ballongvisp Profi**

15 **Degkrok med degavstrykare**

16 **Tillbehörsväska**

För förvaring av verktyg och skär- och rivskivor.

Grönsaksskärare

17 **Påmatare**

18 **Lock med påfyllningsöppning**

19 **Riv- och skärskivor**

- a Profi Supercut vändskiva – grov / fin
- b Riv- och strimmelvändskiva – grov / fin
- c Rivskiva – medelfin
- d Skärskiva för råroror*

20 **Skivhållare**

21 **Hus med utloppsöppning**

Mixer*

22 **Mixerbägare**

23 **Lock**

24 **Tratt**

* Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan det köpas i fackhandeln och från vår kundtjänst.

Arbetslägen

Bild

Varning!








Använd apparaten bara om verktygen / tillbehören är fastsatta enligt tabellen på rätt drivning och i rätt position och står i arbetsläge. Den ställbara funktionsarmen måste snäppa fast i varje arbetsläge.

Obs.!

Den ställbara funktionsarmen är utrustad med funktionen "Easy Armlift" som stöder funktionsarmens uppåtrörelse.

Inställning av arbetsläge:

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen. Stöd rörelsen med ena handen.
- Vrid funktionsarmen tills den snäpper fast i önskat läge.

Läge	Drivning	Verktyg/ tillbehör	Arbets- hastighet
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Insättning / borttagning av ballongvisp, grovvisp och degkrok. Tillsättning av stora bearbetningsmängder.

Användning

Risk för personskador!

Sätt inte in stickkontakten i vägguttaget förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara.

Varning!

Använd bara apparaten med tillbehören / verktygen i arbetsläge. Kör inte en tom apparat. Utsätt inte apparaten och tillbehören för stark värme. Delarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör apparaten och tillbehören noggrant före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

Viktigt påpekande

I bruksanvisningen finns en dekal med riktvärden för apparatens arbetshastighet när verktyg eller tillbehör används. Vi rekommenderar dig att fästa dekalen på apparaten (**bild G**).

Förberedelser

- Ställ motordelen på ett slätt och rent underlag.
- Dra ut kabeln till önskad längd (högst 100 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt. Då spärras kabeln (**bild D**).
- Minskning av kabelns arbetslängd: Dra lätt i kabeln och låt den rulla in till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i kabeln och släpp den långsamt; då spärras kabeln.

Varning!

Om kabeln fastnar måste du dra ut den helt och sedan låta den rullas upp igen.

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

Blandarskål och verktyg

Risk för personskador på grund av roterande verktyg!

Stick inte in handen i blandarskålen när apparaten är igång. Locket (12) ska alltid vara påsatt när maskinen är igång! Byt verktyg bara när drivningen står stilla – när apparaten har stängts av fortsätter drivningen att rotera en kort stund och stannar i verktygsbytesläget. Rör inte funktionsarmen förrän verktyget står stilla.

Täck över drivningar som inte används med skyddslocken.

Varning!

Använd blandarskålen bara för arbeten med denna apparat.

Grovvisp Profi Flexi (13)

för att blanda degar, t.ex sockerkaksdeg

**Ballongvisp Profi (14)**

för att vispa äggvita och grädde och för att blanda lätta degar, t.ex. småkaksdeg

**Degkrok (15)**

för att knåda kraftiga degar och blanda ned ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin och chokladknappar)

**Viktigt påpekande om användning av ballongvispen (bild 3):**

För att ingredienserna ska blandas optimalt bör ballongvispen nästan vidröra blandarskålens botten. Om den inte gör det kan du justera ballongvispens höjd så här:

- Dra ut kontakten.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Sätt in ballongvispen i drivningen tills den snäpper fast.
- Håll fast ballongvispen och lossa muttern medurs med skiftnyckeln (nyckelvidd 8 mm).
- Ställ in optimal höjd för ballongvispen genom att vrida vispen:
Vridning medurs: Lyft.
Vridning moturs: Sänk
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 1.
- Kontrollera ballongvispens höjd och justera den om det behövs.
- När höjden är rätt inställd trycker du på låsknappen och för funktionsarmen till läge 2.
- Håll fast ballongvispen och dra åt muttern moturs med skiftnyckeln (nyckelvidd 8).

**Arbete med blandarskålen och verktygen (bild 4):**

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Insättning av blandarskålen:
Luta skålen framåt, sätt på den och ställ ned den. Vrid den moturs tills den snäpper fast.



- Sätt allt efter bearbetningsändamålet in grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivningen tills de snäpper fast.

OBS.!

När du använder degkroken måste du vrida degavstrykaren tills degkroken kan snäppa fast (bild 3-4b).

- Fyll på de ingredienser som ska bearbetas i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 1.
- Sätt på locket.
- Ställ strömvredet i önskat läge.

**Vi rekommenderar:**

- **Grovvispen Profi Flexi:**
rör först ned på steg 1-2, därefter på hastighet 3-5 efter behov
- **Ballongvispen Profi:**
steg 7, blanda ned på steg 1
- **Degkrok:**
rör först ned på steg 1, knåda på steg 3

Påfyllning av ingredienser

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket eller
- Ta av locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Fyll på ingredienserna.

**Efter arbetet**

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Dra ur kontakten.
- Ta av locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Ta ut verktyget ur drivningen.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

**Grönsaksskärare****⚠ Risk för personskador!**

Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna! Grönsaksskäraren får bara sättas på eller tas av när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen. Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsröret.

Varning!

Använd grönsaksskäraren enbart i komplett hopmonterat tillstånd. Montera aldrig ihop grönsaksskäraren på motordelen. Använd grönsaksskäraren enbart i det beskrivna arbetsläget.

Överbelastningsskydd**Bild **

För att inte allvarliga skador ska uppkomma på din apparat om grönsaksskäraren överbelastas är grönsaksskärarens drivaxel försedd med en skåra (brottanvisning). Vid överbelastning bryts drivaxeln av i denna punkt. Du kan beställa en ny skivhållare med drivaxel från kundtjänsten.

Profi Supercut vändskiva – grov / fin

för skärning av frukt och grönsaker.

Bearbeta på steg 5.

Beteckning på den vändbara skärskivan:

"Grov" för den tjocka skärsidan

"Fin" för den tunna skärsidan

Varning!

Den vändbara skärskivan lämpar sig inte för skärning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad. Skär inte kokt potatis med fast konsistens förrän den har kallnat.

Vändbar riv- och strimlingskiva – grov / fin

för strimling av grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesan).

Bearbeta på steg 3 eller 4

Beteckning på den vändbara riv- och strimlingskivan:

"2" för den grova riv- och strimlingskivan

"4" för den fina riv- och strimlingskivan

Varning!

Den vändbara riv- och strimlingskivan lämpar sig inte för rivning av nötter. Mjukost får bara strimlas med den grova sidan på steg 7.

Rivskiva – medelfin

För rivning av rå potatis, hårdost (t.ex. parmesan), kall choklad och nötter. Bearbeta på steg 7.

Varning!

Rivskivan lämpar sig inte för rivning av mjukost.


Skärskiva för råakor

För rivning av rå potatis till rösti och råakor, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor.




Rivning: Bearbeta på steg 7.

Skärning: Bearbeta på steg 5.

Arbete med grönsaksskäraren**Bild **

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Insättning av blandarskålen: Luta skålen framåt, sätt på den och sätt sedan ned den. Vrid den moturs tills den snäpper fast.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **3**.
- Lossa skyddslocket från grönsaksskärarens drivning (**bild -5a**).



- Håll fast skivhållaren nedtill. De båda spetsarna ska peka uppåt.
- Placera den önskade skär- eller strimmelskivan försiktigt på skivhållarens spetsar (**bild -6a**). För vändskivor måste du kontrollera att den önskade sidan är vänd uppåt.
- Fatta skivhållaren upptill och sätt in den i huset (**bild -6b**).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid det medurs till stopp.
- Sätt grönsaksskäraren på drivningen så som **bild -8** visar och vrid den medurs till stopp.
- Vrid strömvredet till rekommenderat läge.
- Lägg de matvaror som ska bearbetas i matarröret och tryck ned dem med påmataren.

Varning!

Lägg inte in för mycket skärgods så att det blir stopp i utloppsöppningen.

Tips: För att få ett jämnt skärresultat bör du bearbeta tunt skärgods i buntar.

Obs.! Om de matvaror som du bearbetar fastnar i grönsaksskäraren måste du stänga av köksmaskinen, dra ut stickkontakten och vänta tills drivningen står stilla. Ta sedan av grönsaksskärarens lock och töm matarröret.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Vrid grönsaksskäraren moturs och ta av den.
- Vrid locket moturs och ta av det.
- Lyft ut skivhållaren och skivan. Tryck då med fingret underifrån mot drivaxeln (bild **J**).
- Rengör alla delar.

Mixer

⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar / roterande drivning!

Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Mixern får bara sättas på eller tas av när drivningen står stilla! Mixern får bara köras hopmonterad och med påsatt lock.

⚠ Risk för skållning!

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,5 liter het eller skummande vätska.

Varning!

Mixern kan skadas. Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (med undantag för isbitar). Kör inte mixern när den är tom.

Att arbeta med mixern

Bild **K:**

- Tryck in låsknappen och ställ svängarmen i läge **4**.
- Ta bort skyddslocket från mixerdrivningen.
- Sätt på mixerbägaren (markeringen på handtaget mot markeringen på motordelen) och vrid den moturs till stopp.
- Fyll på ingredienserna.
Största mängd vätska = 1,25 liter; största mängd skummande eller heta vätskor = 0,5 liter,
optimal bearbetningsmängd, fast = 50-100 gram.



- Sätt på locket och vrid det moturs till stopp i mixerhandtaget. Locket måste snäppa fast.
- Ställ strömvredet i önskat läge.

Påfyllning av ingredienser

Bild **K-8:**

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Ta av locket och fyll på ingredienserna eller
- ta ut tratten och fyll på de fasta ingredienserna litet i taget genom påfyllningsöppningen eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Vrid mixern medurs och ta av den.

Tips: Rengör helst mixern direkt efter användningen.

Rengöring och skötsel

Rengör alla använda tillbehörskomponenter noggrant efter varje användning.

Varning!

Använd inga repande rengöringsmedel. Du kan skada ytorna.

Rengöring av motordelen

⚠ Risk för elektrisk stöt!

Doppa aldrig motordelen i vatten och håll den inte under rinnande vatten. Använd inte ångrengörare.

- Dra ur kontakten.
- Torka av motordelen och skyddslocken med en fuktig trasa. Använd vid behov litet handdiskmedel.
- Torka sedan apparaten torr.

Rengöring av blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen går att maskindisken. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de kan deformeras under diskningen!

Rengöring av grönsaksskäraren

⚠ Risk för skada pga vassa knivar!

Ta inte i de vassa knivarna och skäryrtorna på riv- och skärskivorna. Använd en borste för rengöring.

Alla grönsaksskärarens delar går att maskindiska.

Tips: Ta bort röd beläggning efter bearbetning av t.ex. morötter genom att hålla några droppar matolja på en trasa och gnida grönsaksskäraren (inte riv- och skärskivorna) med den. Skölj sedan grönsaksskäraren.

Rengöring av mixern

⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar!

Rör inte mixerknivarna med bara händerna.

Mixerbägaren, locket och tratten går att maskindiska.

Tips: Efter bearbetning av vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lossa den från apparaten. Håll då bara litet vatten med handdiskmedel i den påsatta mixern. Kör mixern under några sekunder (läge **M**). Håll bort diskvattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Viktigt påpekande:

Rengör tillbehörsväskan vid behov. Följ skötselansvisningarna som finns i väskan.

Förvaring

⚠ Risk för personskador!

Dra ut stickkontakten om apparaten inte ska användas.

Bild

- Stuva verktyg och riv- och skärskivor i tillbehörsväskan.
- Förvara tillbehörsväskan i blandarskålen.

Råd vid fel

⚠ Risk för personskador!

Dra ut stickkontakten innan du åtgärdar ett fel.

Viktigt påpekande:

Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna löser ut eller vid ett apparatfel visas detta genom att driftsymbolen blinkar.

Den ställbara funktionsarmen måste snäppa fast i varje arbetsläge.

Försök i första hand att åtgärda problemet med hjälp av anvisningarna nedan.

Fel

Maskinen startar inte.

Åtgärd

- Kontrollera strömförsörjningen.
- Kontrollera stickkontakten.
- Kontrollera funktionsarmen.
 - Står den i rätt läge? Har den snäppt fast?
- Vrid mixern eller blandarskålen till stopp.
- Sätt på locket på mixern och vrid det till stopp.
- Sätt på skyddslock på drivningar som inte används.
- Säkerhetsspärren vid strömavbrott har aktiverats. Ställ apparaten i läge **0/off** och därefter tillbaka till önskat läge.

Fel

Apparaten stängs av under användningen. Överbelastningsskyddet har aktiverats. För mycket matvaror har bearbetats samtidigt.

Åtgärd

- Stäng av apparaten.
- Minska bearbetningsmängden.
- Överskrid inte största tillåtna mängder (se "Användningsexempel")!

Fel

Låsknappen har tryckts in av misstag medan drivningen var igång. Funktionsarmen rör sig uppåt. Drivningen stängs av men stannar inte i verktygsbytesläget.

Åtgärd

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Vrid funktionsarmen till läge 1.
- Starta apparaten (läge 1).
- Stäng av apparaten.



Verktyget stannar i verktygsbytesläget.

Fel

Mixern börjar inte arbeta eller stannar under användning, drivningen "brummar". Kniven har fastnat.

Åtgärd

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten.
- Ta av mixern och ta bort det som har fastnat.
- Sätt på mixern igen.
- Starta maskinen.

Viktigt påpekande

Om felet inte går åt åtgärda på detta sätt måste du vända dig till kundtjänsten.

Användningsexempel**Vispgrädd**

- 100-600 g
- Bearbeta grädden med ballongvispen 1½-4 minuter på steg 7 (beroende på gräddens mängd och konsistens).

**Äggvita**

- 1-8 äggvitor
- Bearbeta äggvitorna med ballongvispen 4-6 minuter på steg 7.

**Sockerkaksdeg****Grundrecept**

- 2 ägg
- 2-3 msk hett vatten
- 100 g socker
- 1 paket vaniljsocker
- 70 g mjöl
- 70 g potatismjöl
- ev. bakpulver



- Vispa ingredienserna (utom vete- och potatismjölet) till skum med ballongvispen cirka 4-6 minuter på steg 7.
- Ställ strömvredet i läge 1 och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis under cirka ½-1 minut.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Sockerkaksmet**Grundrecept**

- 6 ägg
- 500 g socker
- 1 nypa salt
- 2 småpaket vaniljsocker eller skalet av ½ citron
- 500 g smör eller margarin (rumstemperatur)
- 1000 g mjöl
- 1 småpaket bakpulver
- 250 ml mjölk
- Rör ihop ägg, socker, salt och vaniljsocker eller citronskal cirka 10 sekunder på steg 1 med vispen.
- Ställ in steg 5 och bearbeta i cirka 120 sekunder.
- Tillsätt smöret och bearbeta cirka 60 sekunder på steg 3.
- Tillsätt mjöl och bakpulver och bearbeta cirka 2 minuter på steg 1.
- Ställ in steg 3 och tillsätt mjölken undan för undan inom 2 minuter.

Största mängd: 1 x grundreceptet

Mördeg**Grundrecept**

- 125 g smör (rumsvarmt)
 - 100-125 g socker
 - 1 ägg
 - 1 nypa salt
 - litet citronskal eller vaniljsocker
 - 250 g mjöl
 - ev. bakpulver
 - Bearbeta alla ingredienserna med grovvispen cirka ½ minut på steg 1 och sedan cirka 2-3 minuter på steg 6.
- 500 g vetemjöl eller mer:
- Knåda ingredienserna med degkroken cirka ½ minut på steg 1 och sedan cirka 3-4 minuter på steg 3.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet



Jäsdeg

Grundrecept

- 500 g mjöl
- 1 ägg
- 80 g fett (rumsvarmt)
- 80 g socker
- 200-250 ml fingervarm mjölk
- 25 g färsk jäst eller 1 paket
- torrjäst
- skalet av en halv citron
- 1 nypa salt

- Bearbeta alla ingredienserna med degkroken cirka ½ minut på steg 1 och sedan cirka 3-6 minuter på steg 3.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet



Nudeldeg

Grundrecept

- 300 g mjöl
- 3 ägg
- efter behov 1-2 msk (10-20 g) kallt vatten
- Bearbeta alla ingredienserna till en deg cirka 3-5 minuter på steg 3.

Största mängd: 1,5 gånger grundreceptet



Bröddeg

Grundrecept

- 1000 g mjöl
- 3 paket torrjäst
- 2 tsk salt
- 660 ml fingervarmt vatten
- Bearbeta alla ingredienserna med degkroken cirka ½ minut på steg 1 och sedan cirka 4-5 minuter på steg 3.



Majonnäs

- 2 ägg
- 2 tsk senap
- ¼ l matolja
- 2 msk citronsaft eller ättika
- 1 nypa salt
- 1 nypa socker

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.



- Bearbeta ingredienserna (utom matoljan) några sekunder i mixern på steg 3 (2) eller 4 (3).
- Ställ mixern på steg 7 (4) och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt att blanda tills majonnäsen emulgerar.

Förvara inte majonnäsen utan konsumera den snart.

Avfallshantering






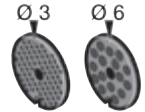

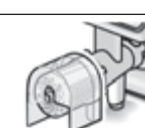




Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.






Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

Extratillbehör

	MUZ5ZP1 Citruspress	För pressning av apelsiner, citroner och grapefrukt.
	MUZ5CC2 Tärningsskärare	För att skära frukt och grönsaker i lika stora tärningar
	MUZ5FW1 Köttkvärv	För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.
	MUZ45LS1 Sats hålskivor fin (3 mm), grov (6 mm)	Till köttkvärv MUZ5FW1. Fin till pastej och smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.
	MUZ45SV1 Kakspritsmunstycke	Till köttkvärv MUZ5FW1. Med metallschablon för 4 olika kakformer.
	MUZ45RV1 Rivcylinder	Till köttkvärv MUZ5FW1. För rivning av nötter, mandel, choklad och torrt bröd
	MUZ45FV1 Fruktpresstillsats.	Till köttkvärv MUZ5FW1. För mosning av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt avstjälkade och urkärnade.
	MUZ45PS1 Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZ5VL1. För skärning av rå potatis till pommes frites.
	MUZ45AG1 Skärskiva för asiengrönsaker	Till grönsaksskärare MUZ5VL1. Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.
	MUZ45RS1 Rivskiva grov	Till grönsaksskärare MUZ5VL1. För rivning av rå potatis t.ex. till råakor och kroppkakor.

	<p>MUZ45KP1 Skärskiva för råakor</p>	<p>Till grönsaksskärare MUZ5VL1. För rivning av rå potatis till rösti och råakor, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor.</p>
	<p>MUZ5ER2 Blandarskål av rostfritt stål</p>	<p>Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.</p>
	<p>MUZ5KR1 Blandarskål av plast</p>	<p>Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.</p>
	<p>MUZ5MX1 Mixertillsats av plast</p>	<p>För mixning av drycker, frukt- och grönsakspuréer, tillredning av majonnäs, finfördelning av frukt och nötter, krossning av isbitar.</p>
	<p>MUZ5MM1 Multimixer</p>	<p>För hackning av kryddor, grönsaker, äpplen och kött, för strimling av morötter, rättika och ost, för rivning av nötter och kall choklad.</p>

Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan du köpa det i fackhandeln eller via kundtjänsten.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (→ ”Käyttöesimerkkejä” katso sivu 118). Laite soveltuu elintarvikkeiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

Sähköisku- ja palovaara!

- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohton, vain valtuutettu huoltoliike.
- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!
- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.

- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

Loukkaantumisvaara!

- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Älä muuta varren asentoa laitteen virran ollessa kytkettynä.
- Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitännöiden suojakannet ovat paikoillaan! Kun käytät lisävarusteita, kiinnitä kulho, kansi ja käyttöliitännöiden suojakannet ohjeiden mukaisesti!
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Älä työnnä kulhoon tai täyttöaukkoon esineitä (esim. lastaa). Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- Älä käytä koskaan samanaikaisesti koneen omia tarvikkeita ja lisävarustetta tai 2 lisävarustetta. Kun käytät lisävarusteita, noudata sekä tätä ohjetta että varusteiden mukana toimitettavia käyttöohjeita.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettynä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.
- Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syriin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
- Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Älä koskaan käytä tehosekoitinta ilman kantta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistaussasi laitetta.

Polttamisvaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Huomio!

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitet elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.

⚠ Tärkeää!

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan (→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 116).

⚠ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset

Noudata käyttöohjeita.



Varoitus! Pyörivä terä.



Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.
Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	109
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	109
Turvajärjestelmät.....	111
Yhdellä silmäyksellä.....	112
Käyttöasennot.....	112
Käyttö.....	113
Puhdistus ja hoito.....	116
Säilytys.....	117
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	117
Käyttöesimerkkejä.....	118
Jätehuolto.....	119
Takuu.....	119
Lisävarusteet.....	120

Turvajärjestelmät**Turvalukko**

Katso taulukko ”Käyttöasennot”.

Koneen voi käynnistää asennoissa **1** ja **3** vain:

- kun kulho (11) on paikallaan ja lukkiutunut kiinni.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle, mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt taas kytkeytyvät päälle. Aseta valitsin ensin asentoon **0/off** ja käynnistä sitten kone.

Ylikuormitussuoja

Jos moottori sammuu itsestään käytön aikana, ylikuormitussuoja on aktivoitunut. Syynä saattaa olla, että on käsitelty samanaikaisesti suurempia määriä aineksia.

Katso kappaleesta ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle” miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.

Laite ei tarvitse huoltoa.

Yhdellä silmäyksellä

Kuva :

Peruslaite

1 Vapautuspainike

2 Varsi

"Easy Armlift" -toiminnon avulla varsi liikkuu ylöspäin (katso "Käyttöasennot").

3 Valitsin

Kun pysäytät koneen (asento **0/off**), se asettuu automaattisesti optimaaliseen asentoon varusteiden vaihtamista varten.

0/off = pysäytys

M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alapainettuna haluamasi ajan.

Teho **1-7**, käyttönopeudet:

1 = alhainen kierrosnopeus – hidas,

7 = suuri kierrosnopeus – nopea.

4 Toiminnan näyttö

Valo palaa laitteen ollessa toiminnassa (valitsin asennossa **M** tai **1-7**). Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale "Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle".

5 Käyttöliitännän suojakansi

Irrota käyttöliitännän suojakansi painamalla sitä takaosasta ja poista kansi.

6 Käyttöliitäntä

– vihannesleikkurille ja
– **sitruspusertimelle** (lisävaruste*).

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

7 Käyttöliitäntä varusteille

(pallovispilä, vispilä, taikinakoukku) ja **lihamyllylle** (lisävaruste *)

8 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

9 Tehosekoittimen käyttöliitäntä (lisävaruste*)

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

10 Johdon automaattinen kelaus

Kulho varusteineen

11 Teräskulho

12 Kansi

Varusteet

13 Vispilä "Profi Flexi"

14 Pallovispilä "Profi"

15 Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain

16 Varustelaukku

Varusteiden ja hienonnusterien säilyttämiseen.

Vihannesleikkuri

17 Syöttöpainin

18 Kansi, jossa on täyttösuppilo

19 Hienonnusterät

a Käännettävä viipalointiterä "Profi Supercut" – paksu / ohut

b Käännettävä raastinterä – karkea / hieno

c Raasteterä – keskihieno

d Röstiperunaterä*

20 Teränpidin

21 Runko ja poistoaukko

Tehosekoitin*

22 Kulho

23 Kansi

24 Suppilo

* Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai huoltopalvelusta.

Käyttöasennot

Kuva :

Huomio!

Käytä konetta vain, kun varuste/lisävaruste on kiinnitetty seuraavan taulukon mukaisesti oikeaan käyttöliitännään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan. Kääntyvän varren tulee aina lukittua käyttöasentoon.

Huomautus

Varressa on "Easy Armlift" -toiminto, jonka avulla varsi kääntyy helpommin ylös.

Käyttöasennon säätö:

- Paina avaamispainiketta ja vaihda varren asento. Käytä apuna kättä.
- Siirrä varsi haluamaasi asentoon niin, että se lukittuu kiinni.

Asento	Käyttöliitäntä	Varuste/ lisävaruste	Käyt- tönopeus
1			1-5
			1-7
			1-3
2		*	–
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

* Vispilän, pallovispilän ja taikinakoukun kiinnitys/irrotus. Suurempien määrien lisääminen.

Käyttö

⚠ Loukkaantumisvaara!

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Huomio!

Käytä konetta vain, kun lisävaruste/varuste on käyttöasennossaan. Älä käynnistä konetta ilman varustetta. Älä altista konetta ja varustetta lämmönlähteille. Osat eivät sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale ”Puhdistus ja hoito”.

Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa on tarra, jossa on annettu koneen työnopeuden viitearvot käytettäessä varustetta tai lisävarustetta. Suositus: kiinnitä tarra koneeseen (**kuva 9**).

Esivalmistelut

- Aseta peruslaite tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (enint. 100 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu (**kuva 10**).
- Jos johto on liian pitkä: Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua takaisin, kunnes pituus on sopiva. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.

Huomio!

Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua paikalleen.

- Liitä pistoke pistorasiaan.

Kulho ja varusteet

⚠ Varo pyöriäviä varusteita – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon laitteen ollessa toiminnassa. Muista aina laittaa kansi (12) kulhon päälle käytön aikana!

Vaihda varuste vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt – akseli liikkuu vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.

Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.

Aseta aina suojakannet niiden käyttöliitäntöjen päälle, jotka ei ole käytössä.

Huomio!

Käytä kulhoa vain tämän laitteen kanssa.

Vispilä ”Profi Flexi” (13)

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan



Pallovispilä ”Profi” (14)

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan



Taikinakoukku (15)

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut)



Tärkeä pallovispilän käyttöön liittyvä ohje (kuva 3):

Pallovispilän on lähes kosketettava kulhon pohjaa, jotta ainekset sekoittuvat optimaalisesti. Jollei, niin säädä pallovispilän korkeus seuraavasti:

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Napsauta pallovispilä kiinni käyttöliitintään.
- Pidä kiinni pallovispilästä ja avaa mutteri kääntämällä sitä kiintoavaimella (koko 8) myötäpäivään.
- Säädä pallovispilän korkeus sopivaksi kääntämällä vispilää:
Myötäpäivään: ylöspäin
Vastapäivään: alaspäin
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 1.
- Tarkista pallovispilän korkeus, korjaa tarvittaessa.
- Kun korkeus on säädetty oikein, paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Pidä kiinni pallovispilästä ja kiristä mutteri kääntämällä sitä kiintoavaimella (koko 8) vastapäivään.



Kulhon ja varusteiden käyttö (kuva 4):

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Aseta kulho paikalleen:
Kallista kulhoa eteenpäin, aseta se paikalleen ja käännä vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
- Kiinnitä käyttötarkoitukseen sopiva varuste – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku – niin, että se lukittuu käyttöliitintään.



Huomaus:

Käännä taikinakoukun taikinanohjainta, kunnes taikinakoukku pystyy lukkiutumaan (kuva 4-4b).

- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 1.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi teho valitsimella.



Suositus:

- **Vispilä ”Profi Flexi”:**
sekoita ensin teholla 1-2, sitten nopeudella 3-5 tarpeen mukaan
- **Pallovispilä ”Profi”:**
teho 7, ainesten lisääminen teholla 1
- **Taikinakoukku:**
sekoita ensin teholla 1, vaivaa teholla 3

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.
tai
- Ota kansi pois.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Täytä ainekset.



Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Ota kansi pois.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus ja hoito”.



Vihannesleikkuri

Loukkaantumisvaara!

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syriin.

Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta! Kiinnitä ja irrota vihannesleikkuri vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä laita sormia täyttösuppiloon.

Huomio!

Käytä vihannesleikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa ensin vihannesleikkuri ja kiinnitä se vasta sitten peruslaitteeseen. Käytä vihannesleikkuria vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Ylikuormitussuoja

Kuva :

Käyttöakselissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta vihannesleikkurin ylikuormituessa.

Käyttöakseli murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa. Uuden teränpitimen ja käyttöakselin voit tilata huoltopalvelusta.

Käännettävä viipalointiterä

”Profi Supercut” – paksu / ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käyttöteho 5.

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

”paksu” paksuille viipaleille

”ohut” ohuille viipaleille

Huomio!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani). Käyttöteho 3 tai 4.

Käännettävän raastinterän merkinnät:

”2” karkealle raasteelle

”4” hienolle raasteelle

Huomio!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella teholla 7.

Raasteterä – keskihieno

raastaa raa’at perunat ja kovan juuston (esim. parmesaanin) sekä rouhii jäähdetytyn suklaan ja pähkinät.

Käyttöteho 7.

Huomio!

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Röstiperunaterä





Raastaa raa’at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.

Raastaminen: käyttöteho 7.

Viipaloiminen: käyttöteho 5.

