

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



MUM9... Opti**MUM**

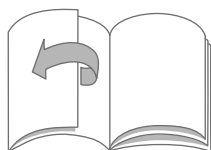


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing

da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje

de	Deutsch	3
en	English	16
fr	Français	28
it	Italiano	41
nl	Nederlands	53
da	Dansk	66
no	Norsk	77
sv	Svenska	88
fi	Suomi	99



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 (siehe „Rezepte“) nicht überschreiten. 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!

- Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- 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 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.
- Beim Absenken des Schwenkarms nicht in das Gehäuse greifen, um ein Einklemmen von Fingern bzw. Händen zu vermeiden. 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. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Niemals Werkzeuge und Zubehör oder 2 Zubehöre gleichzeitig verwenden. Bei Gebrauch des Zubehörs sowohl diese, wie auch die jeweils beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
- Bei Verwendung von Zubehör die Farbkennzeichnung an Zubehör und Antrieb beachten.

Erstickengefahr!

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.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können.

⚠ Wichtig!

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

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

www.bosch-home.com

Unsere Geräte werden stets weiterentwickelt. Daher kann es vorkommen, dass einzelne Funktionen von dieser Anleitung abweichen. Prüfen Sie in diesem Fall, ob auf unserer Internetseite eine neuere Version dieser Anleitung verfügbar ist

Zur Verwendung dieser Gebrauchsanleitung: Die Umschlagseiten dieser Anleitung können Sie ausklappen. Dort finden Sie mit Buchstaben und Nummern bezeichnete Illustrationen, auf die in dieser Anleitung immer wieder verwiesen wird (z. B. → **Bildfolge 3**).

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
Auf einen Blick.....	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Teile und Bedienelemente	6
Verwendung der Werkzeuge	8
Verwendung von Zubehör	9
Reinigung und Pflege	10
Rezepte	10
Feineinstellung der Werkzeuge	11
Sicherheitssysteme	12
Hilfe bei Störungen	12
Entsorgung	13
Garantiebedingungen	13
Zubehör	13

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild A**

Grundgerät

- 1 **Drehschalter**
 - a Einstellskala
- 2 **Entriegelungstaste**
- 3 **Schwenkarm**
- 4 **Haupt-Antrieb (schwarz)**
 - a Öffnung zum Einsetzen der Werkzeuge
- 5 **Vorderer Antrieb (gelb)**
 - a Antriebsschutzdeckel
- 6 **Hinterer Antrieb (rot)**
 - a Antriebsschutzdeckel
- 7 **Kabelstaufach**
- 8 **Aussparungen für Schüssel**

Schüssel

- 9 **Edelstahl-Rührschüssel**
- 10 **Deckel**
 - a Einfüllschacht

Werkzeuge

- 11 **Profi Flexi-Rührbesen ***
 - a Schutzkappe mit Auswurfasten
- 12 **Profi Schlagbesen**
 - a Schutzkappe mit Auswurfasten
- 13 **Knethaken**
 - a Schutzkappe mit Auswurfasten

* je nach Modell

Hinweis: Je nach Modell wird Ihre Küchenmaschine mit weiterem Zubehör geliefert.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 10

Teile und Bedienelemente

Farbkennzeichnung

Die Antriebe haben unterschiedliche Farben (schwarz, gelb und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Verwenden Sie Zubehör ausschließlich am Antrieb gleicher Farbe.

Antriebe

→ **Bild A**

Das Gerät verfügt über 3 verschiedene Antriebe.

Haupt-Antrieb, schwarz (4)

Für die Verwendung der Werkzeuge oder für die Verwendung von Zubehör mit einem Winkelgetriebe.



Vorderer Antrieb, gelb (5)

Für die Verwendung von Zubehör mit gelbem Verbindungsstück.



Hinterer Antrieb, rot (6)

Für die Verwendung von Zubehör mit rotem Verbindungsstück.



Antriebsschutzdeckel (5a und 6a)

Zum Abdecken nicht genutzter Antriebe.


Weitere Informationen: → „Zubehör“ siehe Seite 13

Drehschalter

→ Bild 

Mit dem Drehschalter wird die gewünschte Geschwindigkeit ausgewählt oder das Gerät ausgeschaltet. Bei einem Fehler in der Bedienung des Gerätes, einem Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. einem Gerätedefekt lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten.

Einstellungen

M	Momentschaltung mit höchster Drehzahl / schnell. Schalter für gewünschte Dauer festhalten.
O	Stopp / Ausschalten
	Funktion „Unterheben“ mit niedrigster Drehzahl / sehr langsam.
1...7	Geschwindigkeitsstufen 1: niedrige Drehzahl / langsam 7: höchste Drehzahl / schnell

Werkzeuge

→ Bild 

Profi Flexi-Rührbesen

Zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig oder Mousse. Zum Unterheben von Eischnee oder Sahne.