Vihannesleikkurin käyttö

Kuva :

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Aseta kulho paikalleen: Kallista kulhoa eteenpäin, aseta se paikalleen ja käännä vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **3**.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliittännän suojakansi (**kuva -5a**).
- Pidä kiinni teränpitimen alaosasta, samalla molempien kärkiosien tulee olla ylöspäin.
- Aseta haluamasi viipalointi- tai raastinterä varovasti paikalleen teränpitimen kärkiosien päälle (**kuva -6a**). Kun käytät käännettävää terää, varmista että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.
- Tartu teränpitimeen sen yläpäästä ja aseta paikalleen runkoon (**kuva -6b**).
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta vihannesleikkuri käyttöliittännän päälle kuten **kuvassa -8** ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Valitse suositeltu nopeus.
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä niitä sisäänpäin syöttöpainimella.

Huomio!

Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

Vinkki: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin saat tasaisemman lopputuloksen.

Huomautus: Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistoke pistorasiasta, odota että käyttöakseli pysähtyy, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista teränpidin ja terä. painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin (**kuva 11**).
- Puhdista osat.

Tehosekoitin

⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöliitintää – loukkaantumiswaara!

Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt! Käytä tehosekoitinta vain, kun sen kaikki osat ovat kiinnitettyinä ja kansi on paikallaan.

⚠ Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia. Täytä laitteeseen enintään 0,5 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.

Huomio!

Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja). Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Tehosekoittimen käyttö

Kuva 12:

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 4.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.



- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (kahvan merkki ja peruslaitteen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa;
maksimimäärä vaahtoavia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa;
optimaalinen käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 50–100 grammaa
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään tehosekoittimen kahvassa olevaan vasteeseen asti. Kannen tulee lukittua kiinni.
- Valitse haluamasi teho valitsimella.

Ainesten lisääminen

Kuva 13-8:

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota tehosekoitin myötäpäivään kääntäen.

Vihje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Huomio!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruslaitteen puhdistus

⚠ Sähköiskun vaara!

Älä upota peruslaitetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla. Älä käytä höyrypuhdistinta.

- Irrota pistoke pistorasiasta.

- Pyyhi peruslaite ja käyttöliitännän suojakansi puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa laite lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kulho ja varusteet voit pestä astianpesukoneessa. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana!

Vihannesleikkurin puhdistus

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syriin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Voit pestä vihannesleikkurin kaikki osat astianpesukoneessa.

Vihje: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois vihannesleikkurista (ei hienonnusteristä) liinalla ja muutamalla tipalla ruokaöljyä. Huuhtelee sitten vihannesleikkuri.

Tehosekoittimen puhdistus

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Tehosekoittimen kulhon, kannen ja suppilon voi pestä astianpesukoneessa.

Vihje: Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä laitteesta. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (teholla **M**). Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tärkeä ohje:

Puhdista tarvittaessa varustelaukku. Noudata laukussa olevia puhdistusohjeita.

Säilytys

⚠ Loukkaantumisvaara!

Kun et käytä konetta, irrota pistoke pistorasiasta.

Kuva :

- Säilytä varusteita ja hienonnusteriä varustelaukussa.
- Säilytä varustelaukku kulhossa.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

⚠ Loukkaantumisvaara!

Irrota pistoke pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Tärkeä ohje:

Jos käytät laitetta väärin, elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

Kääntyvän varren tulee aina lukittua käyttöasentoon.

Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

Häiriö

Laite ei käynnisty.

Toimenpide

- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistoke.
- Tarkista varsi. Onko asento oikea? Onko se lukittunut kiinni?
- Käännä tehosekoitin tai kulho vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi paikalleen ja käännä vasteeseen asti.
- Kiinnitä suojakansi käyttämättömien käyttöliitännöiden päälle.
- Uudelleenkäynnistysmissuoja on aktivoitunut. Aseta valitsin asentoon **0/off** ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä. Ylikuormitusuoja on aktivoitunut. Käsiteltäviä aineksia oli liian paljon.

Toimenpide

- Kytke laite pois päältä.
- Pienennä käsiteltävien aineiden määrää.
- Älä ylitä maksimimääriä (katso "Käyttöesimerkit")!

Häiriö

Käytön aikana painettiin vahingossa avaamispainiketta. Varsi kääntyy ylös. Käyttöakseli kytkeytyy pois päältä, mutta laite ei pysähdy varusteiden vaihtoasentoon.

Toimenpide

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta varsi asentoon **1**.
- Käynnistä laite (teho 1).
- Kytke laite jälleen pois päältä.

Varuste pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.



Häiriö

Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori "hurisee". Terä on jumittunut.

Toimenpide

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin ja poista este.
- Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen.
- Kytke laite päälle.

Tärkeä ohje

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöesimerkkejä

Kermavaahto

- 100-600 g
- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½-4 minuutin ajan teholla 7 (kermamäärän ja -laadun mukaan).



Valkuainen

- 1-8 kananmunan valkuaisista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 4-6 minuutin ajan teholla 7.



Sokerikakkutaikina

Perusohje

- 2 kananmunaa
- 2-3 rkl kuumaa vettä
- 100 g sokeria
- 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
- 70 g jauhoja
- 70 g perunajauhoja
- mahdoll. leivinjauhetta
- Vatkaa ainekset (jauhoja ja perunajauhoja lukuunottamatta) pallovispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan teholla 7.
- Käännä valitsin asentoon 1 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikallinen kerrallaan ja sekoita noin ½-1 minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje



Kakkutaikina

Perusohje

- 6 kananmunaa
- 500 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 2 pussia (= 4 tl) vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
- 500 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
- 1000 g jauhoja
- 1 pussi (= 2 rkl) leivinjauhetta
- 250 ml maitoa
- Sekoita kananmunia, sokeria, suolaa ja vaniljasokeria tai sitruunankuorta n. 10 sekuntia vispilän teholla 1.
- Aseta tehoksi 5 ja sekoita n. 120 sekuntia.
- Lisää voi ja sekoita n. 60 sekuntia teholla 3.
- Lisää jauhot ja leivinjauhe ja sekoita n. 2 minuuttia teholla 1.
- Aseta tehoksi 3 ja lisää maito vähitellen 2 minuutin kuluessa.

Maksimimäärä: 1 x perusohje



Murotaikina

Perusohje

- 125 g voita
- (huoneenlämpöistä)
- 100-125 g sokeria
- 1 kananmuna
- 1 ripaus suolaa
- hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
- 250 g jauhoja
- mahd. leivinjauhetta

- Vaivaa vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 2-3 minuuttia teholla 6.

500 g jauhoja tai enemmän:

- Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-4 minuuttia teholla 3.

Maksimimäärä: 2 x perusohje



Leipätaikina

Perusohje

- 1000 g jauhoja
- 3 pussia kuivahiivaa
- 2 tl suolaa
- 660 ml lämmintä vettä
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 4-5 minuuttia teholla 3.



Majoneesi

- 2 kananmuna
- 2 tl sinappia
- ¼ l öljyä
- 2 rkl etikkaa tai sitruunamehua
- 1 ripaus suolaa
- 1 ripaus sokeria



Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti teholla 3 (2) tai 4 (3).
- Kytke tehosekoitin teholle 7 (4) ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.

Hiivataikina

Perusohje

- 500 g jauhoja
- 1 kananmuna
- 80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
- 80 g sokeria
- 200-250 ml haaleaa maitoa
- 25 g hiivaa tai vastaava määrä
- kuivahiivaa
- ½ sitruunan kuori
- 1 ripaus suolaa

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-6 minuuttia teholla 3.

Maksimimäärä: 2 x perusohje



Pastataikina

Perusohje

- 300 g jauhoja
- 3 kananmunaa
- tarpeen mukaan 1-2 rkl (10-20 g) kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3-5 minuutin ajan teholla 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje



Jätehuolto






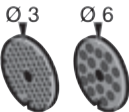


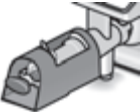



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.




Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuehdot. Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Lisävarusteet

	MUZ5ZP1 Sitruspuserrin	Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	MUZ5CC2 Kuutioleikkuri	Paloittelee hedelmät ja vihannekset samankokoisiksi kuutioiksi
	MUZ5FW1 Lihamyly	Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurekkeen valmistamista varten.
	MUZ45LS1 Reikälevysarja hieno (3 mm), karkea (6 mm)	Lihamylyyn MUZ5FW1. Hieno terä pasteijoille ja levitteille, karkea bratwursteille ja silavalle.
	MUZ45SV1 Kakkupursotin	Lihamylyyn MUZ5FW1. Metallimuotti, 4 erilaista pursotin-/kuviovaihtoehtoa.
	MUZ45RV1 Raastinlaite	Lihamylyyn MUZ5FW1. Rouhii pähkinät, mantelit, suklaan ja kuivat sämpylät.
	MUZ45FV1 Sosepuserrin	Lihamylyyn MUZ5FW1. Soseuttaa marjat (paitsi vadelmat), tomaatit ja ruusunmarjat. Poistaa samalla siemenet ja varret esim. viinimarjoista.
	MUZ45PS1 Ranskanperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZ5VL1. Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.
	MUZ45AG1 Wokkivihannesterä	Vihannesleikkuriin MUZ5VL1. Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.
	MUZ45RS1 Raasteterä karkea	Vihannesleikkuriin MUZ5VL1. Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knödeleihin.

	MUZ45KP1 Röstitperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZ5VL1. Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.
	MUZ5ER2 Teräskulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäainekset.
	MUZ5KR1 Muovikulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäainekset.
	MUZ5MX1 Tehosekoitin, muovia	Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.
	MUZ5MM1 Monitoimisekoitin	Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdetytyn suklaan.

Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

¡No superar las cantidades máximas admisibles (→ «Ejemplos prácticos» véase la página 132)!

El aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar y batir alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos.

Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

¡Peligro de electrocución y de incendio!

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica.
- Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!

- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.
- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

¡Peligro de lesiones!

- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- No modificar la posición del brazo giratorio con el aparato en funcionamiento.
- ¡Utilizar las herramientas solo si el recipiente está montado y tapado y las tapas de protección de los accionamientos están colocadas! ¡Al utilizar accesorios, colocar el recipiente, la tapa y las tapas protectoras de los accionamientos siguiendo las indicaciones!
- No introducir nunca las manos en el recipiente o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento. No introducir ningún objeto (p. ej. cuchara) en el recipiente o en la boca de llenado. Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- No utilizar nunca herramientas y accesorios o 2 accesorios al mismo tiempo. En caso de usar los accesorios específicos, además de estas instrucciones deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los accesorios.
- ¡Usar el accesorio solo completamente armado! No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!
- No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.
- ¡No introducir nunca las manos en la jarra batidora montada! No poner en marcha la jarra batidora sin su tapa.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

¡Peligro de quemaduras!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Peligro de asfixia!

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

¡Atención!

Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos.

¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado (→ «Cuidados y limpieza» véase la página 130).

Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorio



¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!



¡Atención! Cuchillas giratorias.



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

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	122
Indicaciones de seguridad importantes..	122
Sistemas de seguridad.....	124
Descripción del aparato.....	125
Posiciones de trabajo	126
Usar del aparato.....	126
Cuidados y limpieza	130
Guardar el aparato	131
Localización de averías.....	131
Ejemplos prácticos	132
Eliminación	133
Garantía.....	134
Accesorios especiales.....	135

Sistemas de seguridad

Dispositivo de seguridad de conexión

Véase la tabla «Posiciones de trabajo»

En las posiciones **1** y **3**, el aparato sólo se puede conectar:

- si el recipiente de mezcla (11) está colocado en la máquina y se ha encajado girándolo.

Protección contra puesta en marcha fortuita

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado, aunque el motor no vuelve a ponerse en marcha. Para volver a conectar el aparato, girar el mando a la posición «**0/off**».

Seguro contra sobrecarga

Si el motor se desconecta automáticamente durante el uso, la protección contra sobrecarga está activada. Una posible causa puede ser la elaboración de una excesiva cantidad de alimentos.

Para conocer los detalles sobre el comportamiento del aparato en caso de activarse uno de los sistemas de seguridad, deberá consultarse el capítulo «Localización de averías».
El aparato no requiere mantenimiento.

Descripción del aparato

Figura A:

Base motriz

1 Tecla de desbloqueo

2 Brazo giratorio

Función «Easy Armlift» para facilitar la elevación del brazo giratorio (véase el apartado «Posiciones de trabajo»).

3 Mando giratorio

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

0/off = Parada

M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).

Nivel **1-7**, velocidad de trabajo:

1 = velocidad baja – lento,

7 = velocidad alta – rápido.

4 Indicador de funcionamiento

Se ilumina durante el funcionamiento del aparato (mando giratorio en **M** o **1-7**). Parpadea en caso de un error en el manejo del aparato, al dispararse el fusible electrónico o en caso de registrarse una avería en el aparato; véase al respecto el capítulo «Localización de averías».

5 Tapa protectora del accionamiento

Para retirar la tapa protectora del accionamiento, presionar sobre la parte posterior de la misma y retirarla.

6 Accionamiento para

– **el cortador-rallador y**

– **el exprimidor de cítricos**

(accesorio opcional *).

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

7 Accionamiento para los accesorios

(varilla mezcladora, varilla batidora,

garfio amasador) **y la picadora**

(accesorio opcional *)

8 Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora

9 Accionamiento para batidora (accesorio especial*)

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

10 Recogecable automático

Recipiente de mezcla con accesorios

11 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable

12 Tapa

Accesorios

13 Varilla mezcladora «Profi Flexi»

14 Varilla batidora profesional

15 Garfio amasador con separador de masa

16 Bolsa para accesorios

Para guardar los accesorios y los discos picadores.

Cortador-rallador

17 Empujador

18 Tapa con boca de llenado

19 Discos picadores

a Disco reversible «Profi Supercut» – grueso/fino

b Disco reversible para rallado grueso/fino

c Disco rallador – semifino

d Disco para rallar patatas a la suiza*

20 Soporte portadiscos

21 Carcasa con abertura de descarga

Batidora*

22 Vaso de la batidora

23 Tapa

24 Embudo

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

Posiciones de trabajo

Figura B:

¡Atención!





Usar el aparato sólo con los accesorios colocados en el accionamiento prescrito y la posición de trabajo correcta, de conformidad a la tabla adjunta. El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.








Nota

El brazo giratorio está equipado con la función «Easy Armlift» que facilita los movimientos de elevación del mismo.

Ajustar la posición de trabajo:

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

Posición	Accionamiento	Accesorios	Velocidad de trabajo
1	7 		1-5
			1-7
			1-3
2	7 	*	-

Posición	Accionamiento	Accesorios	Velocidad de trabajo
3	6 		3-7
			3-5
4	9 		5-7
		7 	

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

Usar del aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.

¡Atención!

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

- Limpiar a fondo el aparato y los accesorios antes de usarlos por primera vez. Véase al respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

Advertencia importante

Las presentes instrucciones incluyen un adhesivo con valores de referencia para la velocidad de trabajo del aparato con accesorios montados. Aconsejamos colocar dicho adhesivo en el aparato (**figura C**).

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud 100 cm) y soltarlo lentamente; el cable queda retenido en esta posición (**figura D**).

- Reducir la longitud del cable de conexión: Tirar ligeramente del cable y desenrollarlo hasta alcanzar la longitud de trabajo deseada. Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente; el cable queda retenido en esta posición.

¡Atención!

En caso de que el cable se quede enganchado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

Recipiente de mezcla y accesorios

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! ¡Trabajar sólo con la tapa (12) colocada! Cambiar los accesorios sólo con el accionamiento parado – ¡El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo y se detiene en la posición para cambiar el accesorio! Mover el brazo giratorio sólo una vez que se ha parado el accesorio usado.

Cubrir siempre los accionamientos que no se utilicen con sus tapas protectoras.

¡Atención!

Utilizar el recipiente de mezcla sólo para elaborar alimentos con este aparato.

Varilla mezcladora

«Profi Flexi» (13)

para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho



Varilla batidora profesional (14)

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



Garfio amasador (15)

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



Advertencia importante para la utilización de la varilla batidora (figura 1):

La varilla batidora deberá estar casi en contacto con el fondo del recipiente a fin de mezclar óptimamente todos los ingredientes. De lo contrario habrá que adaptar el ajuste de altura de la varilla batidora procediendo del modo siguiente:

- Extraiga el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Encajar la varilla batidora en el accionamiento correspondiente, haciéndola enclavar en el mismo.
- Sujetar la varilla batidora y soltar la tuerca girándola en sentido horario con una llave fija (ancho de boca 8).
- Ajustar la altura correcta de la varilla girándola hasta alcanzar la altura óptima: girando en sentido horario se eleva; girando en sentido antihorario se baja
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **1**.
- Comprobar la altura de la varilla ajustada; corregirla en caso necesario.
- En caso de que el ajuste de la altura de la varilla fuera correcto, pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Sujetar la varilla batidora y apretar la tuerca en sentido antihorario con una llave fija (ancho de boca 8).



Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios (figura 1):

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Colocar el recipiente: Colocar el recipiente, inclinado hacia delante, y después asentarlo, girarlo en sentido antihorario hasta que encaje.
- Montar el accesorio que vaya a utilizarse, varilla mezcladora, varilla batidora o garfio amasador, haciéndolo encajar hasta el tope en el accionamiento.



Nota:

En la varilla de amasado, girar el separador de masa hasta que encaje la varilla en el accionamiento (**figura E-4b**).

- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1.
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en el nivel deseado.



Nuestra sugerencia:

- **Varilla mezcladora «Profi Flexi»:**
Mezclar primero los ingredientes en la posición de trabajo 1-2, proseguir a continuación en las posiciones de trabajo 3-5, según las necesidades concretas
- **Varilla batidora «Profi»:**
nivel 7; mezclar los ingredientes en el nivel 1
- **Garfio amasador:**
mezclar primero los ingredientes en el nivel 1 y amasarlos a continuación en el nivel 3

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.

o

- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.



Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2.
- Retirar el accesorio del accionamiento.



- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas y elementos.
Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cortador-rallador

⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni cantos de los discos picadores. ¡Sujetar los discos picadores sólo por el borde! Colocar o retirar el cortador-rallador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento de ésta se ha parado completamente y se haya extraído el cable de conexión de la toma de corriente. No introducir las manos en la boca de llenado.

¡Atención!

Utilizar el cortador-rallador sólo si está completamente armado. No armar el cortador-rallador directamente sobre la base motriz. Usar el cortador-rallador sólo en la posición de trabajo mostrada.

Protección contra sobrecarga

Figura E:

Con objeto de evitar daños importantes en su aparato en caso de sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento de éste incorpora una entalladura (punto de ruptura prescrito). En caso de producirse una sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento se rompe en este punto. El soporte portadiscos con eje nuevo se puede adquirir en el servicio de asistencia técnica.

Disco reversible «Profi Super-cut» grueso / fino



para cortar frutar y verdura.
Procesar en el nivel 5.

Denominación en el disco reversible para picar y cortar:

«Grueso» designa la cara más gruesa
«Fino» designa la cara más fina

¡Atención!

El disco reversible para cortar no es adecuada para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo en frío.

Disco reversible para rallado – grueso / fino



para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).

Procesar en el nivel 3 o 4.

Denominación en el disco reversible para rallado:

«2» designa la cara más gruesa

«4» designa la cara más fina

¡Atención!

El disco reversible para rallado no es adecuado para rallar nueces. Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el nivel 7.

Disco rallador – semifino



para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.

Procesar en el nivel 7.

¡Atención!

El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y que se pueden cortar en lonchas (tipo edamer o gouda).

Disco para rallar patatas a la suiza



Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.

Rallar: procesar en nivel 7.

Cortar: procesar en nivel 5.

Trabajar con el cortador-rallador

Fig. 11:

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Colocar el recipiente: Colocar el recipiente, inclinado hacia delante, y después asentarlos, girarlo en sentido antihorario hasta que encaje.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **3**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del cortador-rallador (**figura 11-5a**).
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo inferior. Prestar atención a que las dos puntas estén hacia arriba.



- Colocar cuidadosamente el disco picador o el disco rallador sobre las puntas del soporte portadiscos (**figura 11-6a**). En los discos reversibles deberá prestarse atención a que la cara que se desea utilizar esté hacia arriba.
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo superior y colocarlo en la carcasa (**figura 11-6b**).
- Montar la tapa (teniendo en cuenta la marca) y girarla en sentido horario hasta el tope.
- Colocar el cortador-rallador sobre el accionamiento, tal como se muestra en la **figura 11-8**, y girarlo en sentido horario hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en el nivel recomendado.
- Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de carga y empujarlos con el empujador.

¡Atención!

Prestar atención a que no se produzcan retenciones u obstrucciones de alimentos en la abertura de descarga.

Consejo práctico: Para lograr un corte regular de los alimentos, cortar éstos por manojos delgados.

Nota: Si los alimentos se quedan atascados en el cortador-rallador, desconectar el robot de cocina, extraer el cable de conexión de la toma de corriente y esperar a que el accionamiento se haya detenido. A continuación retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la boca de llenado.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el cortador-rallador en sentido antihorario y retirarlo.
- Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
- Retirar el soporte portadiscos y el disco. Para ello, presionar con el dedo contra el eje de transmisión desde abajo (**figura 11**).
- Limpiar las piezas.

Batidora

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

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! Retirar o montar la batidora sólo con el accionamiento parado. Trabajar siempre con la batidora completamente armada y la tapa colocada.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Atención!

La batidora puede sufrir daños. ¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)! No hacer funcionar la batidora en vacío.

Trabajar con la batidora

Figura 4:

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 4.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la batidora.
- Montar el vaso de la batidora (la marca en el asa de la jarra debe coincidir con la marca de la base motriz); girarla en sentido antihorario hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
Cantidad máxima de líquido = 1,25 litros.
Cantidad máxima de líquidos calientes o que producen espuma = 0,5 litros.
Cantidad óptima de elaboración para productos sólidos = 50–100 gramos.
- Montar la tapa en la jarra y girarla en sentido antihorario hasta el tope en el asa. La tapa tiene que estar enclavada.
- Colocar el mando giratorio al nivel deseado.



Agregar o reponer ingredientes

Figura 4-8:

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

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar y extraer la batidora en sentido horario.

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

Cuidados y limpieza

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

¡Atención!

No emplear productos de limpieza abrasivos. Las superficies podrían dañarse.

Limpiar la base motriz

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla bajo el grifo de agua. No utilizar nunca una limpiadora de vapor.

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

Limpiar el recipiente y los accesorios

El recipiente y los accesorios pequeños se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Limpiar el cortador-rallador

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

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

Todas las piezas del cortador-rallador son aptas para el lavavajillas.

Consejo práctico: Al rallar zanahorias o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina y frotando con un paño el cortador-rallador (¡no los discos picadores!). Aclarar a continuación el cortador-rallador con agua.

Limpiar la batidora

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas directamente con las manos.

La jarra, la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

Consejo práctico: después de procesar líquidos, muchas veces se puede limpiar la jarra batidora sin necesidad de retirarla de la base motriz. Simplemente basta con poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato. Activar durante unos instantes la batidora (nivel **M**). Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Advertencia importante

En caso necesario, limpiar la bolsa de los accesorios. Prestar atención a los consejos de lavado y cuidado que figuran en la bolsa.

Guardar el aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.

Figura 14:

- Guardar los accesorios y los discos picadores en la bolsa de accesorios.
- Guardar la bolsa en el recipiente de mezcla.

Localización de averías

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Advertencia importante

En caso de manejo erróneo del aparato, dispararse el fusible electrónico o registrarse una avería en el aparato, el piloto de funcionamiento del aparato parpadea.

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

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

Avería

El aparato no se pone en marcha.

Solución

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

Avería

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

Solución

- Desconectar el aparato.
- Elaborar una menor cantidad de alimentos.
- No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos prácticos»!)

Avería

Durante el funcionamiento del accionamiento se pulsó accidentalmente la tecla de desbloqueo. El brazo giratorio se desplaza hacia arriba. El accionamiento se desconecta, pero no permanece en la posición para cambio de accesorios.

Solución

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo «1».
- Conectar el aparato (nivel 1).
- Desconectar el aparato.



El accesorio permanece en la posición para cambio de accesorio.

Avería

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

Solución

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

Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

Ejemplos prácticos

Nata montada

- 100-600 g
- Batir la nata con la varilla batidora durante 1½-4 minutos en el nivel 7, según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.



Clara de huevo

- 1 a 8 claras de huevo
- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 4-6 minutos en el nivel 7.



Masa de bizcocho

Receta básica

- 2 huevos
- 2-3 cucharadas soperas de agua caliente
- 100 g de azúcar
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 70 g de harina
- 70 gramos de fécula de maíz (maicena)
- o levadura en polvo
- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4-6 minutos en el nivel 7, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en el nivel 1 y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½-1 minuto agregándolas a cucharadas.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa batida

Receta básica

- 6 huevos
- 500 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 sobrecitos de azúcar de vainilla o la cáscara ½ limón
- 500 gramos de margarina o mantequilla (temperatura ambiente)
- 1000 g de harina
- 1 sobrecito de levadura en polvo
- 250 ml de leche
- Batir los huevos, el azúcar, la sal y el azúcar de vainilla o la cáscara de limón durante unos 10 segundos con la batidora en el nivel 1.
- Llevar al nivel 5 y batir durante aprox. 120 segundos.
- Añadir la mantequilla y batir 60 segundos en el nivel 3.
- Añadir la harina y la levadura en polvo y batir unos 2 minutos en el nivel 1.
- Pasar al nivel 3 y añadir poco a poco la leche durante 2 minutos.

Máxima cantidad: 1 x la receta básica



Masa quebrada (pastafloa)

Receta básica

- 125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
- 100-125 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
- 250 g de harina
- o levadura en polvo
- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en el nivel 1 y a continuación durante 2-3 minutos en el nivel 6.

A partir de 500 gramos de harina:

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

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa de levadura

Receta básica

- 500 g de harina
- 1 huevo
- 80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
- 80 g de azúcar
- 200-250 ml de leche tibia
- 25 gramos de levadura fresca o 1 sobre de levadura seca
- Cáscara de ½ limón
- 1 pizca de sal
- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en el nivel 1 y a continuación, durante 3-6 minutos, en el nivel 3.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa para pasta

Receta básica

- 300 g de harina
- 3 huevos
- 1-2 cucharadas soperas (10-20 gramos) de agua fría
- Batir todos los ingredientes durante 3 a 5 minutos en el nivel 3, hasta formar una masa.

Cantidad máxima: 1,5 x la receta básica



Masa para pan

Receta básica

- 1000 g de harina
- 3 sobrecitos de levadura seca
- 2 cucharaditas de sal
- 660 ml de agua caliente
- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en el nivel 1 y a continuación, durante 4-5 minutos, en el nivel 3.



Mayonesa

- 2 huevos
- 2 cucharaditas de mostaza
- ¼ l de aceite
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón o vinagre
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar



Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar el mando selector en el nivel 3 (2) o 4 (3) y mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la jarra batidora en dicho nivel.
- Colocar el mando en el nivel 7 (4). Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!

Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Garantía

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

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







La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.**

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Accesorios especiales

	<p>MUZ5ZP1 Exprimidor de cítricos</p>	<p>Para exprimir naranjas, limones y pomelos.</p>
	<p>MUZ5CC2 Cortadora de dados</p>	<p>Para cortar fruta y verdura en dados de tamaño uniforme</p>
	<p>MUZ5FW1 Picadora de carne</p>	<p>Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.</p>
	<p>MUZ45LS1 Juego de discos fino (3 mm), grueso (6 mm)</p>	<p>Para la picadora de carne MUZ5FW1. Los discos finos para preparar pasteles y cremas, los gruesos para salchichas y bacón.</p>
	<p>MUZ45SV1 Accesorio para repostería</p>	<p>Para la picadora de carne MUZ5FW1. Con plantilla metálica para 4 pastas diferentes.</p>
	<p>MUZ45RV1 Accesorio para rallar</p>	<p>Para la picadora de carne MUZ5FW1. Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos asentados o secos.</p>
	<p>MUZ45FV1 Accesorio exprimidor de fruta</p>	<p>Para la picadora de carne MUZ5FW1. Para preparar purés de bayas, excepto frambuesas, tomates y escaramujos; elimina automáticamente los tallos y las pepitas de las grosellas, por ejemplo.</p>
	<p>MUZ45PS1 Disco para cortar patatas crudas</p>	<p>Para el cortador-rallador MUZ5VL1. Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.</p>
	<p>MUZ45AG1 Disco para cortar verduras orientales</p>	<p>Para el cortador-rallador MUZ5VL1. Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticos.</p>

	<p>MUZ45RS1 Disco rallador, grueso</p>	<p>Para el cortador-rallador MUZ5VL1. Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.</p>
	<p>MUZ45KP1 Disco para rallar patatas a la suiza</p>	<p>Para el cortador-rallador MUZ5VL1. Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.</p>
	<p>MUZ5ER2 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable</p>	<p>En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.</p>
	<p>MUZ5KR1 Recipiente de mezcla de plástico</p>	<p>En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.</p>
	<p>MUZ5MX1 Jarra batidora de plástico</p>	<p>Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas y nueces o picar hielo.</p>
	<p>MUZ5MM1 Batidora múltiple</p>	<p>Para picar hierbas aromáticas, verdura, manzanas y carne, y rallar zanahorias, nabos, queso nueces y chocolate frío.</p>

En caso de que algún accesorio no estuviera incluido en el equipo de su aparato, lo podrá adquirir en el comercio especializado o a través del servicio de asistencia técnica.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.

Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (→ “Exemplos de utilização” ver página 147).

O aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos.

O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. São possíveis aplicações adicionais mediante utilização de outros acessórios homologados pelo fabricante. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais autorizados. Nunca utilizar os acessórios para outros aparelhos.

Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

Perigo de choque elétrico e de incêndio!

- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, para se evitarem situações de perigo.
- Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.
- Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento!

- Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como por exemplo placas de fogão. Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.
- Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

Perigo de ferimentos!

- Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente. Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes. Aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- Não alterar a posição do braço móvel enquanto o aparelho estiver ligado.
- Utilizar as ferramentas apenas com a tigela, a tampa e a tampa de proteção do acionamento colocadas! Caso sejam utilizados acessórios, colocar a tigela, a tampa e a tampa de proteção do acionamento de acordo com as instruções!
- Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela nem no canal de enchimento. Não introduzir objetos (p. ex., concha) na tigela nem no canal de enchimento. Manter as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- Nunca utilizar ferramentas em simultâneo com um ou 2 acessórios. Na utilização dos acessórios, respeitar estas instruções de serviço, bem como as instruções anexas.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.
- Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!
- Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.
- Nunca segurar no misturador depois de este estar montado! Nunca colocar o misturador em funcionamento sem a tampa colocada.
- Cuidado ao manusear as lâminas afiadas durante o esvaziamento do recipiente e durante a limpeza.

⚠ Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

⚠ Perigo de asfixia!

Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.

⚠ Atenção!

Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio.

⚠ Importante!

É imperterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização (→ “*Limpeza e manutenção*” ver página 145).

⚠ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios

Seguir as indicações das Instruções de serviço.



Cuidado! Lâminas em rotação.



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

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correta.....	137
Indicações de segurança importantes....	137
Sistemas de segurança.....	139
Panorâmica do aparelho.....	140
Posições de trabalho.....	141
Utilização.....	141
Limpeza e manutenção.....	145
Arrumação.....	146
Ajuda em caso de anomalia.....	146
Exemplos de utilização.....	147
Eliminação do aparelho.....	148
Garantia.....	148
Acessórios especiais.....	149

Sistemas de segurança**Proteção de ligação**

Ver tabela «Posições de trabalho»
O aparelho só pode ser ligado na posição 1 e 3:

- se a tigela (11) tiver sido colocada e rodada até prender.

Proteção contra ligação indevida

Numa falha de corrente, o aparelho continua ligado, mas, depois disto, o motor não volta a arrancar. Para voltar a ligar, rodar o seletor para **0/off**, e, depois, ligar.

Proteção contra sobrecarga

Se, durante a utilização, o motor se desligar sozinho, isso significa que foi ativada a proteção contra sobrecarga. Uma causa possível pode ser a preparação simultânea de grande quantidade de alimentos.

Como proceder na ativação de um sistema de segurança, ver «Ajuda em caso de anomalias».

O aparelho não carece de manutenção.

Panorâmica do aparelho

Fig. A:

Aparelho base

1 Botão de desbloqueio

2 Braço móvel

Função de «Easy Armlift» para apoio do movimento ascendente do braço (ver «Posições de trabalho»).

3 Seletor

Depois de desligar o aparelho (posição **0/off**), ele muda automaticamente para a posição ideal para troca da ferramenta.

0/off = Parar

M = Ligação instantânea com velocidade máxima; não largar o seletor, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

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

1 = velocidade reduzida – lento,

7 = velocidade elevada – rápido.

4 Indicação de funcionamento

Está iluminada durante o funcionamento (seletor em **M** ou **1-7**). Pisca em caso de erros na utilização do aparelho, na ativação do dispositivo eletrónico de segurança ou de defeito no aparelho, ver capítulo «Ajuda em caso de anomalias».

5 Tampa de proteção do acionamento

Para retirar a tampa de proteção do acionamento, pressionar a zona traseira e retirar a tampa.

6 Acionamento para

– **dispositivo para cortar e ralar e – espremedor de citrinos** (Acessório especial*).

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de proteção do acionamento.

7 Acionamento para ferramentas

(varas para massas leves e para bater claras em castelo, varas para massas pesadas) e **picador de carne** (Acessório especial*)

8 Tampa de proteção do acionamento do misturador

9 Acionamento do misturador (Acessório especial*)

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de proteção do acionamento.

10 Sistema automático de enrolamento do cabo

Tigela com acessórios

11 Tigela em inox

12 Tampa

Ferramentas

13 Vara para massas leves «Profi Flexi»

14 Vara para claras em castelo «Profi»

15 Vara para massas pesadas com proteção para as massas

16 Bolsa de acessórios

Para arrumação das ferramentas e dos discos de picar.

Dispositivo para cortar e ralar

17 Calçador

18 Tampa com canal de enchimento

19 Discos de triturar

a Disco reversível «Profi Supercut» – grosso / fino

b Disco reversível de ralar – grosso / fino

c Disco de raspar – médio/fino

d Disco para bolinhos de batata ralada*

20 Suporte de discos

21 Estrutura com abertura de saída

Misturador*

22 Copo misturador

23 Tampa

24 Funil

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

Posições de trabalho

Fig. B:

Atenção!

Utilizar o aparelho apenas se os acessórios forem aplicados, de acordo com esta tabela, no acionamento correto e na posição correta e se estiverem em posição de funcionamento. O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Nota

O braço móvel está equipado com a função de «Easy Armlift», que apoia o movimento ascendente do braço.

Ajuste da posição de trabalho:

- Acionar a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel. Apoiar o movimento com uma das mãos.
- Movimentar o braço móvel até este encaixar na posição de trabalho pretendida.

Posição	Acionamento	Ferramenta/Acessório	Velocidade de funcionamento
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5

Posição	Acionamento	Ferramenta/Acessório	Velocidade de funcionamento
4	9		5-7
	7		5-7

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

Utilização

⚠ Perigo de ferimentos!

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

Atenção!

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ferramentas na posição de funcionamento. Não colocar o aparelho vazio em funcionamento. Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor. As peças não são próprias para utilizar no micro-ondas.

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

Indicação importante

Estas Instruções de serviço incluem um autocolante com os valores de referência para a velocidade de funcionamento do aparelho, utilizando as ferramentas ou os acessórios. Recomendamos a colagem deste autocolante no aparelho (**Fig. C**).

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 100 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado (**Fig. D**).

- Reduzir o comprimento de serviço do cabo: puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até ao comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

Atenção!

Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixá-lo enrolar até ao fim.

- Ligar a ficha à tomada.

Tigela e ferramentas

⚠ Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação!

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

Trocar as ferramentas só com o acionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o acionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas.

Movimentar o braço móvel só depois de a ferramenta ficar completamente imobilizada. Cobrir os acionamentos não utilizados sempre com as respetivas tampas de proteção.

Atenção!

Utilizar a tigela apenas para trabalhar com este aparelho.

Vara para massas leves

«Profi Flexi» (13)

Para bater massas, p. ex. massas leves.



Vara para claras em castelo

«Profi» (14)

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



Vara para massas pesadas (15)

Para amassar massas pesadas e para envolver ingredientes que não devem ser fragmentados (p. ex. passas de uvas, raspas de chocolate)



Indicações importantes sobre a utilização da vara para bater claras em castelo (Fig. 13):

A vara quase deve tocar o fundo da taça, para otimizar a mistura dos ingredientes. Se tal não acontecer, adaptar da seguinte forma o ajuste em altura da vara para bater claras em castelo:

- Retire a ficha da tomada.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Introduzir a vara para bater claras em castelo no acionamento até ao encaixe.
- Segurar bem a vara para claras em castelo e soltar a porca com uma chave de bocas (tamanho 8) no sentido dos ponteiros do relógio.
- Ajustar a altura da vara rodando-a até atingir a altura ideal:
Rodar no sentido dos ponteiros do relógio: levantar.
Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio: baixar.



- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 1.
- Controlar a altura da vara e, se necessário, corrigir.
- Se a altura estiver corretamente ajustada, premir a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel para a posição 2.
- Segurar bem a vara para claras em castelo e apertar a porca com uma chave de bocas (tamanho 8) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



Trabalhar com a tigela e as ferramentas (Fig. 14):

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Colocar a tigela: Colocar a tigela inclinada para a frente e pousar; rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.



- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no acionamento.

Nota:

No caso de massas pesadas, rodar a proteção das massas até que a vara possa encaixar (Fig. 3-4b).

- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 1.
- Colocar a tampa.
- Regular o seletor para a fase pretendida.



A nossa sugestão:

- **Vara para massas leves «Profi Flexi»:**
Primeiro, misturar na fase 1-2, depois, caso necessário, usar as fases 3-5
- **Vara para claras em castelo «Profi»:**
Fase 7, envolver os ingredientes na fase 1
- **Vara para massas pesadas:**
Primeiro, misturar na fase 1, depois amassar na fase 3

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa.

ou

- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Introduzir os ingredientes.



Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Retire a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Retirar a ferramenta do acionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».



Dispositivo para cortar e ralar

⚠ Perigo de ferimentos!

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de picar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos! Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada. Não tocar no compartimento de enchimento.

Atenção!

O dispositivo para cortar e ralar só deve ser utilizado na situação de completamente montado. Nunca montar o dispositivo para cortar e ralar no aparelho base. O dispositivo para cortar e ralar só deve funcionar na posição de funcionamento apresentada.

Proteção contra sobrecarga

Fig. 6:

Para se evitarem danos importantes no seu aparelho em caso de sobrecarga no dispositivo de cortar e ralar, o veio de acionamento deste dispositivo dispõe de um entalhe (ponto teórico de rutura). Em caso de sobrecarga, o veio de acionamento quebra neste ponto. Um novo suporte de discos com veio de acionamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos.

Disco reversível «Profi Super-cut» – grosso/fino



Para cortar frutos e legumes
Processamento na fase 5.

Designação no disco reversível de corte:
«Grosso» para o lado de corte mais grosso
«Fino» para o lado de corte mais fino

Atenção!

O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo duro, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

Disco reversível de ralar – grosso/fino



Para ralar legumes, fruta e queijo, exceto queijo duro (p. ex., Parmesão).
Processamento na fase 3 ou 4.

Designação no disco reversível para ralar:
«2» para o lado de raspar mais grosso
«4» para o lado de raspar mais fino

Atenção!

O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 7.

Disco de raspar – médio/fino

Para ralar batatas cruas, queijo duro (p. ex., Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.

Processamento na fase 7.



Atenção!

O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole ou fatiado.

Disco para bolinhos de batata ralada

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

Ralar: Processamento na fase 7.

Cortar: Processamento na fase 5.



Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar

Fig. 4:

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Colocar a tigela: Colocar a tigela inclinada para a frente e pousar; rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.



- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 3.
- Retirar a tampa de proteção do acionamento do dispositivo de corte (Fig. 4-5a).



- Segurar o suporte de discos pela extremidade inferior; nesta situação, as duas pontas têm que apontar para cima.
- Assentar com cuidado os discos de cortar e de ralar pretendidos nas pontas do suporte de discos (Fig. 4-6a). No caso dos discos reversíveis, ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.
- Segurar o suporte de discos pela extremidade superior e inseri-lo na caixa (Fig. 4-6b).

- Assentar a tampa (atenção à marcação) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o dispositivo para cortar e ralar no acionamento, conforme ilustrado na Fig. 4-8, e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o seletor na fase recomendada.
- Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calçador.

Atenção!

Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

Dica: Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.

Indicação: Se os alimentos a preparar ficarem agarrados ao dispositivo de corte, deverá desligar a máquina, retirar a ficha da tomada e aguardar até o acionamento estar completamente parado, retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar o compartimento de enchimento.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o suporte de discos com o disco. Para isso, e com o dedo por baixo, pressionar contra o veio de acionamento (Fig. 4).
- Limpar os vários componentes.

Misturador

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

Nunca segurar no misturador, depois de este estar montado! Desmontar/montar o misturador só com o acionamento completamente parado! O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.


⚠ Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!

O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (exceto cubos de gelo). Não utilizar o misturador vazio.

Trabalhar com o misturador**Fig. 8:**

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço móvel na posição 4. 
- Retirar a tampa de proteção do acionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na asa com marcação do aparelho base) e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Introduzir os ingredientes.
Quantidade máxima de líquido = 1,25 litros; quantidade máxima de líquidos quentes ou que formem espuma = 0,5 litros;
quantidade ideal para sólidos = 50 a 100 gramas;
- Assentar a tampa e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente no punho do misturador. A tampa tem que estar bem encaixada.
- Regular o seletor para a fase pretendida.

Adicionar ingredientes**Fig. 8-8:**

- Desligar o aparelho através do seletor.
 - Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes
- ou
- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento
- ou
- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Rodar o copo misturador no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

Dica: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.

Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. As superfícies exteriores podem sofrer danos.

Limpar o aparelho base**⚠ Perigo de choque elétrico!**

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

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

Limpeza da tigela e das ferramentas

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

Limpar o dispositivo para cortar e ralar**⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

Todos os componentes do dispositivo para cortar e ralar podem ser lavados na máquina de loiça.

Dica: Para eliminar a camada vermelha depois da preparação de, p. ex., cenouras, molhar um pano com um pouco de óleo alimentar e passar com ele no dispositivo para cortar e ralar (não nos discos de triturar). Depois, lavar o dispositivo de cortar e ralar.

Limpeza do misturador

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

O copo misturador, a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

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

Indicação importante:

Se necessário, limpar a bolsa de acessórios. Dar atenção às indicações de limpeza existentes na bolsa de acessórios.

Arrumação

Perigo de ferimentos!

Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.

Fig. :

- Arrumar as ferramentas e os discos de pizar na bolsa de acessórios.
- Arrumar a bolsa de acessórios dentro da tigela.

Ajuda em caso de anomalia

Perigo de ferimentos!

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

Indicação importante:

A indicação de funcionamento a piscar indica um erro no manuseamento do aparelho, uma ativação do dispositivo eletrónico de segurança ou uma avaria no aparelho.

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

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

Avaria

O aparelho não arranca.

Solução

- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Verificar o braço móvel.
Posição correta? Bem engatado?
- Apertar bem, rodando até ao batente, o copo misturador ou a tigela.
- Colocar a tampa do copo misturador e apertá-la bem, rodando-a até prender.
- Colocar a tampa de proteção dos acionamentos que não estão em utilização.
- A proteção contra ligação indevida está ativa. Colocar o aparelho em **0/off** e depois retornar para a fase desejada.

Avaria

O aparelho desliga durante o funcionamento. A proteção contra sobrecarga foi ativada. Foram preparados demasiados alimentos em simultâneo.

Solução

- Desligar o aparelho.
- Reduzir as quantidades a preparar.
- Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de aplicação»!)

Avaria

Com o acionamento a funcionar, a tecla de desbloqueamento foi ativada inadvertidamente. O braço móvel desloca-se para cima. O acionamento desliga, mas, no entanto, não fica parado na posição de substituição da ferramenta.

Solução

- Posicionar o seletor em **0/off**.
- Deslocar o braço móvel para a posição **1**.
- Ligar o aparelho (fase 1).
- Desligar de novo o aparelho.

A ferramenta fica parada na posição de substituição.



Avaria

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

Solução

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

Indicação importante

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

Exemplos de utilização**Natas batidas**

- 100-600 g
- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase 7, dependendo da quantidade e das características das natas, com a vara para bater claras em castelo.

**Claras**

- 1 a 8 claras
- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase 7 com a vara para claras em castelo.

**Massa de pão de ló****Receita base**

- 2 ovos
- 2-3 colheres de sopa de água quente
- 100 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 70 g de farinha
- 70 g de fécula
- Um pouco de fermento em pó
- Bater os ingredientes (exceto a farinha e a fécula) com a vara para bater claras na fase 7, durante ca. de 4-6 minutos, até formar espuma.
- Rodar o seletor para a fase 1 e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

**Massas leves****Receita base**

- 6 ovos
- 500 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 pacotinhos de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
- 500 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
- 1000 g de farinha
- 1 pacote de fermento em pó
- 250 ml de leite
- Com a vara para massas leves, misturar os ovos, o açúcar, o sal e o açúcar baunilhado ou a casca de limão durante ca. de 10 segundos na fase 1.
- Selecionar a fase 5 e processar durante ca. de 120 segundos.
- Adicionar a manteiga e misturar durante ca. de 60 segundos na fase 3.
- Adicionar a farinha e o fermento e processar durante ca. de 2 minutos na fase 1.
- Selecionar a fase 3 e, em 2 minutos, adicionar o leite aos poucos.

Quantidade máxima: 1 x a receita base

Massa quebrada**Receita base**

- 125 g de manteiga
 - 100-125 g de açúcar
 - 1 ovo
 - 1 pitada de sal
 - Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
 - 250 g de farinha
 - Um pouco de fermento em pó
 - Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 2-3 minutos na fase 6.
- A partir de 500 g de farinha:
- Com a vara para massas pesadas, amassar durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, 3-4 minutos na fase 3.

Quantidade máxima: 2 x a receita base



Massa lêveda

Receita base

- 500 g de farinha
- 1 ovo
- 80 g de gordura (à temperatura ambiente)
- 80 g de açúcar
- 200-250 ml de leite morno
- 25 g de fermento fresco ou 1 pacote de levedura seca
- Raspa de casca de ½ limão
- 1 pitada de sal
- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3-6 minutos, na fase 3.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa batida

Receita base

- 300 g de farinha
- 3 ovos
- Se necessário, juntar 1-2 colheres de sopa (10-20 g) de água fria
- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos na fase 3 até formar uma massa.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa de pão

Receita base

- 1000 g de farinha
- 3 pacotes de levedura seca
- 2 colheres de chá de sal
- 660 ml de água quente
- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante ca. de 4-5 minutos na fase 3.

Maionese

- 2 ovos
- 2 colheres de chá de mostarda
- ¼ l de óleo
- 2 colheres de sopa de sumo de limão ou vinagre
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar



Os ingredientes têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (exceto o óleo) no misturador, na fase 3 (2) ou 4 (3), durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 7 (4) e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.

Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.

Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia. Contactar o revendedor especializado para mais informações.







Garantia

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

Salvo alterações técnicas.

Acessórios especiais

	MUZ5ZP1 Espremedor de citrinos	Para espremer laranjas, limões e toranjas.
	MUZ5CC2 Cortadora de cubos	Para cortar fruta e legumes em cubos do mesmo tamanho
	MUZ5FW1 Picador de carne	Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.
	MUZ45LS1 Jogo de discos com furos Fino (3 mm), Grosso (6 mm)	Para o picador de carne MUZ5FW1. Fino para empadas e acompanhamentos para o pão, grosso para salsichas frescas e toucinho.
	MUZ45SV1 Adaptador para biscoitos	Para o picador de carne MUZ5FW1. Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos.
	MUZ45RV1 Ralador	Para o picador de carne MUZ5FW1. Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.
	MUZ45FV1 Adaptador para espremedor de fruta	Para o picador de carne MUZ5FW1. Para espremer frutos de baga, exceto framboesas, tomates e frutos de roseira brava para fazer mousse. Serão tirados os pés às groselhas, p. ex., e os frutos serão, simultaneamente, descaroados.
	MUZ45PS1 Disco para batatas fritas	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5VL1. Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.
	MUZ45AG1 Disco para legumes asiáticos	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5VL1. Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.

	<p>MUZ45RS1 Disco de raspar grosso</p>	<p>Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5VL1. Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.</p>
	<p>MUZ45KP1 Disco para bolinhos de batata ralada</p>	<p>Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5VL1. Para ralar batatas cruas para «rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.</p>
	<p>MUZ5ER2 Tigela em inox</p>	<p>Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.</p>
	<p>MUZ5KR1 Tigela de plástico</p>	<p>Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.</p>
	<p>MUZ5MX1 Tampa de acionamento para o misturador em plástico</p>	<p>Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.</p>
	<p>MUZ5MM1 Multimisturador</p>	<p>Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.</p>

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

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (→ «Παραδείγματα εφαρμογών» βλέπε στη σελίδα 161).

Η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
- Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστεφόμενο διακόπτη.

- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενώ η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ, τοποθετημένο καπάκι και τοποθετημένα καπάκια των μηχανισμών κίνησης! Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τοποθετήστε το μπολ, το καπάκι και το καπάκι του μηχανισμού κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες!
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη βάλετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα εργαλεία και εξαρτήματα ή 2 εξαρτήματα. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων προσέξτε τόσο αυτές όσο και τις εκάστοτε συνημμένες οδηγίες χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.
- Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
- Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς τοποθετημένο καπάκι.
- Προσοχή κατά την εργασία με τα κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Κίνδυνος ασφυξίας!

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Προσοχή!

Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).

Σημαντικό!

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμείνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα ακρησιμοποιητή (→ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 160).

Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.....	151
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας.....	151
Συστήματα ασφαλείας.....	154
Με μια ματιά	154
Θέσεις εργασίας.....	155
Χειρισμός.....	155
Καθαρισμός και φροντίδα	160
Φύλαξη.....	160
Αντιμετώπιση βλαβών.....	160
Παραδείγματα εφαρμογών.....	161
Απόσυρση.....	163
Ειδικά εξαρτήματα	163

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια ενεργοποίησης

Βλέπε στον πίνακα "Θέσεις εργασίας".

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο στη θέση **1** και **3**:

- όταν το μπολ (11) έχει τοποθετηθεί και έχει στραφεί μέχρι να ασφαλίσει.

Ασφάλεια επανενεργοποίησης

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας σε λειτουργία, αλλά ο κινητήρας δεν ξαναξεκινά. Για την εκ νέου ενεργοποίηση γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στο **0/off**, μετά ενεργοποιήστε.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Σε περίπτωση που ο κινητήρας σταματήσει αυτόματα κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης. Μια πιθανή αιτία μπορεί να είναι η ταυτόχρονη επεξεργασία πολύ μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων.

Σχετικά με τη συμπεριφορά σε περίπτωση ενεργοποίησης κάποιου συστήματος ασφαλείας ανατρέξτε στην ενότητα «Αντιμετώπιση βλαβών».

Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση.

Με μια ματιά

Εικόνα **A**:

Βασική συσκευή

- 1 Πλήκτρο απασφάλισης**
- 2 Στρεφόμενος βραχίονας**
Λειτουργία «Easy Armlift» για την υποστήριξη της κίνησης του βραχίονα προς τα πάνω (βλέπε «Θέσεις εργασίας»).
- 3 Περιστρεφόμενος διακόπτης**
Μετά την απενεργοποίηση (θέση **0/off**) η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στην ιδανική θέση για την αλλαγή των εργαλείων.
0/off = Στοπ

M = Στιγμιαία λειτουργία με το μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τη διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμειξης. Βαθμίδα **1-7**, Ταχύτητα εργασίας:

1 = Χαμηλός αριθμός στροφών – αργά,
7 = Υψηλός αριθμός στροφών – γρήγορα.

4 Ένδειξη λειτουργίας

Ανάβει κατά τη λειτουργία (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **M** ή **1-7**). Αναβοσβήνει σε περίπτωση σφαλμάτων στον χειρισμό της συσκευής, κατά την ενεργοποίηση της ηλεκτρονικής ασφαλείας ή αντίστοιχα σε περίπτωση βλάβης της συσκευής, βλέπε «Αντιμετώπιση βλαβών».

5 Κατάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης

Για την αφαίρεση του καπακιού προστασίας του μηχανισμού κίνησης πιέστε στην πίσω περιοχή και αφαιρέστε το καπάκι.

6 Μηχανισμός κίνησης για

– **πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας** και
– **λεμονοσύφτη** (ειδικό εξάρτημα).

Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης.

7 Μηχανισμός κίνησης για εργαλεία

(αναδευτήρας, χτυπητήρι, ζυμωτήρι) και **κρεατομηχανή** (ειδικό εξάρτημα*)

8 Κατάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ

9 Μηχανισμός κίνησης για το μίξερ (ειδικός εξοπλισμός*)

Όταν δε χρησιμοποιείται, τοποθετήστε καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ.

10 Αυτόματος τυλιχτήρας καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα

11 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα

12 Καπάκι

Εργαλεία

13 Αναδευτήρας «Profi Flexi»

14 Επαγγελματικό χτυπητήρι

15 Ζυμωτήρι με σπάτουλα

16 Θήκη εξαρτημάτων













Για τη φύλαξη των εργαλείων και των δίσκων κοπής.

Πολυκόφτης συνεχούς λειτουργίας**17 Εξάρτημα ώθησης****18 Καπάκι με υποδοχή πλήρωσης****19 Δίσκοι κοπής**

- a Δίσκος κοπής δύο όψεων «Profi Supercut» – χοντρή / ψιλή κοπή
- b Δίσκος ξυσίματος δύο όψεων – χοντρό / ψιλό ξύσιμο
- c Δίσκος τρίψιματος – μέτριο τρίψιμο
- d Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοτηγανίτες

20 Φορέας δίσκου**21 Περίβλημα με άνοιγμα εξόδου****Μίξερ*****22 Δοχείο ανάμιξης****23 Καπάκι****24 Χοάνη**

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

Θέση	Μηχανισμός κίνησης	Εργαλείο/ Εξαρτήματα	Ταχύτητα λειτουργίας
1			1-5
			1-7
			1-3
2		*	–
			3-7
3			3-5
			5-7
4			5-7
			5-7

Θέσεις εργασίας**Εικόνα :****Προσοχή!**

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο, όταν το εργαλείο / εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σύμφωνα με αυτό τον πίνακα στο σωστό μηχανισμό κίνησης και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας. Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να είναι ασφαλισμένος σε κάθε θέση εργασίας.

Υπόδειξη:

Ο στρεφόμενος βραχίονας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «Easy ArmLift», η οποία υποστηρίζει το μηχανισμό κίνησης του βραχίονα στρέψης προς τα πάνω.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας:

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και μετακινήστε το στρεφόμενο βραχίονα. Υποστηρίξτε την κίνηση με το ένα χέρι.
- Μετακινήστε το στρεφόμενο βραχίονα στην επιθυμητή θέση, μέχρι να ασφαλίσει.

* Τοποθέτηση / αφαίρεση του αναδευτήρα, του χτυπητηριού και του ζυμωτηριού. Προσθήκη μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας.

Χειρισμός** Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εξάρτημα / εργαλείο στη θέση εργασίας. Μη λειτουργείτε τη συσκευή άδεια. Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας. Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλέπε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Σημαντική υπόδειξη

Σε αυτές τις δηγίες χρήσης βρίσκεται ένα αυτοκόλλητο με ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας της συσκευής κατά τη χρήση των εργαλείων ή των εξαρτημάτων. Εμείς σας συνιστούμε, να τοποθετήσετε αυτό το αυτοκόλλητο στη συσκευή **(Εικόνα C)**.

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το καλώδιο με μιάς μέχρι το επιθυμητό μήκος (το πολύ 100 cm) προς τα έξω και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει στη θέση αυτή **(Εικόνα D)**.
- Ελάττωση του μήκους εργασίας του καλωδίου: Τραβήξτε ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το να τυλιχτεί μέχρι το επιθυμητό μήκος. Μετά τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο σταθεροποιείται.

Προσοχή!

- Εάν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το εντελώς έξω και αφήστε το μετά να ξανατυλιχτεί.
- Συνδέστε το φως στην πρίζα του ρεύματος.

Μπολ και εργαλεία

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12)! Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης – μετά την απενεργοποίηση ο μηχανισμός κίνησης εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου. Στρέψτε το στρεφόμενο βραχίονα, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο. Καλύπτετε τους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης πάντοτε με τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε το μπολ μόνο για εργασίες με αυτή τη συσκευή.

Αναδευτήρας «Profi Flexi» (13)

για το ανακάτεμα ζύμης, π. χ. ζύμη κέικ



Επαγγελματικό χτυπητήρι (14)

για το χτύπημα μαρέγκα, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου



Ζυμωτήρι (15)

για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας)



Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του χτυπητηριού (Εικόνα E)

Το χτυπητήρι θα πρέπει να αγγίζει σχεδόν τον πυθμένα του μπολ, ώστε να αναμειγνύονται ιδανικά τα υλικά. Αν όχι, προσαρμόστε τη ρύθμιση ύψους του χτυπητηριού ως εξής:

- Τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο μηχανισμό κίνησης μέχρι να ασφαλίσει.
- Κρατήστε το χτυπητήρι και λύστε το παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί (SW 8) στη φορά των δεικτών του ρολογιού.



■ Ρυθμίστε το ύψος του χτυπητηριού, στρέφοντας το εργαλείο στο ιδανικό ύψος: Στροφή προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού: Ανέβασμα.

■ Στροφή αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού: Κατέβασμα

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1.




■ Ελέγξτε το ύψος του χτυπητηριού, εάν χρειάζεται, διορθώστε το.

- Όταν το ύψος έχει ρυθμιστεί σωστά, πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2.




- Κρατήστε το χτυπητήρι και σφίξτε το παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί (SW 8) αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Εργασία με το μπολ και τα εργαλεία (Εικόνα 3):

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2. 
- Τοποθέτηση του μπολ: Περάστε το κεκλιμένο προς τα εμπρός μπολ και μετά αναποθέστε το, στρέψτε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ασφαλίσει.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στο μηχανισμό κίνησης τον αναδευτήρα, το χτυπητήρι ή το ζυμωτήρι έτσι, ώστε να ασφαλίσει.

Υπόδειξη:

Στο ζυμωτήρι στρέψτε τη σπάτουλα της ζύμης, μέχρι να μπορεί να ασφαλίσει το εργαλείο (Εικόνα 3-4b).


- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1. 
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Η σύστασή μας:


- **Αναδευτήρας «Profi Flexi»**
Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1-2, μετά στη βαθμίδα 3-5 αν χρειάζεται
- **Επαγγελματικό χτυπητήρι:**
Βαθμίδα 7, ανακάτεμα στη βαθμίδα 4
- **Ζυμωτήρι:**
Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, ζύμωμα στη βαθμίδα 3

Συμπλήρωση υλικών

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.
ή
- Αφαιρέστε το καπάκι.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2. 
- Προσθέστε τα υλικά.

Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2. 
- Αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, βλέπε «Καθαρισμός και φροντίδα».

Πολυκόφτης συνεχούς λειτουργίας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής.

Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη! Τοποθετείτε/αφαιρείτε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας μόνο με ακινητοποιημένη το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φιν από την πρίζα.

Μη βάζετε τα δάκτυλά σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε ποτέ τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας στη βασική συσκευή. Λειτουργείτε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας μόνο στην καθορισμένη θέση λειτουργίας.

Προστασία από υπερφόρτωση

Εικόνα :

Για να αποφευχθούν μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας, ο άξονας κίνησης του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας διαθέτει μια εγκοπή (σημείο προκαθορισμένης θραύσης). Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο άξονας κίνησης σ' αυτό το σημείο. Έναν καινούργιο φορέα δίσκου με άξονα κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Δίσκος κοπής δύο όψεων

«Profi Supercut» – χοντρή / ψιλή κοπή

για την κοπή φρούτων και λαχανικών.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 5.

Χαρακτηρισμός στο δίσκο κοπής δύο όψεων:

«Χοντρά» για τη χοντρή πλευρά κοπής

«Λεπτά» για τη λεπτή πλευρά κοπής

Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής δύο όψεων δεν είναι κατάλληλος για την κοπή σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος ξυσίματος δύο όψεων – χοντρό / ψιλό ξύσιμο

για το ξύσιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π.χ. τυρί παρμεζάνα).

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4.

Χαρακτηρισμός στο δίσκο ξυσίματος δύο όψεων:

«2» για τη χοντρή πλευρά ξυσίματος

«4» για τη λεπτή πλευρά ξυσίματος

Προσοχή!

Ο δίσκος ξυσίματος δύο όψεων δεν είναι κατάλληλος για το ξύσιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Ξύνετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού ξυσίματος στη βαθμίδα 7.

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τριψίμο

για το τριψίμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π.χ. τυρί παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 7.

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τριψίμο μαλακού τυριού.

Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοτηγανίτες







Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για τηγανητές πατάτες Ελβετίας και πατατοτηγανίτες για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.

Τρίψιμο: Επεξεργασία στη βαθμίδα 7.

Κοπή: Επεξεργασία στη βαθμίδα 5.

Εργασία με τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας

Εικόνα :

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.
- Τοποθέτηση του μπολ: Περάστε το κεκλιμένο προς τα εμπρός μπολ και μετά εναποθέστε το, στρέψτε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ασφαλίσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **3**.
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης από τον κινητήρα του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας (**Εικόνα -5a**).
- Κρατήστε σταθερά το φορέα του δίσκου στο κάτω άκρο, συγχρόνως οι δύο μύτες πρέπει να δείχνουν προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής ή ξυσίματος προσεκτικά επάνω στις μύτες του φορέα του δίσκου (**Εικόνα -6a**). Στους δίσκους δύο όψεων προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω.
- Πιάστε τον φορέα του δίσκου στο επάνω άκρο και τοποθετήστε τον στο περίβλημα (**Εικόνα -6b**).
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας, όπως φαίνεται στην **Εικόνα -8** πάνω στο μηχανισμό κίνησης και στρέψτε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.

- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης και σπρώξτε τα με το εξάρτημα ώθησης.

Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των τεμαχισμένων τροφίμων στο άνοιγμα εξόδου.

Συμβουλή: Για ομοιόμορφα αποτελέσματα κοπής κόβετε τα λεπτά τρόφιμα σε ματσάκια.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας, απενεργοποιήστε την κουζίνομηχανή, τραβήξτε το φιν από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης, αφαιρέστε το καπάκι του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας και αδειάστε την υποδοχή πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Γυρίστε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε το φορέα του δίσκου μαζί με το δίσκο. Γι' αυτό πιέστε με το δάχτυλο από κάτω τον άξονα κίνησης (**Εικόνα 8**).
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα.

Μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ / τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνο, όταν ο μηχανισμός κίνησης είναι ακινητοποιημένος! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!


Όταν δουλεύετε καυτά αναμειγνυόμενα τρόφιμα, εξέρχεται ατμός από τη χοάνη στο καπάκι. Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Εργασία με το μίξερ

Εικόνα 8:

- Πατήστε το κουμπί απασφάλισης και φέρτε το στεφόμενο βραχίονα στη θέση 4. 
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ.
- Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης (το σημάδι στη λαβή να συμπίπτει με το σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Προσθέστε τα υλικά.
Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,25 λίτρα, μέγιστη ποσότητα αφρίζοντα ή καυτά υγρά = 0,5 λίτρα, ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 50 έως 100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και γυρίστε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα στη λαβή του μίξερ. Το καπάκι πρέπει να έχει ασφαλίσει.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών

Εικόνα 8-8:

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε τα υλικά
ή
■ αφαιρέστε τη χοάνη και προσθέστε λίγα-λίγα τα στερεά υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών
ή
■ προσθέστε τα υγρά υλικά μέσα από τη χοάνη.

Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Γυρίστε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

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

Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά. Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό και μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίστε στεγνά τη συσκευή.

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

Το μπολ και τα εργαλεία πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο των πιάτων, γιατί υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία της πλύσης!

Καθαρισμός του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Όλα τα μέρη του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Για την απομάκρυνση του κόκκινου χρώματος μετά την επεξεργασία π.χ. καρότων, βρέξτε ένα πανί με λίγο λάδι φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας (όχι τους δίσκους κοπής). Μετά πλύνετε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας.

Καθαρισμός του μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με γυμνά χέρια.

Το δοχείο ανάμειξης, το καπάκι και η χοάνη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά αρκεί να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για το σκοπό αυτό προσθέστε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Ενεργοποιήστε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ (βαθμίδα **M**). Χύστε το νερό πλύσης και ξεπλύνετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Σημαντική υπόδειξη:

Όταν χρειάζεται, καθαρίστε τη θήκη εξαρτημάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις φροντίδας στη θήκη.

Φύλαξη

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, τραβάτε το φιν από την πρίζα.

Εικόνα 1:

- Τοποθετήστε τα εργαλεία και τους δίσκους κοπής στη θήκη εξαρτημάτων.
- Τοποθετήστε τη θήκη εξαρτημάτων μέσα στο μπολ.

Αντιμετώπιση βλαβών

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση μιας βλάβης τραβήξτε το φιν από την πρίζα.

Σημαντική υπόδειξη:

Ένα σφάλμα στο χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή κάποια βλάβη της συσκευής σηματοδοτούνται με το αναβόσβημα της ένδειξης λειτουργίας.

Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να είναι ασφαλισμένος σε κάθε θέση εργασίας.

Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα που εμφανίστηκε με τη βοήθεια των ακολούθων υποδείξεων.

Βλάβη

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση

- Ελέγξτε την τροφοδοσία ρεύματος.
- Ελέγξτε το φως.
- Ελέγξτε τον στρεφόμενο βραχίονα.
Είναι στη σωστή θέση; Έχει ασφαλίσει;
- Σφίξτε το μίξερ ή το μπολ μέχρι τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι του μίξερ και σφίξτε το μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης στους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης.
- Η ασφάλεια επανενεργοποίησης είναι ενεργοποιημένη. Ρυθμίστε τη συσκευή στο **0/off** και μετά πίσω στην επιθυμητή θέση.

Βλάβη

Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη χρήση. Η ασφάλεια υπερφόρτωσης είναι ενεργοποιημένη. Επεξεργάστηκαν πολύ μεγάλες ποσότητες τροφίμων ταυτόχρονα.

Αντιμετώπιση

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Μειώστε την ποσότητα επεξεργασίας.
- Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλέπε «Παραδείγματα εφαρμογής»!)

Βλάβη

Με περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης πατήθηκε κατά λάθος το πλήκτρο απασφάλισης. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας κινείται προς τα πάνω. Ο μηχανισμός κίνησης απενεργοποιείται, αλλά δεν ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.

Αντιμετώπιση

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Φέρτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή (βαθμίδα 1).



■ Απενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Το εργαλείο ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.

Βλάβη

Το μίξερ δεν ξεκινά ή παραμένει κατά τη χρήση ακίνητο, ο κινητήρας «βουίζει». Το μαχαίρι είναι μπλοκαρισμένο.

Αντιμετώπιση

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το μίξερ και απομακρύνετε το εμπόδιο.
- Τοποθετήστε ξανά το μίξερ.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι η βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Παραδείγματα εφαρμογών

Σαντιγί

– 100-600

- Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 7, ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας, με το χτυπητήρι.



Ασπράδι αυγού

– 1 έως 8 ασπράδια αυγών

- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το χτυπητήρι.



Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

- 2 αυγά
- 2-3 κουταλιές ζεστό νερό
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκι βανίλια
- 70 γρ. αλεύρι
- 70 γρ. κορν φλάουρ
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) για 4-6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το χτυπητήρι μέχρι να αφρίσουν.



- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και ανακατέψτε μέσα το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, περίπου για ½ έως 1 λεπτό, προσθέτοντάς το κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Απλή ζύμη

Βασική συνταγή

- 6 αυγά
- 500 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 φακελάκια βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
- 500 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (θερμοκρασία δωματίου)
- 1.000 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 250 ml γάλα
- Αναμείξτε αυγά, ζάχαρη, αλάτι και βανίλια ή ξύσμα φλούδα λεμονιού περίπου 10 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1 με τον αναδευτήρα.
- Ρυθμίστε τη βαθμίδα 5 και δουλέψτε τα περίπου 120 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε το βούτυρο και δουλέψτε τα περίπου 60 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 3.
- Προσθέστε το αλεύρι και τη μπέικιν πάουντερ και ζυμώστε τα όλα περίπου 2 λεπτά στη βαθμίδα 1.
- Ρυθμίστε στη βαθμίδα 3 και προσθέστε σιγά-σιγά το γάλα μέσα σε 2 λεπτά.

Μέγιστη ποσότητα: 1 φορά τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

- 125 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 100-125 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- 1 πρέζα αλάτι
- λίγο ξύσμα φλούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
- 250 γρ. αλεύρι
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ



- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμείξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 περίπου ½ λεπτό και μετά ανακατέψτε τα με τον αναδευτήρα στη βαθμίδα 6 περίπου για 2-3 λεπτά.

Από 500 γρ. αλεύρι

- Ζυμώστε τα υλικά περίπου για ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 με το ζυμωτήρι, μετά ζυμώστε για περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη μαγιάς

Βασική συνταγή

- 500 γρ. αλεύρι
- 1 αυγό
- 80 γρ. λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 80 γρ. ζάχαρη
- 200-250 ml χλιαρό γάλα
- 25 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1 φακελάκι
- ξερή μαγιά
- Ξύσμα ½ λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι
- Δουλέψτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, μετά για περίπου 3-6 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για ζυμαρικά

Βασική συνταγή

- 300 γρ. αλεύρι
- 3 αυγά
- εάν χρειάζεται 1-2 κουταλιές (10-20 γρ.) κρύο νερό
- Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί για περίπου 3 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού

Βασική συνταγή

- 1.000 γρ. αλεύρι
- 3 φακελάκια ξηρή μαγιά
- 2 κουταλάκια αλάτι
- 660 ml ζεστό νερό
- Δουλέψτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, μετά για περίπου 4-5 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το ζυμωτήρι.

Μαγιονέζα

- 2 αυγά
- 2 κουταλάκι μουστάρδα
- ¼ του λίτρου λάδι
- 2 κουταλιές χυμό λεμονιού ή ξύδι
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα ζάχαρη

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατέψτε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα 3 (2) ή 4 (3).
- Ρυθμίστε το μίξερ στη βαθμίδα 7 (4), προσθέστε το λάδι αργά μέσα από τη χοάνη και ανακατέψτε το μείγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Καταναλώστε τη μαγιονέζα σύντομα, δεν αποθηκεύεται.



Απόσυρση




Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Ειδικά εξαρτήματα

	MUZ5ZP1 Λεμονοστύφτης	Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.
	MUZ5CC2 Κόφτης κύβων	Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε ομοιόμορφους κύβους
	MUZ5FW1 Κρεατομηχανή	Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ και κιμά.
	MUZ45LS1 Σετ διάτρητων δίσκων λεπτός (3 mm), χοντρός (6 mm)	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Ψιλός για πατέ και επάλειψη, χοντρός για λουκάνικα και λαρδί.
	MUZ45SV1 Προσάρτημα κορνέ	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Με μεταλλικό χνάρι για 4 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.

	MUZ45RV1 Προσάρτημα τρίψιματος	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Για το τρίψιμο φουντουκιών, καρυδιών, αμυγδάλων, σοκολάτας και ξερού ψωμιού.
	MUZ45FV1 Προσάρτημα αποχρωματισμού φρούτων	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Για το στύψιμο μούρων εκτός φραμπουάζ, ντοματών και καρπών αγριοτριανταφυλλιάς σε πολτό. Ταυτόχρονα αφαιρούνται, π.χ. στα φραγκοστάφυλα, το κοτσάνι και οι σπόροι.
	MUZ45PS1 Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες	Για τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας MUZ5VL1. Για την κοπή ωμής πατάτας για τηγανητές πατάτες.
	MUZ45AG1 Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα	Για τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας MUZ5VL1. Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.
	MUZ45RS1 Δίσκος τρίψιματος, χοντρός	Για τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας MUZ5VL1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π.χ. για τηγανίτες ή πατατοκεφτέδες από τριμμένη πατάτα.
	MUZ45KP1 Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοτηγανίτες	Για τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας MUZ5VL1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για τηγανητές πατάτες Ελβετίας και πατατοτηγανίτες για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.
	MUZ5ER2 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα	Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 γρ. αλεύρι συν τα υλικά.
	MUZ5KR1 Πλαστικό μπολ	Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 γρ. αλεύρι συν τα υλικά.
	MUZ5MX1 Πλαστικό προσάρτημα μίξερ (μπλέντερ)	Για την ανάμειξη ποτών, για την πολτοποιήση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για τον τεμαχισμό φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.
	MUZ5MM1 Πολυμίξερ	Για την κοπή αρωματικών φυτών, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το ξύσιμο καρότων, ραπτανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.

Εάν κάποιο εξάρτημα δε συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπέρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επίσκεψη στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
 - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επίσκεψης από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επίσκεψη ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αθήνα 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά

Θεσ/νίκη Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 Θέρμη

Πάτρα Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια

Ηράκλειο – Κρήτης Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο

Κύπρος Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Amaca uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları aşmayınız (→ “Kullanım örnekleri” bkz. sayfa 175). Cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çirpılması için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür. Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız. Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz. Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!

- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.
- Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.
- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz!
- Cihazı, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.

- Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz.
- Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız.
- Aletleri sadece kap yerleştirilmiş, tıpa takılmış ve tahrik koruyucu kapak kapatılmış durumdayken kullanınız! Aksesuar kullanımı için kabı, kapağı ve tahrik koruyucu kapağı talimatlara göre yerleştiriniz!
- Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız. Kabın veya dolum ağzının içine herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) sokmayınız. Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutunuz.
- Aletleri ve aksesuarları veya 2 aksesuarı birden kesinlikle aynı anda kullanmayınız. Aksesuarları kullanırken, bu talimatlar ile birlikte ilgili aksesuarlara ait kullanım kılavuzlarını da dikkate alınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız.
- Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!
- Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.
- Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız! Mikseri kesinlikle kapağı yokken çalıştırmayınız.
- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.

⚠ Haşlanma tehlikesi var!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

⚠ Boğulma tehlikesi!

Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.

⚠ Dikkat!

Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız.

⚠ Önemli!

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir (→ “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 174).

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat! Dönen bıçaklar.



Dikkat! Dönen aletler.
Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçerik

Amaca uygun kullanım.....	166
Önemli güvenlik uyarıları	166
Güvenlik sistemleri	168
Genel Bakış.....	169
Çalışma konumları	169
Kullanım	170
Temizlik ve bakım.....	174
Muhafaza	175
Arıza durumunda yardım	175
Kullanım örnekleri	175
Elden çıkartılması.....	177
Garanti.....	177
Özel aksesuar	178

Güvenlik sistemleri

Devreye sokma emniyeti

Bkz. “Çalışma konumları” tablosu.
Cihaz **1** ve **3** numaralı konumdayken sadece aşağıdaki koşullar altında çalıştırılabilir:
■ Kap (11) yerleştirilmişse ve yerine oturuncaya kadar döndürülmüşse.

Tekrar devreye girme emniyeti

Elektrik kesintisi halinde cihaz açık durumda kalmaya devam eder ancak kesinti sona erdiğinde motor tekrar çalışmaya başlamaz. Cihazı tekrar devreye sokmak için döner şalteri **0/off** konumuna çeviriniz ve ardından cihazı devreye sokunuz.

Aşırı yüklenme emniyeti

Cihaz kullanılırken motor kendiliğinden durursa, aşırı yüklenmeye karşı koruma özelliği devreye sokulmuş demektir. Bunun nedeni, aynı anda çok miktarda besinin işlenmeye çalışılması olabilir.

Bir emniyet sisteminin devreye girmesi halinde yapılması gerekenleri öğrenmek için “Arıza durumunda yardım” bölümünü inceleyiniz.

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Genel Bakış

Resim A:

Ana cihaz

1 Kilit açma tuşu

2 Çevirme kolu

Kolun yukarı doğru hareketini desteklemek için "Easy Armlift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu (bkz. "Çalışma konumları").

3 Döner şalter

Kapatma işleminden (0/off konumu) sonra cihaz otomatik olarak alet değiştirmek için en ideal pozisyona hareket eder.

0/off = Durdurma

M = Azami devirli moment devresi, istenen karıştırma süresi boyunca şalter basılı tutulmalıdır.

Kademe **1-7**, çalışma hızı:

1 = düşük devir – yavaş,

7 = yüksek devir – hızlı.

4 İşletim göstergesi

Cihazın kullanımı sırasında yanar (döner şalter konumu **M** veya **1-7**). Cihazın kullanımı sırasında hata oluşması, elektronik sigortanın/emniyetin devreye girmesi veya cihazın arızalanması halinde yanıp söner, bkz. "Arıza durumunda yardım".

5 Tahrik sistem koruyucu kapağı

Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkartmak için kapağın arka kısmına bastırılmalı ve kapak çıkartılmalıdır.

6 Tahrik sistemi

– Doğrayıcı ve

– Narenciye sıkacağı (özel aksesuar*) için.

Cihaz kullanılmadığında tahrik sistemi koruyucu kapağı takılı olmalıdır.

7 Tahrik sistemi

Aletler (karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası) ve **et kıyma ünitesi** (özel aksesuar*) için

8 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

9 Mikser tahrik sistemi (özel aksesuar*)

Cihaz kullanılmadığında tahrik sistemi koruyucu kapağı takılı olmalıdır.

10 Kablo sarma otomatığı

Kap ve aksesuarlar

11 Paslanmaz çelik karıştırma kabı

12 Kapak

Aletler

13 Profi Flexi karıştırma teli

14 Profi çırpma teli

15 Yön değiştirmeli yoğurma kancası

16 Aksesuar çantası

Aletlerin ve doğrama disklerinin muhafaza edilmesi için kullanılır.

Doğrayıcı

17 Tıkaç

18 Doldurma ağızlı kapak

19 Doğrama diskleri

a Profi Supercut çevrilebilen kesme diski – kalın / ince

b Çevrilebilen rendeleme diski – kaba / ince

c Rendeleme diski – orta incelikte

d Patates hamuru diski*

20 Disk mesnedi

21 Çıkış delikli gövde

Mikser*

22 Karıştırma kabı

23 Kapak

24 Huni

* Teslimat kapsamında yer almayan aksesuar parçalarını ilgili satıcılardan, yetkili servislerden ve müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Çalışma konumları

Resim B:

Dikkat!








Cihazı sadece, ilgili alet / aksesuar bu tabloya göre doğru tahrik sistemine takılmış ve doğru konuma yerleştirilmiş durumdaysa ve cihaz çalışma konumuna getirilmişse çalıştırınız. Çevirme kolu, her çalışma konumunda yerine oturmuş olmalıdır.

Uyarı

Çevirme kolu, kolun yukarı doğru hareketini destekleyen "Easy Armlift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu ile donatılmıştır.

Çalışma konumunun ayarlanması:

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz. Hareketi bir eliniz ile destekleyiniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Pozisyon	Tahrik sistemi	Alet/ aksesuar	Çalışma hızı
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

Kullanım

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış olması halinde takınız.

Dikkat!

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve cihaz çalışma konumundaya çalıştırınız. Cihazı boş olarak çalıştırmayınız. Cihazı ve aksesuar parçalarını ısı kaynaklarına maruz bırakmayınız. Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

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

Önemli bilgi

Bu kullanma kılavuzunda, cihazın alet veya aksesuar takılı durumdaykenki çalışma hızına ilişkin referans değerlerin yer aldığı bir çıkartma etiket bulunur. Bu çıkartmayı cihaza yapıştırmayı tavsiye ediyoruz (**Resim 10**).

Hazırlama

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kabloyu tek bir hareketle istediğiniz uzunluğa (maks. 100 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylece kablo bu uzunlukta kilitleyip kalır (**Resim 11**).
- Kablo çalışma uzunluğunun kısaltılması: Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşıncaya kadar sarılmasını sağlayınız. Daha sonra kabloyu tekrar hafifçe çekerek yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitleyip kalır.

Dikkat!

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

- Elektrik fişini prize takınız.

Kaplar ve aletler

⚠ Dönen aletler nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız. Cihazı sadece kapak (12) kapalıyken çalıştırınız!

Cihaz takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da tahrik sistemi kısa süre çalışmaya devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur. Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz.

Kullanılmayan tahrikleri her zaman tahrik koruyucu kapaklar ile kapatınız.

Dikkat!

Kabı sadece bu cihaz ile gerçekleştirdiğiniz çalışmalar için kullanınız.

Profi Flexi karıştırma teli (13)

Hamur (örn. kek hamuru) karıştırmak için kullanılır



Profi çırpma teli (14)

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



Yoğurma kancası (15)

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



Çırpma telinin kullanılması ile ilgili önemli bilgi (Resim 3):

Malzemelerin en iyi şekilde karıştırılması için, çırpma telinin karıştırma kabının dibine neredeyse temas etmesi gerekir. Temas etmiyorsa, çırpma telinin yükseklik ayarını şu şekilde yapınız:

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 2 konumuna getiriniz.
- Çırpma telini yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz.



- Çırpma telini sabit tutunuz ve açık ağızlı bir anahtar (anahtar genişliği 8) ile somunu saat dönüş yönüne doğru çözünüz.
- Çırpma telinin seviyesini, teli çevirerek en uygun seviyeye ayarlayınız:
Saat dönüş yönünde çevirme: Kaldırma.
Saat dönüş yönünün tersine çevirme: İndirme
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 1 konumuna getiriniz.
- Çırpma telinin seviyesini kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz.
- Seviye doğru ayarlanmışsa, kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 2 konumuna getiriniz.
- Çırpma telini sabit tutunuz ve açık ağızlı bir anahtar (anahtar genişliği 8) ile somunu saat dönüş yönünün tersine doğru çözünüz.



Karıştırma kabı ve aletler ile birlikte çalışma (Resim 4):

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 2 konumuna getiriniz.
- Kabı yerleştirme:
Öne eğimli karıştırma kabını yerleştiriniz ve sonra sabitleyerek yerine oturana kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Yapılacak işe göre karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz.



Uyarı:

- Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar yön değiştirmeli düzeneğini çeviriniz (Resim 3-4b).
- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 1 konumuna getiriniz.
- Kapağı takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.



Tavsiyemiz:**– Profi Flexi karıştırma teli:**

Öncelikle Kademe 1-2'de karıştırınız, sonra ihtiyaca göre kademe 3-5 seçiniz

– Profi çırpma teli:

Kademe 7, başka malzeme karıştırmak için Kademe 1

– Yoğurma kancası:

Önce kademe 1'de karıştırınız, daha sonra Kademe 3'te yoğurunuz

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Malzemeleri, kapaktaki malzeme ilave etme ağzından doldurunuz.

veya

- Kapağı çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz.
- Malzemeleri ilave ediniz.

**Çalışma sona erdikten sonra**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Kapağı çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz.
- Aleti tahrik sisteminden çıkartınız.
- Karıştırma kabını çıkartınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bkz. "Temizleme ve bakım".

**Doğrayıcı****⚠ Yaralanma tehlikesi!**

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenarlarından tutunuz!

Doğrayıcıyı sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çıkarılmış durumdayken takınız/çıkartınız. Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız.

Dikkat!

Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Doğrayıcıyı sadece belirtilen çalıştırma konumunda çalıştırınız.

Aşırı yüklenmeye karşı koruma**Resim 6:**

Doğrayıcının aşırı yüklenmesi durumunda cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, doğrayıcının tahrik milinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür. Aşırı yüklenme söz konusu olduğunda, tahrik mili bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır. Yeni bir disk mesnedi ve ilgili tahrik mili, yetkili servis üzerinden temin edilebilir.

Profi Supercut çevrilebilen disk – kaba / ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. Çalışmayı Kademe 5'te gerçekleştiriniz. Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım: Kalın kesme tarafı için "kaba" İnce kesme tarafı için "ince"

Dikkat!

Çevrilebilen kesme diski sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişmiş, nişastalı patatesler ancak soğuduktan sonra kesilmelidir.

Çevrilebilen ufalama diski – kaba / ince

Sebze, meyve ve sert peynir (örn. parmesan) hariç peynir ufalamak için kullanılır. Çalışmayı Kademe 3 veya 4'te gerçekleştiriniz. Çevrilebilen ufalama diski üzerindeki tanım: Kaba ufalama tarafı için "2" İnce ufalama tarafı için "4"

Dikkat!

Çevrilebilen ufalama diski, fındıkların ufalanması için uygun değildir. Yumuşak peynirleri sadece kaba taraf ile Kademe 7'de rendeleyiniz.

Rendeleme diski – orta incelikte

Çiğ patateslerin, sert peynirlerin (örn. parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındıkların rendelenmesi için kullanılır. Çalışmayı Kademe 7'de gerçekleştiriniz.

Dikkat!

Rendeleme diski, yumuşak peynirlerin ve dilim peynirlerin rendelenmesi için uygun değildir.

Patates hamuru disk



Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması yapılacak çiğ patatesi rendelemek, ayrıca meyveleri ve sebzeleri kalın dilimler halinde kesmek için kullanılır.

Rendeleme: Çalışmayı Kademe 7'de gerçekleştiriniz.

Kesmen: Çalışmayı Kademe 5'te gerçekleştiriniz.

Doğrayıcı ile çalışma

Resim 11:

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz.
- Kabı yerleştirme:
Öne eğimli karıştırma kabını yerleştiriniz ve sonra sabitleyerek yerine oturana kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.



- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **3** konumuna getiriniz.
- Doğrayıcı tahriğinden tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkartınız (**Resim 11-5a**).
- Disk mesnedini en alt kısmından tutunuz; bu sırada iki uç da yukarı bakmalıdır.
- İsteddiğiniz kesme ve rendeleme diskini disk mesnedinin uçlarına dikkatlice oturtunuz (**Resim 11-6a**).
Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Disk mesnedini üst uçtan tutunuz ve gövdenin içine yerleştiriniz (**Resim 11-6b**).
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve saat dönüş yönüne doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz.
- Doğrayıcıyı **Resim 11-8** üzerinde gösterilen şekilde tahrik sisteminin üzerine takınız ve saat dönüş yönüne doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz.
- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz ve tıkaç ile içeri itiniz.



Dikkat!

Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

Yararlı bilgi: Muntazam kesme sonuçları elde etmek için, kesilecek besinler ince ise bir demet oluşturarak kesiniz.

Yararlı bilgi: İşlenecek besinler doğrayıcıda sıkışırsa mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini prizden çekip çıkartınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, doğrayıcının kapağını açıp çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

Çalışma sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doğrayıcıyı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
- Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
- Disk mesnedini disk ile birlikte çıkartınız. Bunun için parmakla alttan tahrik miline doğru bastırınız (**Resim 11**).
- Parçaları temizleyiniz.

Mikser

⚠ Keskin bıçaklar / dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser eelinizi sokmayınız! Mikseri sadece tahrik sistemi durma halindeyken çıkartınız / takınız! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzemeler ile çalışılırken kapaktaki huniden sıcak buhar çıkışı olur. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir. Cihazı derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) için kullanmayınız. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Mikser ile çalışma

Resim 12:

- Kilit açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu **4** konumuna getiriniz.
- Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.



- Karıştırma kabını yerine takınız (kulp üzerindeki ok işareti ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz.
- Malzemeleri ilave ediniz.
Azami sıvı miktarı = 1,25 litre; Azami köpüren veya sıcak sıvı miktarı = 0,5 litre; Optimum işleme miktarı, katı madde = 50-100 gram;
- Kapağı takınız ve saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına kadar çevirerek mikser kulbunun içine takınız. Kapak yerine oturmuş olmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

Resim 8-8:

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı çıkartınız ve malzemeleri doldurunuz
veya
■ huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendiğiçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz
veya
■ sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

Çalışma sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Mikseri saat dönüş yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.

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

Temizlik ve bakım

Kullanılan aksesuar parçaları her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.

Dikkat!

Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Yüzeyler zarar görebilir.

Ana cihazın temizlenmesi

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

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

Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

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

Doğrayıcının temizlenmesi

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız. Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Örneğin havuç işlendikten sonra cihazda oluşan kırmızı lekeleri temizlemek için bir beze biraz sıvı yemek yağı dökünüz ve bu bez ile doğrayıcıyı (doğrama diskleri hariç) siliniz. Ardından doğrayıcıyı yıkayınız.

Mikserin temizlenmesi

⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Sıvı maddeler ile çalıştıktan sonra mikserin cihazdan çıkartılmadan temizlenmesi genellikle yeterlidir. Bunun için, ana cihaza takılı olan miksera biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulaştırınız.

Önemli bilgi:

Aksesuar çantasını ihtiyaca göre temizleyiniz. Çanta içindeki bakım ve koruma bilgi ve uyarılarına dikkat ediniz.

Muhafaza**⚠ Yaralanma tehlikesi!**

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Resim 14:

- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasında muhafaza yerleştiriniz.
- Aksesuar çantasını kabın içinde muhafaza ediniz.

Arıza durumunda yardım**⚠ Yaralanma tehlikesi!**

Bir arıza giderme çalışmasından önce elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Önemli bilgi:

Cihazın kullanımı sırasında hata oluşması, elektronik sigortanın/emniyetin devreye girmesi veya cihazın arızalanması halinde, bu durum çalışma göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

Çevirme kolu, her çalışma konumunda yerine oturmuş olmalıdır.

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

Arıza

Cihaz çalışmıyor.

Çözüm

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çevirme kolunu kontrol ediniz.
Doğru konumda mı? Yerine oturup kilitlenmiş mi?
- Mikseri ya da karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Kullanılmayan tahrik sistemlerine tahrik sistemi koruyucu kapaklarını takınız.
- Tekrar çalışma emniyeti aktiftir. Cihazı **0/off** konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

Arıza

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor. Aşırı yüklenme emniyeti devreye girmiş. Aynı anda çok fazla besin ile çalışılmış.

Çözüm

- Cihazı kapatınız.
- İşleme miktarını azaltınız.
- İzin verilen azami miktarları (bkz. "Kullanım örnekleri") aşmayınız!

Arıza

Hareket etmekte olan tahrikte (motorda) istenmeden kilit açma tuşuna basılmıştır. Çevrilen kol yukarı doğru hareket ediyor. Tahrik (motor) kapanıyor ancak alet değiştirme pozisyonunda durmuyor.

Çözüm

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
 - Çevirme kolunu **1** konumuna getiriniz.
 - Cihazı devreye sokunuz (kademe 1).
 - Cihazı tekrar kapatınız.
- Alet, alet değiştirme pozisyonunda durur.

**Arıza**

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

Çözüm

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Mikseri cihazdan çıkartınız ve ilgili engeli kaldırınız.
- Mikseri tekrar cihaza takınız.
- Cihazı çalıştırınız.

Önemli bilgi

Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Kullanım örnekleri**Kremşanti**

– 100-600 g

- Kremayı, çırpma teli ile 1½-4 dakika süreyle Kademe 7'de (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpınız.



Yumurta akı

- 1-8 yumurta akı
- Yumurta akını, çırpma teli ile 4-6 dakika süreyle Kademe 7'de çırpınız.



Bisküvi hamuru

Temel tarif

- 2 yumurta
- 2-3 çorba kaşığı sıcak su
- 100 g şeker
- 1 paket vanilya şekeri
- 70 g un
- 70 g nişasta
- gerekirse kabartma tozu
- Malzemeleri (un ve nişasta hariç), köpüklü bir kıvama gelinceye kadar çırpma teli ile 4-6 dakika süreyle Kademe 7'de çırpınız.
- Döner şalteri Kademe 1'e ayarlayınız ve elenmiş unu ve nişastayı yakl. ½-1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.



Azami miktar: 2 x temel tarif

Kek hamuru

Temel tarif

- 6 yumurta
- 500 g şeker
- 1 tutam tuz
- 2 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu
- 500 g tereyağı veya margarin (Oda sıcaklığında)
- 1000 g un
- 1 paket kabartma tozu
- 250 ml süt
- Yumurtaları, şekeri, tuzu ve vanilya şekerini veya limon kabuğunu, karıştırma teli ile yakl. 10 saniye süreyle Kademe 1'de karıştırınız.
- Kademe 5'e ayarlayınız ve yakl. 120 saniye çalıştırınız.
- Tereyağını ekleyiniz ve yakl. 60 saniye süreyle Kademe 3'te çalıştırınız.
- Unu ve kabartma tozunu ekleyiniz ve yakl. 2 dakika süreyle Kademe 1'de çalıştırınız.
- Kademe 3'e ayarlayınız ve 2 dakika içinde sütü yavaş yavaş ekleyiniz.



Azami miktar: 1 x temel tarif

Tart hamuru

Temel tarif

- 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 100-125 g şeker
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
- 250 g un
- gerekirse kabartma tozu
- Tüm malzemeleri öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1'de, ardından da yakl. 2-3 dakika süreyle Kademe 6'da karıştırma teli ile karıştırınız.



500 g un ve sonra:

- Malzemeleri öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1'de, ardından da yakl. 3-4 dakika süreyle Kademe 3'te yoğurma kancası ile yoğurunuz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Mayalı hamur

Temel tarif

- 500 g un
- 1 yumurta
- 80 g katı yağ (oda sıcaklığında)
- 80 g şeker
- 200-250 ml ılık süt
- 25 g yaş maya veya 1 paket kuru maya
- ½ limonun kabuğu
- 1 tutam tuz
- Tüm malzemeleri öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1'de, ardından da yakl. 3-6 dakika süreyle Kademe 3'te yoğurma kancası ile yoğurunuz.



Azami miktar: 2 x temel tarif

Makarna hamuru

Temel tarif

- 300 g un
- 3 yumurta
- ihtiyaca göre 1-2 çorba kaşığı (10-20 g) soğuk su
- Tüm malzemeleri yakl. 3-5 dakika süreyle Kademe 3'te hamur haline gelene kadar karıştırınız.



Azami miktar: 1,5 x temel tarif

Ekmek hamuru

Temel tarif

- 1000 g un
- 3 paket kuru maya
- 2 çay kaşığı tuz
- 660 ml sıcak su
- Tüm malzemeleri öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1'de, ardından da yakl. 4-5 dakika süreyle Kademe 3'te yoğurma kancası ile yoğurunuz.



Mayonez

- 2 yumurta
- 2 çay kaşığı hardal
- ¼ l sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker



Malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır.

- Malzemeleri (yağ hariç) mikser içinde birkaç saniye süreyle Kademe 3 (2) veya Kademe 4'te (3) karıştırınız.
- Mikseri Kademe 7'ye (4) ayarlayınız ve yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.

Elden çıkartılması



AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kural-larına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizimizin verdiği garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.







Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Özel aksesuar

	MUZ5ZP1 Narenciye sıkma ünitesi	Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmak için kullanılır.
	MUZ5CC2 Küp kesici	Meyve ve sebzeleri aynı büyüklükte küpler şeklinde kesmek için kullanılır
	MUZ5FW1 Et kıyma makinesi	Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.
	MUZ45LS1 Delikli disk seti ince (3 mm), kaba (6 mm)	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Pate, etli börek ve ezmeler için ince, kızartmalık sucuk ve jambon için kaba.
	MUZ45SV1 Sıkma hamur ön takımı	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. 4 farklı kurabiye şekli için metal kalıplı.
	MUZ45RV1 Rendeleme takımı	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekmeğe veya küçük kahvaltılık ekmeğe rendelemek için kullanılır.
	MUZ45FV1 Meyve sıkıcı ön takımı	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzümü meyvelerin sıkılıp pürelenmesi için kullanılır. Aynı anda örn. frenk üzümü otomatik olarak sapçıklardan ve çekirdekten arındırılır.
	MUZ45PS1 Patates kızartması diski	Doğrayıcı MUZ5VL1 için kullanılır. Patates kızartması yapılacak çiğ patates kesmek için kullanılır.
	MUZ45AG1 Asya türü sebze diski	Doğrayıcı MUZ5VL1 için kullanılır. Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

	MUZ45RS1 Rendeleme diski, kaba	Doğrayıcı MUZ5VL1 için kullanılır. Örn. patatesli tava keki veya gözlemesi ya da patates köftesi yapılacak çiğ patatesi rendelemek için kullanılır.
	MUZ45KP1 Patates hamuru diski	Doğrayıcı MUZ5VL1 için kullanılır. Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması yapılacak çiğ patatesi rendelemek, ayrıca meyveleri ve sebzeleri kalın dilimler halinde kesmek için kullanılır.
	MUZ5ER2 Paslanmaz çelik karıştırma kabı	Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.
	MUZ5KR1 Plastik karıştırma kabı	Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.
	MUZ5MX1 Plastik mikser üst parçası	İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelmek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.
	MUZ5MM1 Çok fonksiyonlu mikser	Otsu baharatlar, sebze, elma ve et doğramak için, havuç, turp ve peynir raspalamak için, fındık ve soğutulmuş çikolata rendelemek için kullanılır.

Teslimat kapsamında yer almayan aksesuar parçalarını ilgili satıcılardan, yetkili servislerden ve müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.



**Bosch Çağrı
Merkezi**

444 6 333
7/24 hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BŞH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

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

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ



- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem- Sel başkını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisini kapsamındadır.
3. Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılının ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

4. Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlandıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkarabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işlerinin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketicisi Gümrük ve Ticaret Bakanlığının Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka

Ürün İsmi

Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

Bu ürün Bosch için BŞH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

BŞH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca www.bosch-home.com/tr adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

www.bosch-home.com/tr

www.bosch-yetkiliservisi.com

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

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



DİKKAT

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

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı :

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Adresi :

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu :

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks :

Faks : 0216 528 91 88 E-posta :

E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı :

Yetkilinin imzası :  Teslim Tarihi ve yeri :

Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi :

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli :

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. :

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przetwarzania artykułów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych. Nie przekraczać maksymalnych dopuszczalnych ilości artykułów (→ „Przykłady zastosowań” patrz strona 192).

Urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania artykułów spożywczych. Urządzenia nie wolno używać do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Użycie dodatkowych akcesoriów zaakrobowanych przez producenta umożliwia dodatkowe zastosowania urządzenia. Urządzenia używać tylko z zaakrobowanymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych dla innych urządzeń. Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niestosowanie się do instrukcji prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe stąd szkody.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia i/ lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Aby uniknąć zagrożeń, należy zlecać naprawy urządzenia, jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.

- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym. Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płytach grzewczych kuchenek, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.
- Narzędzia użytkować tylko z założoną miską, pokrywą oraz założonymi osłonami napędu! W przypadku stosowania akcesoriów, miskę, pokrywę i osłonę napędu należy zakładać zgodnie z instrukcją!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wysypowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów (np. chochli) do miski ani do otworu wysypowego. Trzymać z daleka od obracających się części ręce, włosy, odzież i inne utensylia.
- Nie używać równocześnie narzędzia i akcesoriów lub 2 akcesoriów. Przy stosowaniu akcesoriów przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz w instrukcjach obsługi akcesoriów.
- Akcesoriów używać tylko po całkowitym zmontowaniu. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać akcesoriów tylko w odpowiedniej pozycji roboczej.
- Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
- Nie dotykać noży miksera gołymi rękoma.
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Nigdy nie używać miksera bez założonej pokrywki.

- Należy zachowywać ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Wlewać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniających się płynów.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem.

Uwaga!

Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż jest to konieczne do obróbki artykułów spożywczych.

Nie włączać pustego urządzenia.

Ważne!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania (→ „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 191).

Objaśnienie symboli na urządzeniu lub akcesoriach



Przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Ostrożnie! Obracające się noże.



Ostrożnie! Obracające się narzędzia.

Nie wkładać palców ani rąk w otwór do napełniania.

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	182
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	182
Systemy zabezpieczające	185
Opis urządzenia	185
Pozycje robocze	186
Obsługa	186
Czyszczenie i pielęgnacja	191
Przechowywanie	191
Usuwanie usterek	191
Przykłady zastosowań	192
Ekologiczna utylizacja	194
Gwarancja	194
Akcesoria dodatkowe	195

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Patrz tabela „Pozycje robocze”.

Urządzenie daje się włączać w pozycjach 1 i 3 tylko:

- gdy miska (11) jest założona i obrócona w zablokowane położenie.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

W przypadku przerwy w dopływie prądu urządzenie pozostaje włączone, ale po przywróceniu zasilania silnik nie zaczyna ponownie pracować. W celu ponownego włączenia urządzenia ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**, a następnie włączyć urządzenie.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Jeżeli podczas pracy urządzenia silnik wyłączy się samoczynnie, oznacza to, że zadziałał bezpiecznik przeciążeniowy. Możliwą przyczyną może być jednoczesne przetwarzanie zbyt dużej ilości artykułów spożywczych.

Sposób postępowania w przypadku zadziałania jednego z systemów zabezpieczających opisany jest w rozdziale „Usuwanie drobnych usterek”.

Urządzenie nie wymaga konserwacji.

Opis urządzenia

Rysunek :

Korpus urządzenia

1 Przycisk zwalniający

2 Ramię urządzenia

Funkcja „Easy Armlift” wspierająca ruch ramienia urządzenia w górę (patrz „Pozycje robocze”).

3 Przełącznik obrotowy

Po wyłączeniu (położenie **0/off**) urządzenie pracuje jeszcze chwilę i zatrzymuje się automatycznie w optymalnej pozycji wymiany narzędzi.

0/off = stop
M = impulsowe włączanie z najwyższą prędkością obrotową, przytrzymywać przez potrzebny czas.

Poziomy **1-7**, prędkość pracy:

1 = niska prędkość obrotowa – wolna,
7 = wysoka prędkość obrotowa – szybka.

4 Wskaźnik pracy

Świeci podczas pracy (przełącznik obrotowy w pozycji **M** lub **1-7**).

Miga w przypadki błędnej obsługi urządzenia, zadziałaniu bezpiecznika elektronicznego lub uszkodzenia urządzenia, patrz rozdział „Usuwanie drobnych usterek”.

5 Osłona napędu

W celu zdjęcia osłony napędu nacisnąć na tylną część pokrywy, a następnie zdjąć pokrywę.

6 Napęd

– rozdrabniacza oraz

– wyciskarki do owoców cytrusowych (akcesoria dodatkowe*).

Jeżeli napęd nie jest używany, należy założyć osłonę na napęd.

7 Napęd narzędzi

(końcówki do mieszania i do ubijania, hak do zagniatania) oraz przystawki do mielenia mięsa (akcesoria dodatkowe*)

8 Osłona napędu miksera

9 Napęd miksera (akcesoria dodatkowe*)

Jeżeli mikser nie jest używany, należy założyć osłonę napędu miksera.

10 Automatyczny zwijacz kabla

Miska z akcesoriami

11 Miska do mieszania ze stali nierdzewnej

12 Pokrywa

Narzędzia

13 Profesjonalna końcówka do mieszania Profi Flexi

14 Profesjonalna końcówka do ubijania

15 Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta

16 Torba na akcesoria

Do przechowywania narzędzi i tarcz rozdrabniających.

Rozdrabniacz

17 Popychacz

18 Pokrywa z otworem do napełniania

19 Tarcze rozdrabniające

a Profesjonalna tarcza dwustronna do krojenia na grube i cienkie plasterki Profi Supercut

b Tarcza do wiórkowania – grubo / drobno

c Tarcza do tarcia – średnio

d Tarcza do tarcia ziemniaków na placki ziemniaczane*

20 Uchwyt tarcz

21 Obudowa z otworem wyrzutowym

Mikser*

22 Dzbaneł do miksowania

23 Pokrywa

24 Lejek

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

Pozycje robocze

Rysunek 1:

Uwaga!

Urządzenie włączać tylko, gdy narzędzie/akcesoria są zamocowane w sposób pokazany w tabeli na odpowiednim napędzie i we właściwej pozycji oraz ustawione w pozycji roboczej. Ramię urządzenia musi być zablokowane w każdej pozycji roboczej.








Wskazówka

Ramię urządzenia jest wyposażone w funkcję „Easy Armlift” wspierającą ruch ramienia w górę.

Ustawianie pozycji roboczej:

■ Naciśnąć przycisk zwalniający blokadę i obrócić ramię urządzenia. Wspomagać ruch ręką.

■ Przesunąć ramię urządzenia w żądane położenie do momentu jego samoczynnego zablokowania.

Pozycja	Napęd	Narzędzie / akcesoria	Prędkość robocza
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Wkładanie/wyjmowanie końcówki do ubijania, końcówki do mieszania i haka do zagniatania, dodawanie większej ilości produktów.

Obsługa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!


Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego dopiero po zakończeniu wszystkich przygotowań.

Uwaga!

Urządzenia używać tylko akcesoriami/narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej. Nie włączać pustego urządzenia. Nie narażać urządzenia i akcesoriów na działanie ciepła. Elementy nie są przystosowane do kuchenki mikrofalowej.

- Urządzenie i akcesoria należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia”.

Ważna wskazówka

W niniejszej instrukcji obsługi znajduje się naklejka podająca orientacyjne wartości prędkości roboczej urządzenia z narzędziami lub akcesoriami. Zalecamy umieszczenie tej naklejki na urządzeniu (rys. ).


Przygotowania

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Wysunąć kabel jednym pociągnięciem na żadaną długość (maks. 100 cm) i powoli puścić; kabel zostaje zablokowany (rysunek D).
- Zmniejszanie długości wyciągniętego kabla: lekko pociągnąć i zwolnić kabel, aby zwinął się na żadaną długość. Następnie ponownie lekko pociągnąć i powoli puścić kabel; kabel jest zostaje zablokowany.

Uwaga!

Jeżeli kabel się zablokuje, należy go całkowicie wyciągnąć i powoli puszczać, aby się zwinął.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.

Miska i narzędzia** Niebezpieczeństwo zranienia przez obracające się narzędzia!**

Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładać palców ani rąk do miski. Pracować tylko z założoną pokrywą (12)!

Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.

Ramię urządzenia okręcać dopiero po zatrzymaniu się narzędzia. Zawsze osłaniać nieużywane napędy osłonami.

Uwaga!

Miski używać tylko razem z tym urządzeniem.

Profesjonalna końcówka do mieszania Profi Flexi (13)


do mieszania ciast, takich jak np. ciasto ucierane

**Profesjonalna końcówka do ubijania (14)**

do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, takich jak np. ciasto biszkoptowe

**Hak do zagniatania (15)**

do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (takich jak np. rodzynki, wiórki czekoladowe)

**Ważna wskazówka dotycząca używania końcówki do ubijania (rysunek ):**

Kończówka do ubijania optymalnie miesza składniki, gdy jest ustawiona w minimalnej możliwej odległości od dna miski, prawie jej dotykając. Jeżeli tak nie jest, należy dopasować wysokość końcówki do ubijania w następujący sposób:

- Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji 2.
- Wsunąć końcówkę do ubijania do elementu napędowego tak, by została samoczynnie zablokowana.
- Przytrzymać końcówkę do ubijania i poluzować nakrętkę kluczem płaskim (nr 8) w kierunku ruchu wskazówek zegara.



- Ustawić optymalną wysokość końcówki do ubijania przez jej odpowiednie obrócenie:
 - obracać w kierunku ruchu wskazówek zegara: podnoszenie.
 - obracać w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara: opuszczanie



- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **1**.
- Sprawdzić i w razie potrzeby skorygować wysokość końcówki do ubijania.
- Jeżeli wysokość jest ustawiona prawidłowo, nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **2**.
- Przytrzymać końcówkę do ubijania i dokręcić nakrętkę kluczem płaskim (nr 8) w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.



Praca z miską i narzędziami (rysunek 6):

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **2**.
- Wkładanie miski:
 - Założyć przechyloną do przodu miskę i osadzić, obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by samoczynnie się zablokowała.
- W zależności od zadania wsunąć końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania do napędu tak, by samoczynnie się zablokowały.



Wskazówka:

Przy zakładaniu haka do zagniatania obrócić odgarniacz ciasta, aby hak mógł się zablokować (rysunek 6-4b).

- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **1**.
- Założyć pokrywę.
- Ustawiać przełącznik obrotowy na żądany poziom.



Nasze zalecenia:

– Profesjonalna końcówka do mieszania Profi Flexi:

- najpierw mieszać składniki na poziomie 1-2,
- a następnie w razie potrzeby mieszać na poziomie 3-5

– Profesjonalna końcówka do ubijania: poziom 7, w mieszać na poziomie 1

– Hak do zagniatania:

- najpierw mieszać składniki na poziomie 1, następnie zagniatać na poziomie 3

Dodawanie składników

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Dodawać składniki przez otwór w pokrywie.

lub

- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **2**.
- Włożyć składniki.



Po zakończeniu pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Odcłuzić wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **2**.
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Oczyszczyć wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.



Rozdrabniacz

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających.

Tarcze rozdrabniające chwycić tylko za brzeg!

Rozdrabniacz zakładać i zdejmować tylko, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd zatrzymany.

Nie wkładać palców w otwór do napełniania.

Uwaga!

Rozdrabniacza można używać tylko, gdy jest kompletnie zmontowany. Nie wolno składać rozdrabniacza na korpusie urządzenia. Rozdrabniacz użytkować tylko w przedstawionych pozycjach roboczych.

Ochrona przed przeciążeniem**Rysunek 6:**

Wał napędowy rozdrabniacza wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające poważniejszemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia rozdrabniacza. W razie przeciążenia wał napędowy łamie się w tym miejscu. Nowy uchwyt tarcz wraz z wałem napędowym można nabyć w serwisie.

Profesjonalna tarcza dwustronna do krojenia na grube i cienkie plasterki Profi Supercut

do krojenia owoców i warzyw.

Przetwarzać na poziomie 5.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„Grubo” na stronie do krojenia na grubo

„Drobno” na stronie do krojenia na drobno

Uwaga!

Dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady. Ugotowane ziemniaki twardego gatunku kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do wiórkowania – grubo / drobno

do wiórkowania warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).

Przetwarzać na poziomie 3 lub 4.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do wiórkowania:

„2” na stronie do wiórkowania na grubo

„4” na stronie do wiórkowania na drobno

Uwaga!

Dwustronna tarcza do wiórkowania nie nadaje się do tarcia orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na poziomie 7.

Tarcza do tarcia – średnio

do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezanu), schłodzonej czekolady i orzechów.

Przetwarzać na poziomie 7.

Uwaga!

Tarcza do tarcia nie nadaje się do tarcia miękkiego i twardszego sera.



Tarcza do tarcia ziemniaków na placki ziemniaczane

Do tarcia surowych ziemniaków na placki ziemniaczane lub szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.

Tarcie: przetwarzać na poziomie 7.

Krojenie: przetwarzać na poziomie 5.

Praca z rozdrabniaczem**Rysunek 7:**

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **2**. 
- Wkładanie miski:
Złożyć przechyloną do przodu miskę i osadzić, obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by samoczynnie się zablokowała.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **3**. 
- Zdjąć osłonę z napędu rozdrabniacza (**rysunek 5a**).
- Przytrzymać uchwyt tarcz za dolny koniec; obie ostre końcówki muszą być przy tym skierowane do góry.
- Złożyć ostrożnie żądaną tarczę do krojenia lub tarcia na końcówki uchwytu tarczy (**rysunek 6a**).
W przypadku tarcz dwustronnych zwrócić uwagę, by żądana strona była skierowana do góry.
- Chwycić uchwyt tarcz za górny koniec i włożyć do obudowy (**rysunek 6b**).
- Złożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i obrócić ją do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara.

- Założyć rozdrabniacz w sposób pokazany na **rysunku 1-8** na napęd i obrócić do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany poziom.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór do napełniania i popychać popychaczem.

Uwaga!

Unikać nagromadzenia produktów w otworze wylotowym.

Wskazówka: cienkie produkty kroić w wiążkach, zapewni to ich równomierne rozdrobnienie.

Wskazówka: jeżeli produkty zablokują się w rozdrabniaczu, należy wyłączyć robot kuchenny, odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego, odczekać na całkowite zatrzymanie urządzenia, zdjąć pokrywę rozdrabniacza i opróżnić otwór do napełniania.

Po zakończeniu pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Obrócić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć uchwyt tarcz wraz z tarczą. W tym celu nacisnąć palcem od dołu na wał napędowy (**rysunek 1**).
- Wyczyścić części.

Mikser

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia przez ostre noże i obracający się napęd!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko, gdy napęd jest zatrzymany! Mikser można włączać tylko po całkowitym zmontowaniu i z założoną pokrywą.

⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Wlewać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących się płynów.

Uwaga!

Mikser może ulec uszkodzeniu. Nie wolno przetwarzać zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu). Nie włączać pustego miksera.

Praca z mikserem

Rysunek 1:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić w położenie **4**.
- Zdjąć osłonę napędu miksera.
- Założyć pojemnik miksera (zgrać oznaczenie na uchwycie z oznaczeniem na korpusie urządzenia) i obrócić go do oporu w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć składniki.
Maksymalna ilość płynnych składników = 1,25 litra; maksymalna ilość pieniących się lub gorących płynów = 0,5 litra; optymalna ilość miksowanych składników stałych = 50 do 100 gramów;
- Założyć pokrywę i obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do oporu w uchwycie miksera. Pokrywa musi być zablokowana.
- Ustawiać przełącznik obrotowy na żądany poziom.



Dodawanie składników

Rysunek 1-8:

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki lub
- Wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór do napełniania
- Dodawać płynne składniki przez lejek.

Po zakończeniu pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Obrócić mikser w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Po każdym użyciu akcesoria należy dokładnie wyczyścić.

Uwaga!

Nie stosować szorujących środków czyszczących. Możliwość uszkodzenia powierzchni.

Czyszczenie korpusu urządzenia

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą. Nie używać myjek parowych.

- Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Korpus urządzenia i osłonę napędu wycierać tylko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyć nieco płynu do mycia naczyń.
- Następnie wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i narzędzia

Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń. Zwrócić uwagę na to, by nie zaciskać elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji podczas zmywania!

Czyszczenie rozdrabniacza

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Do czyszczenia używać szczoteczki.

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: w celu usunięcia czerwonego osadu po przetworzeniu np. marchewki, przetrzeć części rozdrabniacza (z wyjątkiem tarcz rozdrabniających) ściereczką nasączoną kilkoma kroplami oleju spożywczego. Następnie umyć rozdrabniacz.

Czyszczenie miksera

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nie dotykać noży miksera gołymi rękoma. Pojemnik miksera, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: po przetworzeniu płynów często wystarczy wyczyszczenie miksera bez zdejmowania go z korpusu urządzenia. Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć mikser na kilka sekund (na poziomie **M**). Następnie wyłączyć wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Ważna wskazówka:

W razie potrzeby wyczyścić torbę na akcesoria. Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia znajdujących się w torbie na akcesoria.

Przechowywanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy odłączyć jego wtyczkę od gniazda sieciowego.

Rysunek :

- Narzędzia i tarcze rozdrabniające umieścić w torbie na akcesoria.
- Torbę z akcesoriami przechowywać w misce.

Usuwanie usterek

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego.

Ważna wskazówka:

Lampka kontrolna miga w przypadku błędnej obsługi urządzenia, zadziałaniu bezpiecznika elektronicznego lub uszkodzenia urządzenia.

Ramię urządzenia musi być zablokowane w każdej pozycji roboczej.

Proszę najpierw spróbować usunąć występujący problem w oparciu o niniejsze wskazówki.

Usterka

Urządzenie nie zaczyna pracować.

Sposób usunięcia

- Sprawdzić zasilanie prądem elektrycznym.
- Sprawdzić wtyczkę sieciową.
- Sprawdzić ramię urządzenia.
Prawidłowa pozycja? Zablokowane?
- Obrócić mikser lub miskę do oporu.
- Założyć pokrywę miksera i obrócić do oporu.
- Założyć osłony na nieużywane napędy.
- Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem jest aktywne. Ustawić urządzenie na **0/off**, a następnie ponownie obrócić na żądany poziom.

Usterka

Urządzenie wyłącza się podczas pracy. System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny. Włożono za dużo produktów spożywczych na raz.

Sposób usunięcia

- Wyłączyć urządzenie.
- Zmniejszyć ilość przetwarzanych składników.
- Nie przekraczać maksymalnych dopuszczalnych ilości artykułów (patrz „Przykłady zastosowań”)

Usterka

Podczas pracy napędu został przypadkowo naciśnięty przycisk zwalniający blokadę. Ramię urządzenia podnosi się do góry. Napęd wyłącza się, ale nie zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzia.

Sposób usunięcia

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
 - Ustawić ramię urządzenia w pozycji 1.
 - Włączyć urządzenie (poziom 1).
 - Ponownie wyłączyć urządzenie.
- Narzędzie zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.



Usterka

Mikser nie zaczyna pracować albo zatrzymuje się podczas pracy, a napęd „brzęczy”. Zablokowany nóż.

Sposób usunięcia

- Wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego.
- Zdjąć mikser i usunąć przyczynę zablokowania noża.
- Ponownie założyć mikser.
- Włączyć urządzenie.

Ważna wskazówka

Jeżeli usterki nie można usunąć w opisany tutaj sposób, należy się zwrócić do naszego serwisu.

Przykłady zastosowań

Bitą śmietaną

- 100-600 g
- Ubijać śmietanę ubijając końcówką do ubijania przez 1½ do 4 minut na poziomie 7 zależnie od ilości i właściwości śmietany.



Piana z białek

- Białka z 1 do 8 jaj
- Ubijać białka końcówką do ubijania przez 4 do 6 minut na poziomie 7.



Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

- 2 jaja
- 2-3 łyżki gorącej wody
- 100 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 70 g mąki
- 70 g mąki ziemniaczanej
- ew. proszek do pieczenia
- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać na pianę końcówką do ubijania przez ok. 4-6 minut na poziomie 7.
- Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i dalej mieszając przez ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór do napełniania przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.



Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane**Przepis podstawowy**

- 6 jaj
- 500 g cukru
- 1 szczypta soli
- 2 torebki cukru waniliowego lub skórka z ½ cytryny
- 500 g masła lub margaryny
- (o temperaturze pokojowej)
- 1000 g mąki
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 250 ml mleka
- Jaja, cukier, sól i cukier waniliowy lub skórkę z cytryny mieszać końcówką do mieszania przez ok. 10 sekund na poziomie 1.
- Ustawić na poziom 5 i mieszać przez ok. 120 sekund.
- Dodać masło i mieszać przez ok. 60 sekund na poziomie 3.
- Dodać mąkę oraz proszek do pieczenia i mieszać przez ok. 2 minuty na poziomie 1.
- Ustawić na poziom 3 i przez 2 minuty dodawać stopniowo mleko.

Maksymalna ilość: 1 x przepis podstawowy

Ciasto kruche**Przepis podstawowy**

- 125 g masła (o temperaturze pokojowej)
- 100-125 g cukru
- 1 jajo
- 1 szczypta soli
- nieco otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
- 250 g mąki
- ew. proszek do pieczenia
- Wszystkie składniki mieszać końcówką do mieszania przez ok. ½ minuty na poziomie 1, następnie przez ok. 2-3 minuty na poziomie 6.

Powyżej 500 g mąki:

- Składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na poziomie 1, następnie przez ok. 3-4 minuty na poziomie 3.



Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe**Przepis podstawowy**

- 500 g mąki
- 1 jajo
- 80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)
- 80 g cukru
- 200-250 ml letniego mleka
- 25 g świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych
- Skórka z ½ cytryny
- 1 szczypta soli
- Wszystkie składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na poziomie 1, następnie przez ok. 3-6 minut na poziomie 3.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto na makaron**Przepis podstawowy**

- 300 g mąki
- 3 jaja
- w razie potrzeby 1-2 łyżki stołowe (10-20 g) zimnej wody
- Wszystkie składniki zagniatą na ciasto przez ok. 3 do 5 minut na poziomie 3.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe**Przepis podstawowy**

- 1000 g mąki
- 3 opakowania suszonych drożdży
- 2 łyżeczki soli
- 660 ml ciepłej wody
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na poziomie 1, a następnie przez ok. 4-5 minut na poziomie 3.

Majonez

- 2 jaja
- 2 łyżeczki musztardy
- ¼ l oleju
- 2 łyżka soku cytrynowego lub octu
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru



Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oleju) miksować przez kilka sekund w mikserze na 3 (2) lub 4 (3).
- Następnie przełączyć mikser na poziom 7 (4), dolewać powoli olej przez lejek i tak długo miksować, aż majonez przyjmie postać emulsji.

Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.

Ekologiczna utylizacja






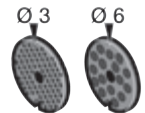
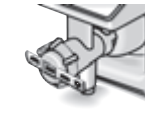
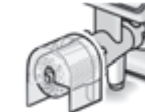
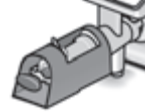

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.








Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

Akcesoria dodatkowe

	MUZ5ZP1 Wyciskarka do owoców cytrusowych	Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejfrutów.
	MUZ5CC2 Przystawka do krojenia w kostkę	Do cięcia owoców i warzyw na równe kostki
	MUZ5FW1 Przystawka do mielenia mięsa	Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.
	MUZ45LS1 Zestaw sitek do mielenia drobnego (3 mm), grubego (6 mm)	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Sitko drobne dla pasztetów i past, grube dla kiełbasy i boczku.
	MUZ45SV1 Przystawka do wyciskania ciastek	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Z metalowym szablonem dla 4 różnych kształtów ciastek.
	MUZ45RV1 Przystawka do tarcia	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.
	MUZ45FV1 Przystawka do wyciskania owoców	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do wyciskania na mus owoców miękkich, oprócz malin, pomidorów i owoców dzikiej róży. Jednocześnie np. porzeczki są automatycznie odrywane z łodyżek i pozbawiane pestek.
	MUZ45PS1 Tarcza do frytek	Dla rozdrabniacza MUZ5VL1. Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

	<p>MUZ45AG1 Tarcza do krojenia warzyw kuchni azjatyckiej</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5VL1. Tnie owoce i warzywa na drobne paski do potraw kuchni azjatyckiej.</p>
	<p>MUZ45RS1 Tarcza do tarcia na grubo</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5VL1. Do tarcia surowych ziemniaków, np. na placki ziemniaczane lub kluski.</p>
	<p>MUZ45KP1 Tarcza do tarcia ziemniaków</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5VL1. Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.</p>
	<p>MUZ5ER2 Miska do mieszania ze stali nierdzewnej</p>	<p>W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.</p>
	<p>MUZ5KR1 Miska do mieszania z tworzywa sztucznego</p>	<p>W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.</p>
	<p>MUZ5MX1 Blender z tworzywa sztucznego</p>	<p>Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.</p>
	<p>MUZ5MM1 Mikser wielofunkcyjny</p>	<p>Do siekania ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.</p>

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

Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів (→ «Приклади використання» див. стор. 207). Цей прилад придатний для перемішування, змішування і збивання харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

⚠ Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!

- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. З метою уникнення ризиків ремонт приладу, наприклад заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром.
- Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем.

- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!
- Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.
- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без догляду.

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- Не переставляйте поворотний важіль, поки прилад увімкнений.
- Використовувати насадки дозволяється тільки у тому випадку, якщо встановлено чашу, кришку приладу та захисну кришку привода! При застосуванні приладдя залежно від інструкцій встановіть чашу, кришку приладу та захисну кришку привода!
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або приймальний лоток. Не вводіть в чашу чи в приймальний лоток жодних предметів (напр., кухонну ложку). Руки, волосся, одяг та інші інструменти чи приладдя слід тримати подалі від частин приладу, що обертаються.
- Не використовуйте одночасно насадки та приладдя або 2 різних приладдя. Під час використання приладдя дотримуйтеся як цих, так і доданих інструкцій з експлуатації.
- Приладдя використовуйте тільки у повністю зібраному стані. Приладдя ніколи не збирайте на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні.
- Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
- Не торкатися ножів блендера оголеними руками.
- Не встромляйте руки до встановленого блендера! Не використовуйте блендер без встановленої кришки.
- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.

⚠ Небезпека отримання опіків!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

⚠ Небезпека задущення!

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

⚠ Увага!

Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад вхолосту.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати (→ «Очищення та догляд» див. стор. 205).

⚠ Пояснення символів на приладі або приладді

Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Обережно! Оберткові ножі.



Обережно! Оберткові насадки.
Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

Зміст

Використання за призначенням.....	197
Правила техніки безпеки	197
Системи безпеки	200
Стислий огляд	200
Робочі положення	201
Управління	201
Очищення та догляд	205
Зберігання	206
Усунення несправностей	206
Приклади використання	207
Утилізація	209
Умови гарантії	209
Спеціальне приладдя	210

Системи безпеки

Захист від увімкнення

Див. таблицю «Робочі положення».

У положеннях **1** і **3** прилад вмикається, лише:

- коли чаша (11) вставлена й повернута в зафіксоване положення.

Блокування повторного увімкнення

У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим, але двигун після цього не запускається.

Для повторного увімкнення спочатку поверніть перемикач у положення **0/off**, а потім увімкніть прилад.

Захист від перевантаження

Самостійне вимкнення двигуна під час використання означає, що спрацював захист від перевантаження. Це може бути спричинене одночасною переробкою занадто великої кількості продуктів.

Інформацію про поведінку в разі спрацювання системи безпеки див. у розділі «Усунення несправностей».

Прилад не потребує технічного обслуговування.

Стислий огляд

Малюнок **А**:

Основний блок приладу

1 Кнопка розблокування

2 Поворотний важіль

Функція Easy Armlift для підтримання руху важеля вгору (див. «Робочі положення»).

3 Поворотний перемикач

Після вимкнення (положення **0/off**) прилад автоматично переходить у оптимальне положення для зміни насадок.

0/off = зупинка

M = моментальне ввімкнення з найвищим числом обертів; утримуйте перемикач протягом часу, потрібного для переробки.

Ступінь **1-7**, робоча швидкість:

1 = мале число обертів - низька швидкість,

7 = велике число обертів - висока швидкість.

4 Індикатор робочого стану

Світиться під час роботи (поворотний перемикач у положенні **M** або **1-7**).

Блимає в разі неполадок під час управління приладом, спрацювання електронного запобіжника або дефекту приладу, див. розділ «Усунення несправностей».

5 Захисна кришка привода

Щоб зняти захисну кришку привода, спершу натисніть на її задню частину.

6 Привод

– **наскрізної шатківниці** та

– **преса для цитрусових**

(спеціальне приладдя*).

Якщо привод не використовується, закрийте його захисною кришкою.

7 Привод насадок

(віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування) та **м'ясорубки** (спеціальне приладдя*)

8 Захисна кришка привода блендера

9 Привод блендера (спеціальне приладдя*)

Якщо привод для блендера не використовується, закрийте його захисною кришкою.

10 Система автоматичного змотування кабелю

Чаша з приладдя

11 Чаша з нержавіючої сталі

12 Кришка

Насадки

13 Віничок-мішалка Profi Flexi

14 Віничок-збивалка Profi

15 Гачок для замішування з відхилювачем тіста

16 Сумка для приладдя

Для зберігання насадок і ріжучих дисків.

Наскрізна шатківниця

17 Штовхач

18 Кришка з приймальним бункером

19 Диски для подрібнення

- a Двобічний диск Profi Supercut – товсті / тонкі скибки
- b Двобічний диск – тертка для крупного / дрібного натирання
- c Диск – тертка для середнього натирання
- d Диск для дерунів*

20 Тримач дисків

21 Корпус із випускним отвором















Блендер*

22 Чаша блендера

23 Кришка

24 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазинах або сервісній службі.

Положення	Привод	Насадка/приладдя	Робоча швидкість
			1-5
1			1-7
	7		1-3
2		*	–
	7		
3			3-7
	6		
			3-5
4			5-7
	9		
	7		5-7

Робочі положення

Малюнок 8:

Увага!

Прилад можна експлуатувати, лише якщо приладдя/насадки правильно встановлені на правильний привод відповідно до цієї таблиці та знаходяться в робочому положенні. Поворотний важіль у кожному робочому положенні має бути зафіксований у пазі.

Вказівка

Поворотний важіль має функцію «Easy Armlift», яка підтримує його рух угору.

Регулювання робочого положення

- Натисніть на кнопку розблокування та поверніть поворотний важіль. Підтримуйте рух однією рукою.
- Поверніть поворотний важіль у бажане положення до фіксації.

* Установлення/зняття віничка-збивалки, віничка-мішалки й гачка для замішування; додавання великої кількості продуктів для переробки.

Управління

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи.

Увага!

Прилад можна експлуатувати тільки з приладдям/насадками в робочому положенні. Не експлуатуйте прилад порожнім. Бережіть прилад і приладдя від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням прилад і приладдя слід ретельно очистити, див. «Очищення та догляд».

Важлива вказівка

Ця інструкція з експлуатації містить наклейку з орієнтовними значеннями робочої швидкості приладу під час використання насадок або приладдя. Ми рекомендуємо приклеїти цю наклейку на прилад (мал. **С**).

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній і чистій поверхні.
- Одним рухом витягніть кабель до бажаної довжини (макс. 100 см) і повільно відпустіть; кабель зафіксується (мал. **D**).
- Щоб зменшити робочу довжину кабелю, злегка потягніть за нього та дайте йому змотатися до бажаної довжини. Потім знову злегка потягніть за кабель і повільно відпустіть; кабель зафіксується.

Увага!

Якщо кабель застрягне, його слід повністю витягнути, а потім дати йому змотатися.

- Вставте штепсельну вилку в розетку.

Чаша та насадки

⚠ Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляйте руки до чаші. Працюйте лише з установленою кришкою (12)! Насадки можна міняти тільки після зупинки привода - привод продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення та зупиняється в положенні для зміни насадок.

Рухайте поворотний важіль лише після повної зупинки насадки.

Приводи, що не використовуються, завжди закривайте захисними кришками.

Увага!

Чашу можна використовувати тільки для роботи з цим приладом.

Віничок-мішалка Profi Flexi (13)

Для замішування тіста, наприклад здобного



Віничок-збивалка Profi (14)

Для збивання яєчних білків, вершків і легких видів тіста, наприклад бісквітного



Гачок для замішування (15)

Для замішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (наприклад, родзинок, шоколадних пластивців)



Важлива вказівка щодо застосування віничка-збивалки (мал. **E**)


Для оптимального перемішування інгредієнтів віничок-збивалка має майже торкатися дна чаші. Якщо це не так, відрегулюйте висоту віничка-збивалки, як описано нижче.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**.
- Вставте віничок-збивалку у привод до фіксації.
- Міцно втримуйте віничок-збивалку та відпустіть гайку за годинниковою стрілкою гайковим ключем (розмір 8).
- Повертайте віничок-збивалку, щоб відрегулювати оптимальну висоту. Повертання за годинниковою стрілкою: підйом. Повертання проти годинникової стрілки: опускання.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **1**.
- Перевірте висоту віничка-збивалки, за потреби відрегулюйте.
- Якщо висоту відрегульовано правильно, натисніть на кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль у положення **2**.




- Міцно втримуючи віничок-збивалку, затягніть гайку проти годинникової стрілки гайковим ключем (розмір 8).

Робота з чашею та насадками (мал. E)

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**. 
- Установка чаші:
установіть чашу, нахиливши її вперед, а потім поставте рівно; поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Залежно від мети переробки вставте у привод до фіксації віничок-мішалку, віничок-збивалку чи гачок для замішування.

Вказівка

Поверніть відхилювач тіста на гачку для замішування так, щоб гачок міг увійти в паз (мал. E-4b).

- Завантажте інгредієнти для переробки до чаші.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **1**. 
- Установіть кришку.
- Установіть поворотний перемикач на бажаний ступінь.


Наші рекомендації

- **Віничок-мішалка Profi Flexi:**
спочатку підмішвати на ступені 1-2, потім ввімкнути ступінь 3-5 у відповідності до потреб
- **Віничок-збивалка Profi:**
ступінь 7, підмішування на ступені 1
- **Гачок для замішування:**
спочатку підмішуйте на ступені 1, замішуйте на ступені 3


Довантаження інгредієнтів

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Додайте інгредієнти через отвір для довантаження в кришці.

або

- Зніміть кришку.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**. 
- Завантажте інгредієнти.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть кришку.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**. 
- Вийміть насадку з привода.
- Зніміть чашу.
- Очистьте всі деталі, див. «Очищення та догляд».

Наскрізна шатківниця

⚠ Небезпека травмування!

Не торкайтеся гострих ножів і ріжучих крайок дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї! Наскрізну шатківницю можна вставляти/знімати лише після зупинки привода і після виймання вилки з розетки. Не встромляйте руки до приймального бункера.

Увага!

Наскрізну шатківницю можна використовувати тільки в повністю зібраному стані. Категорично заборонено збирати наскрізну шатківницю на основному блоці. Наскрізну шатківницю можна використовувати лише в зазначеному робочому положенні.

Захист від перевантаження

Малюнок G:

Щоб запобігти значним пошкодженням приладу в разі перевантаження наскрізної шатківниці, на приводному валу багатофункціональної нарізки зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження приводний вал ламається в цьому місці. Придбати новий тримач дисків із приводним валом можна в сервісній службі.

Двобічний диск Profi Supercut - товсті/тонкі скибки



Для нарізання фруктів і овочів.

Переробка на ступені 5.

Позначення на двобічному диску:
«Grob» (грубий) - бік для нарізання товстими скибками,
«Fein» (тонкий) - бік для нарізання тонкими скибками.

Увага!

Двобічний диск для нарізання не придатний для нарізання твердого сиру, хлібобулочних виробів і шоколаду. Тверду варену картоплю можна різати лише холодною.

Двобічний диск-тертка для крупного/дрібного натирання



Для натирання овочів, фруктів і сиру, окрім твердого (наприклад, пармезану).

Переробка на ступені 3 або 4.
Позначення на двобічному диску-тертці: «2» - бік для крупного натирання, «4» - бік для дрібного натирання.

Увага!

Двобічний диск-тертка не придатний для натирання горіхів. М'який сир можна натирати лише з боку для крупного натирання на ступені 7.

Диск-тертка для середнього натирання



Для натирання сирі картоплі, твердого сиру (наприклад, пармезану), охолодженого шоколаду та горіхів.
Переробка на ступені 7.

Увага!

Диск-тертка не придатний для натирання м'якого та скибкового сиру.

Диск для дерунів



Для натирання сирі картоплі з метою приготування дерунів та інших видів картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.
Натирання: переробка на ступені 7.
Нарізання: переробка на ступені 5.

Робота з наскрізною шатківницею Малюнок П:

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення 2.
- Установка чаші:
установіть чашу, нахиливши її вперед, а потім поставте рівно; поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення 3.



- Зніміть захисну кришку з привода наскрізної шатківниці (мал. П-5а).
- Міцно тримайте тримач дисків за нижній кінець; під час цього обидва виступи повинні вказувати вгору.
- Обережно покладіть бажаний диск для нарізання або натирання на виступи тримача дисків (мал. П-6а). Якщо йдеться про двобічний диск, потрібний бік має вказувати вгору.
- Візьміть тримач дисків за верхній кінець і вставте в корпус (мал. П-6б).
- Установіть кришку (див. позначку) та поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну шатківницю на привод, як показано на мал. П-8, і поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Поверніть поворотний перемикач у рекомендоване положення.
- Завантажте продукти для переробки у приймальний бункер, підштовхуючи їх штовхачем.

Увага!

Не допускайте накопичення нарізаних продуктів у випускному отворі.

Порада: для рівномірного нарізання тонкі продукти слід складати в стоси.

Вказівка: у разі затиснення перероблюваних продуктів у наскрізній шатківниці слід вимкнути кухонний комбайн, вийняти вилку з розетки, дочекатися зупинки привода, зняти з наскрізної шатківниці кришку та спустошити приймальний бункер.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть наскрізну шатківницю проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Вийміть тримач дисків разом із диском. Для цього натисніть пальцем знизу на приводний вал (мал. П).
- Очистьте деталі.

Блендер

⚠ Небезпека поранення гострими ножами/приводом, що обертається!

Ніколи не встромляйте руки до встановленого блендера! Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки привода! Блендер можна використовувати тільки в зібраному стані та з установленою кришкою.

⚠ Існує небезпека опіку!

Під час переробки гарячих продуктів у блендері з воронки в кришці виходить пара. Заливайте максимум 0,5 літра гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер може бути пошкоджений. Не переробляйте швидкозаморожені інгредієнти (за винятком кубиків льоду). Не експлуатуйте блендер порожнім.

Робота з блендером

Малюнок 8:

- Натисніть на кнопку розблокування і переведіть поворотний важіль у положення 4.
- Зніміть захисну кришку привода блендера.
- Установіть чашу блендера (позначка на ручці має бути навпроти позначки на основному блоці) і поверніть проти годинникової стрілки до упору.
- Завантажте інгредієнти. Максимальна кількість: рідина = 1,25 л; пінисті або гарячі рідини = 0,5 л; оптимальна кількість твердих продуктів: 50-100 г.
- Установіть кришку і вкрутіть її проти годинникової стрілки до упору в ручку блендера. Кришка має бути зафіксованою.
- Установіть поворотний перемикач на бажаний ступінь.



Довантаження інгредієнтів

Малюнок 8:

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зніміть кришку й завантажте інгредієнти або
- вийміть воронку й поступово засипайте тверді інгредієнти через завантажувальний отвір або
- залийте рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть блендер за годинниковою стрілкою та зніміть його.

Порада: блендер бажано чистити одразу після використання.

Очищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

Увага!

Не застосовуйте абразивні засоби для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Очищення основного блоку

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

У жодному разі не занурюйте основний блок в воду та не тримайте його під проточною водою. Не користуйтеся пароочисником.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок і захисну кришку привода вологою ганчіркою. За потреби скористайтеся невеликою кількістю мийного засобу.
- Після цього протріть прилад насухо.

Очищення чаші та насадок

Чашу та насадки можна мити в посудомийній машині. Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині; це може призвести до їх безповоротної деформації під час миття!

Очищення наскрізної шатківниці

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Для очищення користуйтеся щіткою.

Усі деталі наскрізної шатківниці можна мити в посудомийній машині.

Порада: для видалення червоного нальоту після переробки моркви або інших подібних продуктів слід налити трохи олії на ганчірку та протерти нею наскрізну шатківницю (за винятком дисків для подрібнення). Після цього промийте наскрізну шатківницю.

Очищення блендера

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножів блендера голими руками.

Чашу блендера, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

Порада: після переробки рідин часто достатньо просто почистити блендер, не знімаючи його з приладу. Для цього налейте трохи води з мийним засобом до встановленого блендера. Увімкніть блендер на кілька секунд (рівень **M**). Вилийте воду після миття та промийте блендер чистою водою.

Важлива вказівка

Сумку для приладдя слід очищати в разі потреби. Дотримуйтеся вказівок із догляду, розташованих у сумці.

Зберігання

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

Якщо прилад не використовується, вийміть штепсельну вилку з розетки.

Малюнок 1:

- Покладіть насадки та диски для подрібнення до сумки для приладдя.
- Зберігайте сумку для приладдя в чаші.

Усунення несправностей

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

Вийміть штепсельну вилку з розетки, перш ніж починати усунення несправності.

Важлива вказівка

У разі неполадки під час управління приладом, спрацювання електронного запобіжника або дефекту приладу блимає індикатор робочого стану.

Поворотний важіль у кожному робочому положенні має бути зафіксований у пазі.

Спочатку спробуйте усунути проблему, що виникла, за допомогою наступних вказівок.

Несправність

Прилад не запускається.

Усунення

- Перевірте електричне живлення.
- Перевірте штепсельну вилку.
- Перевірте поворотний важіль.
Чи правильне положення?
Чи зафіксовано цей елемент?
- Поверніть блендер або чашу до упору.
- Установіть кришку блендера та закрутіть до упору.
- Закрийте захисними кришками приводи, які не використовуються.
- Активоване блокування повторного ввімкнення. Поверніть перемикач приладу в положення **0/off**, а потім назад на бажаний ступінь.

Несправність

Прилад вимикається під час використання. Спрацьовує захист від перевантаження. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.

Усунення

- Вимкніть прилад.
- Зменште кількість перероблюваних продуктів.
- Не перевищуйте максимально допустиму кількість продуктів (див. «Приклади використання»!)

Несправність

Під час роботи привода була випадково натиснута кнопка розблокування.

Поворотний важіль рухається вгору. Привод вимикається, однак не зупиняється в положенні для зміни насадок.

Усунення

- Установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
 - Переведіть поворотний важіль у положення **1**.
 - Увімкніть прилад (ступінь 1).
 - Знову вимкніть прилад.
- Насадка зупиняється в положенні для зміни насадок.

**Несправність**

Блендер не починає працювати або зупиняється під час використання, привод гуде. Ніж заблокований.

Усунення

- Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть міксер і усуньте перешкоду.
- Знову встановіть блендер.
- Увімкніть прилад.

Важлива вказівка

Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Приклади використання**Збиті вершки**

– 100-600 г

- Переробляйте вершки віничком-збивалкою 1½-4 хв на ступені 7 (залежно від кількості та властивостей вершків).

**Яєчні білки**

– 1-8 яєчних білків

- Переробляйте білки віничком-збивалкою 4-6 хв на ступені 7.

**Бісквітне тісто****Основний рецепт**

- 2 яйця
- 2-3 ст. л. гарячої води
- 100 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 70 г борошна
- 70 г крохмалю
- За бажанням - розпушувач тіста
- Збивайте інгредієнти (крім борошна та крохмалю) в піну віничком-збивалкою приблизно 4-6 хв на ступені 7.
- Установіть поворотний перемикач на ступінь 1 і підмішуйте по ложці пересіяне борошно та крохмаль протягом приблизно ½-1 хв.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

**Здобне тісто****Основний рецепт**

- 6 яєць
- 500 г цукру
- 1 пучка солі
- 2 пакетики ванільного цукру або шкірка ½ лимона
- 500 г вершкового масла або маргарину
- (кімнатної температури)
- 1000 г борошна
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 250 мл молока
- Яйця, цукор, сіль і ванільний цукор або лимонну шкірку змішуйте віничком-мішалкою протягом приблизно 10 с на ступені 1.
- Установіть на ступінь 5 і змішуйте протягом 120 секунд.
- Додайте масло та перемішуйте протягом 60 с на ступені 3.
- Додайте борошно й розпушувач тіста і перемішуйте протягом приблизно 2 хв на ступені 1.
- Установіть на ступінь 3 і протягом 2 хв поступово додавайте молоко.

Максимальна кількість: 1 x основний рецепт



Пісочне тісто

Основний рецепт

- 125 г вершкового масла
- (кімнатної температури)
- 100-125 г цукру
- 1 яйце
- 1 пучка солі
- Трохи лимонної шкірки або ванільного цукру
- 250 г борошна
- За бажанням - розпушувач тіста
- Переробляйте всі інгредієнти протягом приблизно ½ хв на ступені 1, потім десь 2-3 хвилини на ступені 6 віничком-мішалкою.

Починаючи від 500 г борошна:

- замішуйте інгредієнти гачком для замішування протягом приблизно ½ хв на ступені 1, а потім десь 3-4 хвилини на ступені 3.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт



Дріжджове тісто

Основний рецепт

- 500 г борошна
- 1 яйце
- 80 г жиру (кімнатної температури)
- 80 г цукру
- 200-250 мл теплового молока
- 25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів
- Шкірка ½ лимона
- 1 пучка солі
- Переробляйте всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені 1, потім приблизно 3-6 хв на ступені 3 гачком для замішування.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт



Тісто для макаронних виробів

Основний рецепт

- 300 г борошна
- 3 яйця
- За потреби 1-2 ст. л. (10-20 г) холодної води
- Змішуйте всі інгредієнти приблизно 3-5 хв на ступені 3, щоб утворилося тісто.

Максимальна кількість: 1,5 x основний рецепт



Тісто для хліба

Основний рецепт

- 1000 г борошна
- 3 пакетики сухих дріжджів
- 2 ч. л. солі
- 660 мл теплої води
- Переробляйте всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені 1, потім приблизно 4-5 хв на ступені 3 гачком для замішування.



Майонез

- 2 яйця
 - 2 ч. л. гірчиці
 - ¼ л олії
 - 2 ст. л. лимонного соку або оцту
 - 1 пучка солі
 - 1 пучка цукру
- Інгредієнти мусять мати однакову температуру.

- Кілька секунд переробляйте інгредієнти (крім олії) у блендері на ступені 3 (2) або 4 (3).

- Переключіть блендер на ступінь 7 (4) і повільно заливайте олію через воронку; збивайте, доки шляхом емульгування не утвориться майонез.

Майонез слід спожити якнайшвидше, зберігати його не можна.



Утилізація



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

Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

Спеціальне приладдя

	MUZ5ZP1 Прес для цитрусових	Для вичавлювання соку з апельсинів, лимонів і грейпфрутів.
	MUZ5CC2 Насадка для нарізання кубиками	Для нарізання фруктів і овочів кубиками однакового розміру
	MUZ5FW1 М'ясорубка	Для подрібнення свіжого м'яса з метою приготування таких страв, як тартар або м'ясний рулет.
	MUZ45LS1 Комплект дисків з отворами Дрібний отвір (3 мм), великий отвір (6 мм)	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Малі отвори - для паштетів і бутербродних мас, великі - для ковбасок і сала.
	MUZ45SV1 Насадка для печива	Для м'ясорубки MUZ5FW1. 3 металевим шаблоном для 4 різних форм печива.
	MUZ45RV1 Насадка-ка-тертка	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду та сухих булочок.
	MUZ45FV1 Насадка-прес для фруктів	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Для приготування пюре з ягід, окрім малини, помідорів і шипшини. З таких ягід, як смородина, автоматично видаляються черешки та кісточки.
	MUZ45PS1 Диск для нарізання картоплі соломкою	Для наскрізної шатківниці MUZ5VL1. Для нарізання сирої картоплі соломкою з метою приготування картоплі фрі.

	<p>MUZ45AG1 Диск для нарізання овочів по-азіатському</p>	<p>Для наскрізної шатківниці MUZ5VL1. Ріже фрукти й овочі тонкими смужками для приготування овочевих страв азіатської кухні.</p>
	<p>MUZ45RS1 Диск-тертка для крупного натирання</p>	<p>Для наскрізної шатківниці MUZ5VL1. Для натирання сирі картоплі з метою приготування, наприклад, дерунів чи галушок.</p>
	<p>MUZ45KP1 Диск для дерунів</p>	<p>Для наскрізної шатківниці MUZ5VL1. Для натирання сирі картоплі з метою приготування дерунів та інших видів картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.</p>
	<p>MUZ5ER2 Чаша з нержавіючої сталі</p>	<p>У чаші можна переробляти до 750 г борошна та інших інгредієнтів.</p>
	<p>MUZ5KR1 Чаша з пластмаси</p>	<p>У чаші можна переробляти до 750 г борошна та інших інгредієнтів.</p>
	<p>MUZ5MX1 Насадка-блендер із пластмаси</p>	<p>Для змішування напоїв, приготування пюре з фруктів і овочів або майонезу; для подрібнення фруктів і горіхів; для наколювання льоду.</p>
	<p>MUZ5MM1 Багатофункціональний блендер</p>	<p>Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса; для натирання моркви, редьки, сиру, горіхів і охолодженого шоколаду.</p>

Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазинах або сервісній службі.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимое количество продуктов (→ «Примеры использования» см. стр. 223).

Прибор пригоден для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор.

Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

⚠ Опасность поражения током и возгорания!

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.

- Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.
- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы!
- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

 Не исключена опасность травмирования!

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.
- Не изменяйте положение поворотного кронштейна, пока прибор включен.
- Пользуйтесь насадками только при вставленной смесительной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода! При пользовании насадками установите смесительную чашу, крышку и защитные крышки привода согласно инструкции!
- Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Не вводите какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Берегите руки, волосы, предметы одежды и другие предметы от контакта с вращающимися деталями.

- Категорически запрещается использовать насадки и принадлежности либо 2 принадлежности одновременно. При использовании принадлежностей руководствуйтесь данной инструкцией по эксплуатации и другими инструкциями, входящими в комплект поставки.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении.
- Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края!
- Не трогать ножи блендера голыми руками.
- Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Опасность удушья!

Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

Внимание!

Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор (→ «Чистка и уход» см. стр. 221).

Разъяснение символов на приборе или принадлежностях



Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно! Вращающиеся ножи.



Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Использование по назначению	212
Важные правила техники безопасности	212
Системы безопасности	215
Комплектный обзор	215
Рабочие положения	216
Эксплуатация	217
Чистка и уход	221
Хранение	222
Помощь при устранении неисправностей	222
Примеры использования	223
Утилизация	224
Условия гарантийного обслуживания ..	224
Специальные принадлежности	225

Системы безопасности

Блокировка включения

См. таблицу «Рабочие положения». Прибор включается в положении **1** и **3** только в случае:

- если смесительная чаша (11) вставлена и повернута до фиксации.

Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но электромотор после этого не запускается снова. Для повторного включения повернуть поворотный переключатель в положение **0/off**, а затем включить.

Устройство защиты от перегрузки

Если электромотор во время использования самостоятельно выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Возможной причиной этого может быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов.

О правильном поведении при срабатывании одной из систем безопасности см. в разделе «Помощь при устранении неисправностей».

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Комплектный обзор

Рисунок А

Основной блок

1 Кнопка разблокирования

2 Поворотный кронштейн

Функция «Easy Armlift» – для поддержки движения кронштейна вверх (см. «Рабочие положения»).

3 Поворотный переключатель

После выключения (положение **0/off**) прибор автоматически останавливается в оптимальном положении для смены насадок. **0/off** = стоп

M = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки. Режим **1-7**, рабочая скорость:

1 = низкое число оборотов – медленно,
7 = высокое число оборотов – быстро.

4 Индикатор рабочего состояния

Горит во время работы (поворотный переключатель в положении **M** или **1-7**). Мигает в случае ошибок управления прибором, при срабатывании электронного предохранителя или при неисправности прибора, см. раздел «Помощь при устранении неисправностей».

5 Защитная крышка привода

Для снятия защитной крышки с привода нажать на заднюю часть и снять крышку.

6 Привод для

– универсальной резки и – соковыжималки

(специальные принадлежности*). При неиспользовании установить защитную крышку привода.

- 7 **Привод для насадок**
(венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка) и **мясорубки** (специальные принадлежности*)
- 8 **Защитная крышка привода блендера**
- 9 **Привод для блендера (специальные принадлежности*)**
При неиспользовании установить защитную крышку привода блендера.
- 10 **Автоматическое сматывание кабеля**

Смесительная чаша с принадлежностями

- 11 **Смесительная чаша из нержавеющей стали**
- 12 **Крышка**

Насадки

- 13 **Профессиональный универсальный венчик для перемешивания**
- 14 **Профессиональный венчик для взбивания**
- 15 **Месильная насадка с отклонителем теста**
- 16 **Сумка для принадлежностей**
Для хранения насадок и дисков-измельчителей.

Универсальная резка

- 17 **Толкатель**
- 18 **Крышка с загрузочным стволом**
- 19 **Диски-измельчители**
 - а Двусторонний диск «Profi Supercut» – толстые / тонкие ломтики
 - б Двусторонний диск-шинковка – крупная / мелкая
 - в Диск-терка – с отверстиями средней величины
 - д Диск для картофельных оладий*
- 20 **Держатель дисков**
- 21 **Корпус с выпускным отверстием**

Блендер*

- 22 **Стакан блендера**
- 23 **Крышка**
- 24 **Воронка**

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле и в сервисной службе.

Рабочие положения

Рисунок 3

Внимание!









Прибор можно использовать только в том случае, если насадка / принадлежность была установлена на надлежащем приводе и находится в рабочем положении согласно данной таблице. Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Указание

Поворотный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая поддерживает движение поворотного кронштейна вверх.

Установка рабочего положения:

- Нажать на кнопку разблокирования и изменить положение поворотного кронштейна. Поддерживать движение одной рукой.
- Поворотный кронштейн перевести в желаемое положение до фиксации.

Положение	Привод	Насадка / принадлежность	Рабочая скорость
			1-5
1			1-7
			1-3
2		*	–
3			3-7
			3-5

Положение	Привод	Насадка / принадлежность	Рабочая скорость
4	9 		5-7
	7 		5-7

* Установка / снятие венчиков для перемешивания и взбивания и месильной насадки; добавление большого количества перерабатываемых продуктов.

Эксплуатация

⚠ Опасность травмирования!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Внимание!

Прибор можно использовать только если принадлежность / насадка находится в рабочем положении. Не включать пустой прибор. Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла. Части не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием тщательно очистить прибор и принадлежности, см. раздел «Чистка и уход».

Важное указание

В данной инструкции по использованию содержится наклейка с ориентировочными значениями рабочей скорости прибора при использовании насадок или принадлежностей. Мы рекомендуем приклеить эту наклейку на прибор (**рисунок 9**).

Подготовка

- Поставить основной блок на ровную и чистую поверхность.
- Вытянуть кабель за один раз на нужную длину (макс. 100 см) и медленно отпустить; кабель зафиксируется (**рисунок 10**).

- Уменьшение рабочей длины кабеля: слегка потянуть за кабель и дать ему смотаться до желаемой длины. Затем снова слегка потянуть за кабель и медленно отпустить; кабель зафиксируется.

Внимание!

Если кабель заклинило, следует вытянуть его полностью и затем дать ему смотаться.

- Вставить вилку в розетку.

Смесительная чаша и насадки

⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации ни в коем случае не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)! Насадку можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок. Изменять положение поворотного кронштейна можно только после остановки насадки. Неиспользуемые приводы обязательно должны быть закрыты защитными крышками.

Внимание!

Смесительную чашу использовать только для работы с данным прибором.

Профессиональный универсальный венчик для перемешивания (13)

для перемешивания теста, например, сдобного теста



Профессиональный венчик для взбивания (14)

для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста, например, бисквитного






Месильная насадка (15)

для замешивания тяжелого теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок)




Важное указание по использованию венчика для взбивания (рисунок 3):

Для оптимального перемешивания ингредиентов венчик для взбивания должен почти касаться дна смесительной чаши. В иных случаях высота венчика для взбивания регулируется следующим образом:


- Извлеките вилку из розетки.
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение 2. 
- Вставить венчик для взбивания в привод до фиксации.
- Удерживать венчик для взбивания и затянуть гайку гаечным ключом (размер 8).
- Поворачивая венчик, отрегулировать высоту венчика для взбивания до оптимального уровня:
 - вращение по часовой стрелки: подъем;
 - вращение против часовой стрелки: опускание
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение 1. 
- Проверить высоту венчика для взбивания, при необходимости откорректировать.
- Если высота установлена правильно, нажать кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение 2. 
- Удерживать венчик для взбивания и затянуть гайку гаечным ключом (размер 8) против часовой стрелки.

Работа со смесительной чашей и насадками (рисунок 3):

- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение 2. 
- Вставить смесительную чашу: наклонив смесительную чашу вперед, установить ее и повернуть против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставить в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку.

Указание:

При установке месильной насадки повернуть отклонитель теста так, чтобы месильная насадка смогла зафиксироваться (рисунок 3-4b).


- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение 1. 
- Установить крышку.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.

Наша рекомендация:


- **Профессиональный универсальный венчик для перемешивания:** сначала перемешивать на 1-2-й ступени, затем, при необходимости, переключить на 3-5-ю ступень
- **Профессиональный венчик для взбивания:** режим 7, подмешать в режиме 1
- **Месильная насадка:** сначала замешать в режиме 1, затем вымесить в режиме 3

Добавление ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Добавить ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке. или
- Снять крышку.

- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение 2. 
- Загрузить ингредиенты.

По окончании работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение 2. 
- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.

- Провести чистку всех деталей, см. раздел «Чистка и уход».

Универсальная резка

⚠ Опасность травмирования!

Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Диски-измельчители можно брать только за края! Универсальную резку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки. Не опускайте руки в загрузочный ствол.

Внимание!

Универсальную резку использовать только в полностью собранном виде. Ни в коем случае не собирать универсальную резку на основном блоке. Универсальную резку можно использовать только в указанном рабочем положении.

Защита от перегрузки

Рисунок 6

Чтобы предотвратить значительные повреждения прибора во время перегрузки универсальной резки, приводной вал универсальной резки снабжен насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки приводной вал ломается в этом месте. Новый держатель для дисков с приводным валом можно приобрести в сервисной службе.

Двусторонний диск

«Profi Supercut» –

толстые / тонкие ломтики

для нарезания овощей и фруктов.

Переработка в режиме 5.

Обозначения на двустороннем диске-резке:

«крупно» – сторона для нарезания

продуктов на толстые ломтики

«мелко» – сторона для нарезания

продуктов на тонкие ломтики

Внимание!

Двусторонний диск-резка не предназначен для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада. Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.



Двусторонний диск-шинковка – с большими/маленькими отверстиями



для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан).

Переработка в режиме 3 или 4.

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона с большими отверстиями

«4» – сторона с маленькими отверстиями

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не предназначен для измельчения орехов.

Мягкий сыр шинковать в режиме 7 только стороной с крупными отверстиями.

Диск-терка – с отверстиями средней величины



для протирания на терке сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка в режиме 7.

Внимание!

Диск-терка не предназначен для протирания мягкого и нарезного сыра.

Диск для картофельных оладий



Для протирания на терке сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Протирание на терке: переработка в режиме 7.

Резка: переработка в режиме 5.

Работа с универсальной резкой

Рисунок 7:

- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение 2.



- Вставить смесительную чашу: наклонив смесительную чашу вперед, установить ее и повернуть против часовой стрелки до фиксации.

- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение 3.



- Снять защитную крышку с привода универсальной резки (**рисунок П-5а**).
- Удерживать держатель для дисков за нижний конец, при этом оба выступа должны указывать вверх.
- Нужный диск-резку или диск-шинковку осторожно положить на выступы держателя для дисков (**рисунок П-6а**). При использовании двусторонних дисков следить за тем, чтобы нужная сторона была обращена вверх.
- Взять держатель для дисков за верхний конец и вставить в корпус (**рисунок П-6б**).
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Установить универсальную резку на привод так, как изображено на **рисунке П-8**, и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемый режим.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивать толкателем.

Внимание!

Избегать скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.

Рекомендация: для получения равномерных результатов тонкие продукты для нарезки перерабатывать пучками.

Указание: в случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке выключить кухонный комбайн, извлечь штепсельную вилку из розетки, дождаться остановки привода, снять крышку с универсальной резки и опорожнить загрузочный ствол.

По окончании работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть универсальную резку против часовой стрелки и снять.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь держатель для дисков вместе с диском. Для этого нажать на приводной вал снизу пальцем (**рисунок П**).

- Провести чистку деталей.

Блендер

⚠ Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.

⚠ Опасность ошпаривания!


При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

Внимание!

Возможно повреждение блендера. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

Работа с блендером

Рисунок К:

- Нажать на кнопку разблокирования и перевести кронштейн в положение 4. 
- Снять защитную крышку привода миксера.
- Установить стакан блендера (метку на ручке совместить с меткой на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости = 1,25 литра; максимальное количество сильно пенящихся или горячих жидкостей = 0,5 литра; оптимальное количество твердых перерабатываемых продуктов = от 50 до 100 г;
- Установить крышку и завернуть ее против часовой стрелки до упора в ручку блендера. Крышка должна зафиксироваться.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.

Добавление ингредиентов

Рисунок 8-8:

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты или
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие или
- залить жидкие ингредиенты через воронку.

По окончании работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.

Рекомендация: блендер лучше всего чистить сразу после использования.

Чистка и уход

После каждого применения использованные части принадлежностей должны быть тщательно очищены.

Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Очистка основного прибора

⚠ Опасность поражения током!

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок и защитные крышки для приводов влажной материей. При необходимости использовать небольшое количество средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как в процессе мытья возможна их неустраняемая деформация!

Чистка универсальной резки

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Для чистки использовать щетку.

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: для устранения красного налета после переработки, например, моркови, смочить материю небольшим количеством растительного масла и протереть универсальную резку (не диски-измельчители). После этого промыть универсальную резку.

Чистка блендера

⚠ Опасность травмирования острыми лезвиями ножа!

Не трогать ножи блендера голыми руками.

Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: после переработки жидкостей зачастую достаточно очистить блендер, не снимая его с прибора. Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (режим **M**). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Важное указание:

Сумку для принадлежностей чистить при необходимости. Соблюдать указания по уходу, имеющиеся в сумке.

Хранение

⚠ Опасность травмирования!

При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки.

Рисунок 1:

- Уложить насадки и диски-измельчители в сумку для принадлежностей.
- Сумку для принадлежностей хранить в смесительной чаше.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

Важное указание:

На ошибку в управлении прибором, срабатывание электронных предохранителей или неисправность прибора указывает мигающий индикатор рабочего состояния.

Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Вначале следует попытаться устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

Неисправность

Прибор не включается.

Устранение

- Проверить наличие электроснабжения.
- Проверить штепсельную вилку.
- Проверить поворотный кронштейн. В правильном положении? Зафиксирован?
- Прикрутить блендер или смесительную чашу до упора.
- Установить крышку блендера и прикрутить до упора.
- Накрыть защитными крышками приводов неиспользуемые приводы.
- Включена блокировка повторного включения. Установить переключатель прибора в положение **0/off**, а затем снова на нужный режим.

Неисправность

Прибор выключается во время использования. Срабатывает защита от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.

Устранение

- Отключить прибор.
- Уменьшить количество перерабатываемых продуктов.
- Не превышать максимально допустимое количество продуктов (см. «Примеры использования»!)

Неисправность

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокирования. Поворотный кронштейн передвигается вверх. Привод отключается, но не останавливается в положении для смены насадок.

Устранение

- Перевести поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Перевести поворотный кронштейн в положение **1**.
- Включить прибор (режим 1).
- Снова выключить прибор. Насадка останавливается в положении для смены насадок.



Неисправность

Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.

Устранение

- Отключить прибор и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять блендер и устранить препятствие.
- Снова установить блендер.
- Включить прибор.

Важное указание

Если таким образом не удалось устранить неисправность, обратитесь в сервисную службу.

Примеры использования

Взбитые сливки

– 100-600 г

- Сливки перерабатывать от 1½ до 4 минут в режиме 7 в зависимости от количества и свойств сливок с помощью венчика для взбивания.



Яичные белки

– От 1 до 8 яичных белков

- Белки взбивать в течение 4-6 минут на ступени 7 с помощью венчика для взбивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

- 2 яйца
- 2-3 ст. л. горячей воды
- 100 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 70 г муки
- 70 г крахмала
- если потребуется, немного пекарского порошка
- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4-6 минут в режиме 7 с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Установить поворотный переключатель на режим 1 и в течение примерно ½-1 минуты подмешивать по столовой ложке просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта



Сдобное тесто

Основной рецепт

- 6 яйца
- 500 г сахара
- 1 щепотка соли
- 2 пакетика ванильного сахара или цедра с ½ лимона
- 500 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
- 1000 г муки
- 1 пакетик пекарского порошка
- 250 мл молока



- Яйца, сахар, соль и ванильный сахар или цедру лимона смешать венчиком для перемешивания в течение прибл. 10 секунд в режиме 1.
 - Установить на режим 5 и перерабатывать в течение прибл. 120 секунд.
 - Добавить сливочное масло и перерабатывать в течение прибл. 60 секунд в режиме 3.
 - Добавить муку и пекарский порошок и перерабатывать в течение прибл. 2 минут в режиме 1.
 - Установить на режим 3 и в течение 2 минут постепенно добавлять молоко.
- Максимальное количество:** 1-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто

Основной рецепт

- 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 100-125 г сахара
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- немного лимонной цедры или ванильного сахара
- 250 г муки
- если потребуется, немного пекарского порошка
- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты в режиме 1, а затем в течение примерно 2-3 минут в режиме 6 венчиком для перемешивания.

При использовании более 500 г муки:

- Ингредиенты замешивать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты в режиме 1, затем в течение примерно 3-4 минут в режиме 3.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта



Дрожжевое тесто

Основной рецепт

- 500 г муки
- 1 яйцо
- 80 г жира (комнатной температуры)
- 80 г сахара
- 200–250 мл теплого молока
- 25 г свежих или 1 пакетик
- сухих дрожжей
- Цедра с ½ лимона
- 1 щепотка соли
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме 1, затем в течение примерно 3-6 минут в режиме 3 с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для макарон

Основной рецепт

- 300 г муки
- 3 яйца
- При необх. 1-2 ст. л. (10-20 г) холодной воды
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно 3-5 минут в режиме 3 до получения однородного теста.

Максимальное количество: 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для хлеба

Основной рецепт

- 1000 г муки
- 3 пакетика сухих дрожжей
- 2 ч. л. соли
- 660 мл теплой воды
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме 1, затем в течение примерно 4-5 минут в режиме 3 с помощью месильной насадки.

Майонез

- 2 яйца
- 2 ч. л. горчицы
- ¼ л растительного масла
- 2 ст. л. лимонного сока или уксуса
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара



Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) перерабатывать в течение нескольких секунд в режиме 3 (2) или 4 (3) в блендере.
- Переключить блендер на режим 7 (4), медленно вливать масло через воронку и продолжать перемешивать до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.

Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Специальные принадлежности

	MUZ5ZP1 Соковыжи-малка для цитрусовых	Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	MUZ5CC2 Насадка для нарезки кубиками	Для нарезки фруктов и овощей на равномерные кубики
	MUZ5FW1 Мясорубка	Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.
	MUZ45LS1 Комплект формовочных дисков мелко (3 мм), крупно (6 мм)	Для мясорубки MUZ5FW1. Мелко для паштетов и бутербродных масс, крупно для жареных колбасок и сала.
	MUZ45SV1 Насадка-шаблон для выпечки	Для мясорубки MUZ5FW1. С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.
	MUZ45RV1 Насадка-терка	Для мясорубки MUZ5FW1. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булочек.
	MUZ45FV1 Насадка-пресс для отжима сока	Для мясорубки MUZ5FW1. Для отжима мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяются веточки и зернышки, например, от смородины.
	MUZ45PS1 Диск для картофеля фри	Для универсальной резки MUZ5VL1. Для нарезки сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.

	<p>MUZ45AG1 Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни</p>	<p>Для универсальной резки MUZ5VL1. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.</p>
	<p>MUZ45RS1 Диск-терка, крупно</p>	<p>Для универсальной резки MUZ5VL1. Для протирания сырого картофеля, например, для драников или клецок.</p>
	<p>MUZ45KP1 Диск для картофельных оладий</p>	<p>Для универсальной резки MUZ5VL1. Для протирания на терке сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.</p>
	<p>MUZ5ER2 Смесительная чаша из нержавеющей стали</p>	<p>В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.</p>
	<p>MUZ5KR1 Смесительная чаша из пластмассы</p>	<p>В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.</p>
	<p>MUZ5MX1 Насадка-блендер из пластмассы</p>	<p>Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.</p>
	<p>MUZ5MM1 Многофункциональный блендер</p>	<p>Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.</p>

Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно приобрести в торговле или в сервисной службе.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

1. Изделие _____ 2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верн Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастера наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ПГММ, где ПГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ПГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B3AC065N1-1M00 03/2017



BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: кухонные комбайны, кухонные машины, миксеры, измельчители

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°C и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, указанного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

E-Nr. <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на титовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя <http://www.bosch-home.ru>.

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель	НЧ*, В	НН**, Гц	НМ***, Вт
		Рег. номер	Дата выдачи	Действует до				
Кухонные комбайны, кухонные машины								
МС812М865	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1250
МС812S814	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1250
МС812V501	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МС812W620	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1100
МС812W872	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1250
MCM3100W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MCM3110W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MCM3200W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MCM3201В	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MCM3401M	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MCM3501M	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	700
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	500
MUM4426	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	500
MUM44R1	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	500
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	550
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
MUM4856	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
MUM4875EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
MUM48SL	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
MUM52120	CNUM50	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	700
MUM54D00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
MUM54G00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
MUM54I00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
MUM54P00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
MUM54Y00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
MUM58020	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM58225	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM58231	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM58243	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM5824C	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM58252RU	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM58420	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM58720	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM58920	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM58B00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM58K20	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM58L20	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM59343	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM59M55	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM5XW10	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM5XW20	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM5XW40	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
MUM9A32500	CNUM60A	C-DE.АЯ46.В.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения	50/60	220-240	1200
MUM9Y35512	CNUM60B	C-DE.АЯ46.В.81253	28.07.2017	27.07.2022	Словения	50/60	220-240	1500
MUM9YXS12	CNUM61B	C-DE.АЯ46.В.81253	28.07.2017	27.07.2022	Словения	50/60	220-240	1500
MUMP1000	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
Миксеры, измельчители								
MFQ22100	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
MFQ2210D	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
MFQ2210K	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
MFQ2210P	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
MFQ2210Y	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
MFQ24200	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	400
MFQ2420B	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	400
MFQ25200	CNHR30C	C-DE.АЯ46.В.88895	22.10.2018	21.10.2023	Словения	50/60	220-240	500
MFQ2600G	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
MFQ2600W	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	300
MFQ3030	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	350
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	350
MFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	400
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
MFQ36470	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
MFQ4030K	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	500
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	500
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	500
MFQP1000	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	300
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения	50/60	220-240	400
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения	50/60	220-240	550
MMRP1000	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения	50/60	220-240	400

* НЧ – номинальная частота или диапазон номинальных частот переменного тока питающей сети в Герцах

** НН – номинальное напряжение или диапазон номинального напряжения в Вольтах

*** НМ – номинальная потребляемая мощность или диапазон номинальных потребляемых мощностей в Ваттах

<p>لمفزمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثماء التوتية ما عدا التوت الشوكي والطماطم وثمر الورد البري. كذلك يتم إزالة سيقان وبذور الكشمش في نفس الوقت.</p>	<p>MUZ45FV1 عصرة فواكه</p>	
<p>للخراطة التمريزية الفورية MUZ5VL1. لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.</p>	<p>MUZ45PS1 قرص تقطيع أصابع البطاطس</p>	
<p>للخراطة التمريزية الفورية MUZ5VL1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.</p>	<p>MUZ45AG1 قرص لتقطيع خضروات الوجبات الآسيوية</p>	
<p>للخراطة التمريزية الفورية MUZ5VL1. لبشر البطاطس النيئة، مثلاً لإعداد أقرص البطاطس المقلية أو الكبيبة.</p>	<p>MUZ45RS1 قرص بشر خشن</p>	
<p>للخراطة التمريزية الفورية MUZ5VL1. لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كبيبة البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقرص سميكة.</p>	<p>MUZ45KP1 قرص كبيبة البطاطس</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p>MUZ5ER2 وعاء تقلاب من فولاذ لا يصدأ</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p>MUZ5KR1 وعاء تقلاب بلاستيكي</p>	
<p>لخلط المشروبات وإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، وإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجروش مكعبات الثلج.</p>	<p>MUZ5MX1 خلاط بلاستيكي</p>	
<p>لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة.</p>	<p>MUZ5MM1 خلاط متعدد الاستخدام</p>	

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

الكماليات الخاصة

لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.	MUZ5ZP1 عصرة موالح	
لتقطيع الفاكهة والخضروات إلى مكعبات كبيرة متساوية	MUZ5CC2 تجهيزة تقطيع المكعبات	
لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروخ بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر.	MUZ5FW1 مفرمة اللحم	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفظائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح الخبز، خشن للنقانق وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	MUZ45LS1 طقم أقراص مثقبة ناعم (3 ملليمتر) خشن (6 ملليمتر)	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لـ 4 أشكال مختلفة من الحلويات.	MUZ45SV1 قمع لتشكيل عجين الحلويات	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات واللوز والشوكولاتة والخبز الجاف.	MUZ45RV1 مبشرة	



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 1000 جرام طحين
- 3 أكياس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 660 مليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-5 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.



المايونيز

- 2 بيضات
- 2 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1/4 لتر زيت
- 2 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 1 حفنة من الملح
- 1 حفنة من السكر
- ينبغي أن تنتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.
- يتم إعداد المكونات (عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثوانٍ على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).
- ثم صب الزيت ببطء من خلال قمع في الخلاط على الدرجة 7 (4) وواصل أثناء ذلك عملية الخلط لحين أن تصل مكونات المايونيز إلى درجة التوزيع الدقيق في بعضها البعض.
- يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.

التخلص من الجهاز

- التخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزع عمك المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- اعتبارًا من 500 جرام طحين:
- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



العجين المخمر

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 1 بيضة
- 80 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 80 جم سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة أو 1 كيس
- خميرة مجففة
- قشرة 1/2 ليمونة
- 1 حفنة من الملح
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 6-3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

- 300 جرام طحين
- 3 بيضات
- وحسب الحاجة 1-2 ملعقة (20-10 جرام) ماء بارد
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينا.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية

- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 حتى 1 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



العجين الخالي من الخميرة الوصفة الأساسية

- 6 بيضات
- 500 جم سكر
- 1 حفنة من الملح
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر 1/2 ليمونة

- 500 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 1000 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 250 مليلتر لبن

تُخلط المكونات: السكر والبيض والملح وسكر الفانيليا أو قشر الليمون لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا على الدرجة 1 بذراع التقلب الحلزوني؛

- اضبط الجهاز على الدرجة 5 وشغله لمدة 120 ثانية تقريبًا.

- أضف الزبدة وشغل الجهاز لمدة 60 ثانية على الدرجة 3.

- أضف الطحين والبيكنج بودر وشغل الجهاز لمدة 2 دقيقة على الدرجة 1.

- اضبط الجهاز على الدرجة 3 وأضف الماء رويدًا رويدًا في غضون 2 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1 ضعف المقادير الأساسية



عجينة مقددة

الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر

- 1 بيضة

- 1 حفنة من الملح

- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا

- 250 جرام طحين

- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

العطل

الخلط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز».

كيفية التصرف

- أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي.
- أخرج الخلط من على وحدة الإدارة وأزل العائق المتسبب في الانحشار.
- أعد تركيب الخلط.
- شغل الجهاز.

تنبيه هام

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

أمثلة تطبيقية للاستخدام

خفق القشدة



- 100-600 جرام

تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين 1 1/2 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 - وفقًا لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض



- من 1 إلى 8 زلال بيض

يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7.

الكعكة الإسفنجية



الوصفة الأساسية

- 2 بيضات

- 2-3 ملاعق ماء ساخن

- 100 جم سكر

- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا

- 70 جرام طحين

- 70 جرام نشا الذرة

- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا)

في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق

على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح

رغوية.

تنظيف الخلاط

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.

وعاء الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخراجها من على الجهاز. يتم وضع قدر مناسب من الماء مع القليل من أحد المنظفات في وعاء الخلط المركب على وحدة المحرك. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة M). وبعد ذلك يتم سكب ماء الشطف ثم يتم شطف الخلط بماء نقي.

تنبيه هام:

عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

الحفاظ على الجهاز

⚠️ خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الصورة 1:

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠️ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيه هام:

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

الذراع المتراوح يجب ان يكون مستقرًا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.
يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

العطل

الجهاز لا يعمل.

كيفية التصرف

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- افحص الذراع المتراوح.
- هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة غير المستخدمة حالياً.
- تجهيز التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع **0/off** ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيز التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

كيفية التصرف

- أوقف الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.
- لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!).

العطل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيزه لإحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران، إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

كيفية التصرف

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- يتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **1**.
- شغل الجهاز (الدرجة 1).
- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز.
- أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.



تنبيه هام!

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف.

تنظيف الجهاز الأساسي**⚠ خطر الصعق الكهربائي!**

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا يوضعه تحت ماء مناسب من الصنبور. يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

■ انزع القابس الكهربائي.

■ يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات.

■ قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

تنظيف الوعاء وأدوات العمل

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها!

تنظيف الخراطة التمريرية الفورية**⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!**

لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

جميع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، مثل الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش

ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيداً. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

العمل بالخلط**الصورة 8-K:**

يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المترأوح على الوضع

4.

■ يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.

■ يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف. قم بتعبئة المكونات.

■ الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة = 1.25 لتر، الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة مكونة للرغوة أو ساخنة = 0.5 لتر، كمية الإعداد المثالية،

جوامد = 50 حتى 100 جرام،

■ يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته عكس دوران عقرب الساعة حتى يصل إلى مصد الإيقاف في مقبض الخلاط. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام. اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

إضافة المكونات**الصورة 8-K:**

■ يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

■ ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات، أو

■ أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلاية من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.

أو

■ أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

■ يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

■ أدر الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

تلميح مفيد: من الأفضل إجراء تنظيف الخلاط فوراً بعد الانتهاء من استخدامه.

قرص كيبية البطاطس



لبشر البطاطس النيئة من أجل التخمير أو إعداد كيبية البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقراص سميكة.

البشر: العمل على الدرجة 7.

التقطيع: العمل على الجرحه 5.

العمل بالخرطة التمريرية الفورية

الصورة H:

يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 2.



يتم تركيب الوعاء:

يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.

يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 3.



يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة الخاصة بالخرطة التمريرية الفورية (الصورة H-5a).

يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلى مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتين إلى أعلى.

يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (الصورة H-6a).

عند تعلق الأمر بأقرص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة ان يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى.

يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء (الصورة H-6b).

ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى مصد الإيقاف.

يتم تركيب الخرطة التمريرية الفورية كما هو معروض في الصورة H-8 في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه عقرب الساعة إلى مصد الإيقاف.

يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.

■ ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بحذر إلى الداخل باستخدام أداة الكبس.

تنبيه هام!

يجب مراعاة تجنب حدوث تكسرت ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

■ **تلميح مفيد:** لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

■ **تنبيه:** في حالة ما إذا حدث وانحسرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخرطة التمريرية الفورية، عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ، ويتم إخراج قابس الجهاز في مقيس التغذية بالكهرباء، ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الخرطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- أخرج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة H).
- يتم تنظيف الأجزاء.

الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

لا تدخل يديك أبداً في الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

⚠ خطر الإصابة بحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملاء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوران.
- انزع القابض الكهربائي.
- إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

**خراطة تمريرية فورية****⚠ خطر الإصابة!**

لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع.

يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم تركيب/إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي. يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

التأمين ضد التحميل الزائد**الصورة G:**

للحول دوت ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.

قرص التقطيع الحاد الدوران -

ذو الوجهين الوظيفيين - سميك/رفيع
لتقطيع الفاكهة والخضروات.
العمل على الدرجة 5.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:
«سميك» لوجه التقطيع السميك
«رفيع» لوجه التقطيع الرفيع

تنبيه هام!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين -**خشن/ناعم**

لبشر الخضروات والفاكهة والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 3 أو 4.
يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:
«2» لوجه البشر الخشن
«4» لوجه البشر الناعم

تنبيه هام!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز، إلخ). يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن فقط على الدرجة 7.

قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطس النيئة، وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)، والشيكولاتة المبردة والمكسرات «البندق، اللوز، إلخ».
العمل على الدرجة 7.

تنبيه هام!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.



- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليل الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

ملاحظة

عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة 4b-IE).



- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقليل الحلزوني المرنة الدوارة: يتم أولاً إجراء التقليل الأولي على الدرجة 1-2، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 3-5
- المضرب الدوار: على الدرجة 7، الخلط على الدرجة 1
- كلاب العجين: يتم أولاً إجراء التقليل الأولي على الدرجة 1، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3

إضافة المكونات

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة في الغطاء.



- أو
- إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- قم بتعبئة المكونات.

ملحوظة مهمة عن استخدام المضرب (الصورة IE):
يجب أن يلامس المضربُ الجزء السفليّ من الوعاء تقريباً، لكي تحصل على خلط جيد للمحتويات. وإن لم يحدث ذلك، فإنه يتم ملائمة ضبط ارتفاع المضرب بالأسلوب التالي:



- انزع القابس الكهربائي.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- أمسك المضرب بإحكام واربط الصامولة جيداً باستخدام المفتاح المفتوح من الجانبين (8 SW) باتجاه دوران عقرب الساعة.
- اضبط ارتفاع المضرب عن طريق تدوير المضرب على نسبة الارتفاع المثلى: التدوير باتجاه دوران عقرب الساعة: للرفع. التدوير عكس اتجاه دوران عقرب الساعة: للخفض



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
- تحقق من ارتفاع المضرب، إذا تطلب الأمر تصحيحاً.



- عندما يكون الارتفاع قد تم ضبطه بصورة صحيحة، يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- أمسك المضرب بإحكام واربط الصامولة جيداً باستخدام المفتاح المفتوح من الجانبين (8 SW) عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.

العمل بالوعاء وأدوات العمل (الصورة IE):



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.

- يتم تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب.
- بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يترك يتمهل.

تنبيه هام!

في حالة انحشار سلك التوصيل الكهربائي يتم سحب سلك التوصيل بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتف ذاتياً.

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.

الوعاء وأدوات العمل

⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) ركبياً في موضعه!

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

يجب عدم تحريك الزراه المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام. قم دائماً بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغطية الواقية لوحدات الإدارة.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.

ذراع التقليل الحلزوني المرنة

(الدائرة 13)

يستخدم لتقليل العجين، مثل أنواع العجين التي تُعد بالتقليل وليس بالعجن



(المضرب الدوار 14)

يستخدم لخفق زلال البيض والقشدة ولتقليل العجين الخفيف، مثل عجينة البسكويت



(كباب العجين 15)

يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخاط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (مثل الزبيب ورقائق الشوكولاتة)



الوضع	وحدة إدارة	أداة العمل / سرعة الملحقات العمل
4	9	5-7
	7	5-7

* تركيب/إخراج المضرب، ذراع التقليل الحلزوني، كلاب العجين، لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

استخدام الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل. يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ. يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز المكروويف.

■ يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

تنبيه هام

في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقاً مدوناً عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية. ونحن نوصي بأن يتم إلصاق هذا الملصق على الجهاز (الصورة G).

إعداد الجهاز

- ضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (100 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه يتمهل: يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً (الصورة D).

أوضاع التشغيل

الصورة B:

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/ الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح وموجودة في وضع التشغيل. الذراع المتراوح يجب ان يكون مستقراً في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

ملحوظة

الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «Easy Armlift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

ضبط وضع التشغيل:

- يتم ضغط زر تحرير القفل وتحريك الذراع المتراوح. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.
- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

الوضع	وحدة إدارة	أداة العمل/ سرعة الملحقات العمل
1		
2		
3		

6 وحدة إدارة

– للخراطة التمريرية الفورية

– ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص *).
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

7 وحدة إدارة لأدوات العمل

(ذراع التقليل الحلزوني، المضرب، كلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص *)
الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلاط

9 وحدة إدارة الخلاط (ملحق تكميلي خاص *)

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

10 تجهيزة اللف الآلي لسلك التوصيل الكهربائي

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليل من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

أدوات عمل

13 ذراع التقليل الحلزوني المرنة الدوارة

14 المضرب الدوار

15 كلاب عجين بطراد عجين

16 كيس للملحقات التكميلية

للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

خراطة تمريرية فورية

17 أداة الكبس

18 غطاء بمنفذ تعبئة

19 أقراص التقطيع

a قرص التقطيع الحاد الدوار -

ذو الوجهين الوظيفيين - سميك/رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص البشر - متوسط النعومة

d قرص كبيبة البطاطس*

20 حامل الأقراص

21 جسم احتواء بفتحة إخراج

خلاط*

22 وعاء الخلاط

23 غطاء

24 القمع

* في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

التأمين ضد التحميل الزائد
في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.
للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».
الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة!

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	أنظمة الأمان والسلامة
ar-3	نظرة عامة
ar-4	أوضاع التشغيل
ar-5	استخدام الجهاز
ar-9	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-10	الحفاظ على الجهاز
ar-10	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-11	أمثلة تطبيقية للاستخدام
ar-12	التخلص من الجهاز
ar-13	شروط الضمان
ar-13	الكماليات الخاصة

نظرة عامة

الصورة A:

الجهاز الرئيسي

1 زر تحرير القفل

2 ذراع متراوح

وظيفة «Easy Armlift» لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى (انظر «أوضاع التشغيل»).

3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل (الوضع 0/off) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكياً إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.

0/off = توقف

M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من 1-7، سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة 7 = أقصى عدد من اللفات.

4 مبيّن ضوئي لحالة التشغيل

يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في

وضع **M** أو 1-7). يومض عند وجود أخطاء

في تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين

الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، انظر

فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

5 غطاء واقٍ لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقٍ لوحدة الإدارة يتم الضغط

على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد

الغطاء.

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

انظر جدول «أوضاع التشغيل».

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في الوضعين 1 و 3 إلا:

- عندما يكون الوعاء (11) مثبتاً في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي.

التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0/off ثم يتم التشغيل من جديد.

- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدمًا والغطاء مركبًا وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملع. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلًا ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملع. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة.
- لا تستخدم مطلقًا أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تتركب الملحق أبدًا على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
- لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
- لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقًا والغطاء غير مركب.
- كن حريصًا عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.

⚠️ خطر التعرض للحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

⚠️ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ تنبيه هام!

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام (← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة ar-9).

⚠️ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية.
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
لا تتجاوز الكميات المسموح بها (← «أمثلة تطبيقية للاستخدام» انظر صفحة ar-11).
هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. 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. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠️ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحب على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك ميتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

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

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*

<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

* Sun-Thu 8am to 5pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania

Elektro-Service sh.p.k
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050
Prane Ures Mezezit
1023 Tirane
Tel.: 4 227 8130; -131
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT Service

Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061; 4 227 4961
Cel: +355 069 60 45555
<mailto:info@expert-servis.al>

AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC
Charenci str. 25
Yerevan 375025
Tel.: 010 55 60 10
<mailto:service@zigzag.am>
www.zigzag.am

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
<mailto:customersupport.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

* Mo-Fr: 24 hours

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC
Azadliq Pr. 116
Baku
Tel.: 12 530 90 35
<mailto:info@ser-cen.az>
www.ser-cen.az

Yurd Service MMC
50, Bakikhanov Str.
Baku, AZ1007
Tel.: 12 480 33 01
<mailto:info-service@yurd.az>
www.yurd.az

Optimal Elektronika MMC
Hasanoghlu 7B
Baku, AZ1072
Tel.: 12 954
<mailto:xanim.muradova@optimal.az>
www.optimal.az

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
<mailto:centralniserwis@yahoo.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
<mailto:service@khalaifat.com>
* Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь

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

CA Canada

BSH Home Appliances Ltd.
Tel.: 800 554 9043
www.bosch-home.ca

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
<mailto:ch-service@bshg.com>
<mailto:ch-spareparts@bshg.com>
www.bosch-home.ch

CN China, 中国

BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.
19F, Jinling Asia Pacific Tower,
No.2 Hanzhong Road, Gulou District,
210005 Nanjing, Jiangsu Province
Service Tel.: 400 8855 888*
<mailto:careline.china@bshg.com>
www.bosch-home.cn
* phone rate depends on the network used

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskesve-Service
39, Arh. Makaaniou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
<mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com>

CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argos Limited Company
37 Osman Paşa Cad. K. Çitlik
Lefkoşa
Tel.: 0228 40 70
<mailto:argos.teknik@yar-group.com>
Semson Ticaret Sti. Ltd.
Bedrettin Demirel Cad. no 17
Girne
Tel.: 0816 04 94
<mailto:m.defterali@ercantangroup.com>

CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,
prodloužená záruka aj.) naleznete na webo-
vých stránkách www.bosch-home.com/cz
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radiická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +420 251 095 043
<mailto:opravy@bshg.com>
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
<mailto:BSH-Service.dk@bshg.com>
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
<mailto:servicesenet@servicesenet.ee>
www.simson.ee
Renneri Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
<mailto:klienditeenindus@renner.ee>
www.renner.ee

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
<mailto:hoolodus@eliser.ee>
www.kodumasinatereмонт.ee

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi

Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matka-
puhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France


BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT

To arrange an engineer visit, to order spare
parts and accessories or for product advice
please visit

www.bosch-home.co.uk

or call Tel.: 0344 892 8979*

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

GE Georgia, საქართველო

Elit Service Ltd.
Vake-Saburtalo district,
Intersection of Al. Kazbegi ave.
and Kavtaradze Str. 0186
Kavtaradze str. 1
Tbilisi
Tel.: 32 300 020
mailto:info@es.ge

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskevas A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室
Unit 07, 23/F, CDW Building,
388 Castle Peak Road,
Tsuen Wan, New Territories,
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uredaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts
and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*

www.bosch-home.ie

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

IL Israel

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bihār, भारत

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatunni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы

OCoO Alfa Systems
Jibek Jolu str. 40
Bishkek
Tel.: 0702 98 53 53
mailto:alfas-service@mail.ru

KR Republic Korea,

Daehan Minguk, 대한민국
Empel Co.,Ltd
1201 ACE Hightechcity 1-Dong 775
Gyeonglin-ro Yeongdeungpo-gu
Seoul
Tel.: 1899-4636
mailto:hsshim@empel.co.kr
Dongsuh Foods Corporation
Dongsuh Bldg., 324, Dongmak-ro, Mapo-gu
Seoul
Tel.: 080-023-9114
mailto:khoj@dongsoh.co.kr

KZ Kazakhstan, Қазақстан

BSH Home Appliances LLP
Dostyk 117/6,
Business Center "Khan Tengri"
Almaty
Hotline: 5454*
mailto:ALA-Service@bshg.com
* Toll free from mobile only

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
www.senukai.lt

UAB "AG Service"

R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.

Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emto servis

Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Buļļu iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVIS

Brīvības gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss

Tadaikju iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,
2069 Кишинев
тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54
mailto:service@rialto.md

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenac@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments and
Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 03 010 200
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv
www.intel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding/Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Gresensvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54; -06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building,
Smales Farm Business Park
74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr 8.30am to 5pm (exclude public holidays)

PK Pakistan, پاکستان

MEGA Home Appliances
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,
Phase 3, DHA
Lahore
Tel.: 0800-BOSCH (26724)*
Tel.: 42 371 32 682-5 Ext: 8005*
mailto:customer.care@megahome.pk
www.megahome.pk
* Mo-Sat 9am to 6pm (exclude public holidays)

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: +48 42 271 5555
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Tel.: 8 (800) 200 29 61
mailto:hotlineru@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

Abdul Latif Jameel Electronics and
Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre, Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.,
P.O. Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999*
mailto:ALJECC8@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
* Sat-Thu 8.00am to 11.00pm (exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
38C Jalan Pemimpin, #01-01
Singapore 577180
Tel.: 6751 5000*
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr 9am to 6pm, Sat 9am to 1pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete
na webových
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Prijem opráv
Tel.: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ประเทศไทย

BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 495 2424*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sat 8am to 6pm (exclude public holidays)

TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон

P.E. Suhrob Muhtidinov
Shamsi street no: 67/A
Dushanbe
Tel.: 091 867 80 43
mailto:sino2003@list.ru
Vostok Co. Ltd.
Yakkacinarskaya street No: 144/4
Dushanbe
Tel.: 44 600 78 72
mailto:L.Ola.Mirzoeva@vostok.tj
www.volna.tj

TM Türkmenistan, Turkmenistan

Bayram Anna Yuryewna
Stariya marka, Atabeyeva str.
Spectrum mağaza
Ashgabat
Tel.: 012 26 94 16
mailto:steptr@mail.ru

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 0 800 300 152*
mailto:BSH-serviceua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua
* Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

UZ O'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan

Elektronik Magnat
Beruni street No: 5/6
Tashkent
Tel.: 712 156 333
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

XK Kosovo

Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralla Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Milana Beograd
Tel.: 011 353 70 08
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
96 Fifteenth Road, Randjespark
1685 Midrand - Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
mailto:bsh@iopn.co.za
mailto:appliance-serviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

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

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

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

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

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

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

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



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

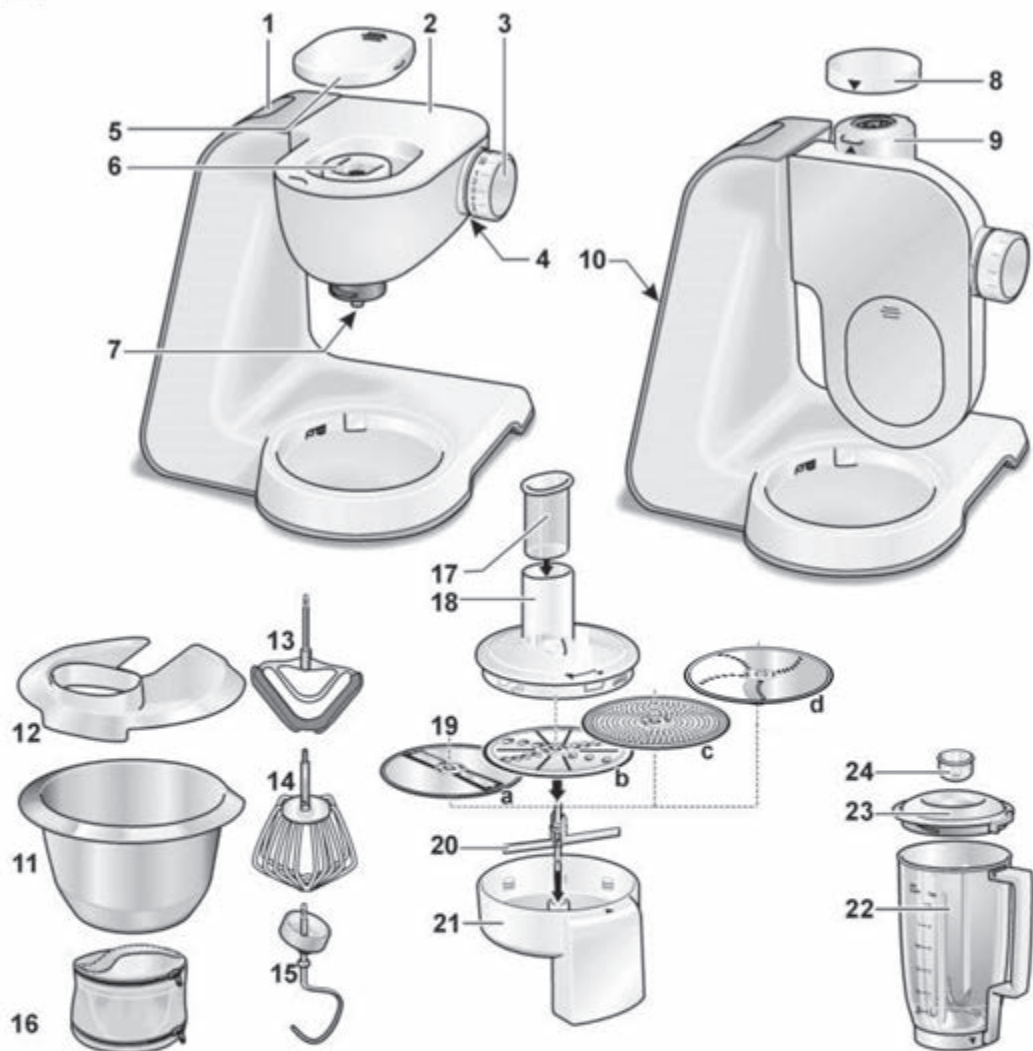
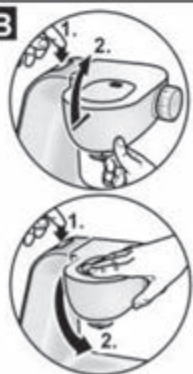
GERMANY

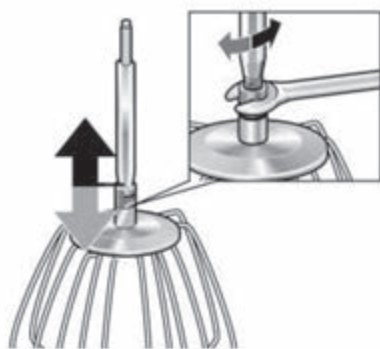
www.bosch-home.com

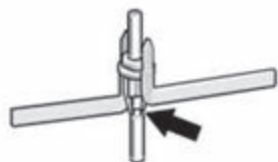
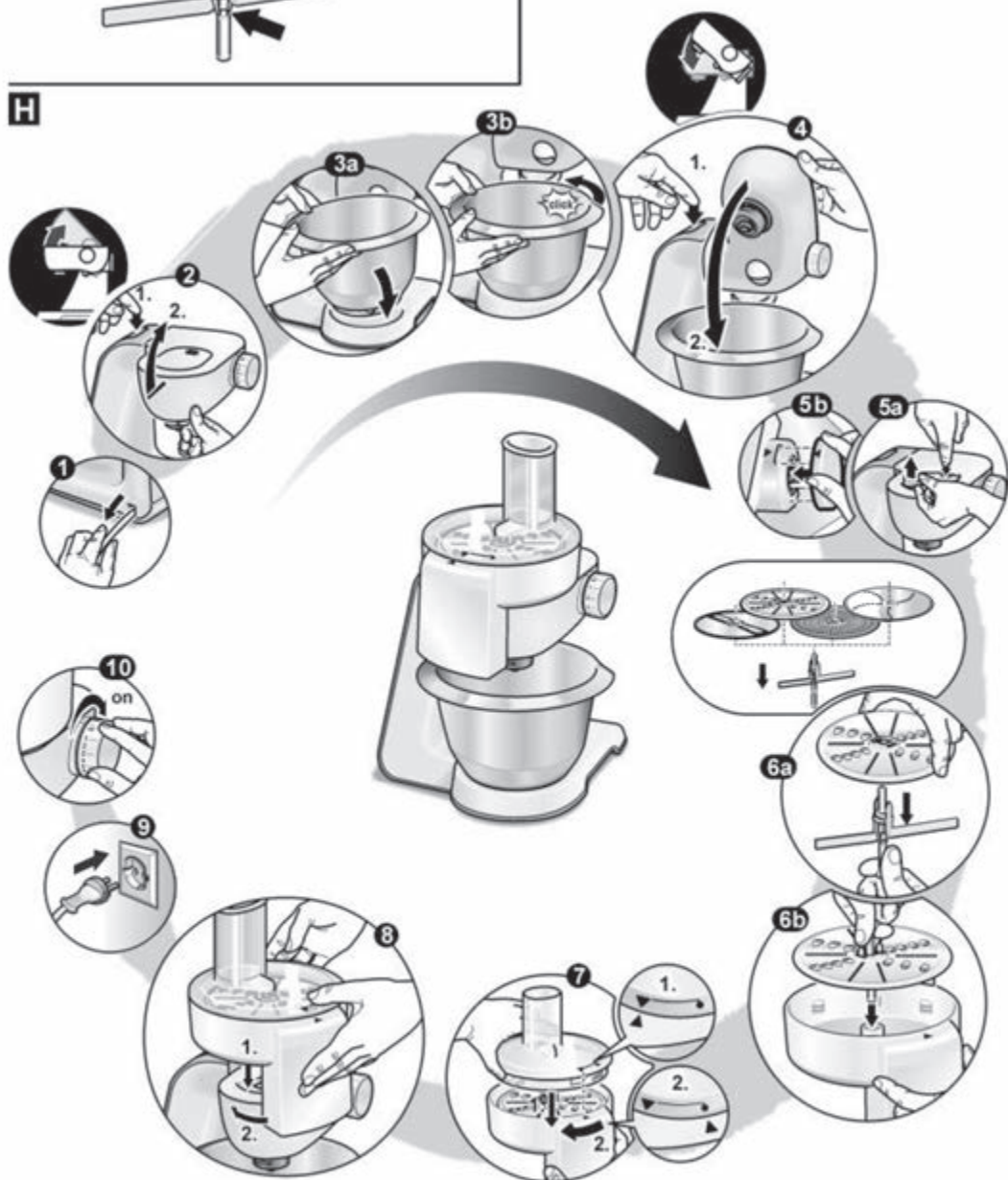


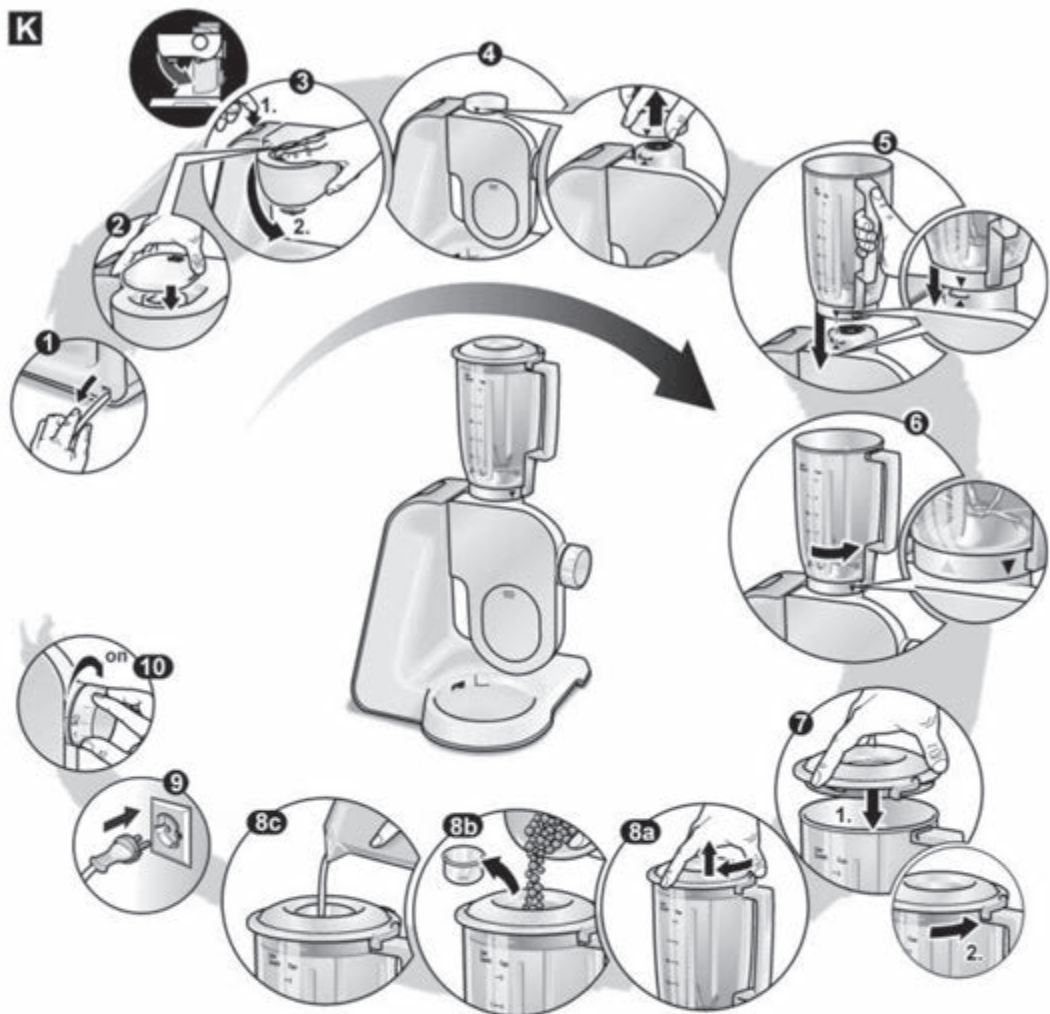
8001184422

(000127)

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

E**F**

G**H****J**

K**L**