Profi Schlagbesen

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

Knethaken

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

Geschwindigkeits-Empfehlungen

	Zum Unterheben und schonenden Vermengen verschiedener Zutaten (z. B. Eischnee unterheben)
1-2	Zum Einrühren und Vermengen von Zutaten
3	Zum Kneten von schweren Teigen mit dem Knethaken
5-7	Zum Rühren und Aufschlagen von Zutaten (z. B. Schlagsahne) mit dem Profi Flexi-Rührbesen oder dem Profi Schlagbesen
M	Zur Verwendung der Werkzeuge nicht geeignet!

Feineinstellung der Werkzeuge

Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass der Profi Schlagbesen den Boden der Schüssel beinahe berührt, damit die Zutaten optimal miteinander vermischt werden. Wenn die Werkzeuge den Boden der Schüssel berühren oder zu weit entfernt sind, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. → „Feineinstellung der Werkzeuge“ siehe Seite 11

Schwenkarm

→ Bild 

Der Schwenkarm wird nach oben geschwenkt, um ein Werkzeug oder die Schüssel einzusetzen oder zu entnehmen. Der Schwenkarm ist mit der „EasyArm Lift“-Funktion ausgestattet, die die Bewegung des Schwenkarmes nach oben unterstützt.

Schüssel und Deckel

→ Bild 

Das Gerät wird mit einer speziellen Schüssel ausgeliefert, die durch Einsetzen und Drehen mit dem Grundgerät fest verbunden wird.

Der Deckel wird am Schwenkarm befestigt und öffnet sich automatisch beim Anheben des Schwenkarms.

Werkzeuge einsetzen und entnehmen

→ Bild

Die Werkzeuge sind an der Schutzkappe mit Auswurf Tasten ausgestattet, die zum einfachen Entnehmen der Werkzeuge dienen.

Werkzeug einsetzen: Das Werkzeug bis zum Einrasten in den Hauptantrieb stecken. Die Schutzkappe deckt den Antrieb ab.

Werkzeug entnehmen: Die beiden Auswurf Tasten drücken, bis sich das Werkzeug löst. Das Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.

Kabelstaufach

Das Gerät ist mit einem Kabelstaufach ausgestattet. Die Länge des Netzkabels lässt sich durch Herausziehen oder Zurückschieben des Kabels passend einstellen.



Sicherheitssysteme

Das Gerät verfügt über verschiedene Sicherheitssysteme.

→ „Sicherheitssysteme“ siehe Seite 12

Verwendung der Werkzeuge

Verletzungsgefahr!

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.
- Während des Betriebes nie in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen.
- Nur mit angebrachtem Deckel arbeiten.
- Vor dem Bewegen des Schwenkarms oder dem Wechsel von Werkzeugen unbedingt den Stillstand des Antriebes abwarten.
- Aus Sicherheitsgründen unbedingt die Antriebsschutzdeckel auf den vorderen und hinteren Antrieb aufsetzen.

Vorbereitung

- Grundgerät auf glatten, sauberen und stabilen Untergrund stellen.
- Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
- Den Deckel mit dem Einfüllschacht nach vorne auf den Hauptantrieb stecken.
- Schüssel einsetzen. Dabei die Aussparungen am Grundgerät beachten.
- Schüssel bis zu Einrasten gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Wichtig!

Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn die Schüssel nicht korrekt eingesetzt ist.

→ Bildfolge

1. Je nach Verarbeitungsaufgabe Profi Flexi-Rührbesen, Profi Schlagbesen oder Knethaken auswählen
→ „Werkzeuge“ siehe Seite 7.
Das Werkzeug bis zum Einrasten in den Hauptantrieb stecken. Die Schutzkappe deckt den Antrieb ab.
2. Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
3. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.

⚠ Verletzungsgefahr!

Schwenkarm vorsichtig absenken! Darauf achten, dass Finger oder Hände nicht eingeklemmt werden.

Gerät bedienen

4. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die gewünschte Stufe stellen. Geschwindigkeits-Empfehlungen: → „*Werkzeuge*“ *siehe Seite 7*
5. Zutaten so lange verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
6. Drehschalter auf **O** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
7. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
8. Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich anheben lässt. Schüssel entnehmen.
9. Die beiden Auswurfstasten drücken, bis sich das Werkzeug löst. Das Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
10. Deckel vom Antrieb abziehen.
11. Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ *siehe Seite 10*

Hinweis: Nutzen Sie auch unsere Anwendungsbeispiele, um Ihr neues Gerät und seine Funktionen besser kennen zu lernen. → „*Rezepte*“ *siehe Seite 10*

Zutaten nachfüllen

Während der Verarbeitung können auch weitere Zutaten nachgefüllt werden.

→ **Bild **

- Bei laufendem Gerät weitere Zutaten vorsichtig durch den Einfüllschacht im Deckel einfüllen.

⚠ Verletzungsgefahr!

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.

→ **Bildfolge **

1. Um größere Mengen oder Zutaten einzufüllen, den Drehschalter auf **O** stellen und Stillstand abwarten.
2. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
3. Zutaten direkt in die Schüssel füllen.
 - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken. Zutaten weiter verarbeiten. → „*Gerät bedienen*“ *siehe Seite 9*

Verwendung von Zubehör

Zu Ihrer Küchenmaschine gibt es eine Reihe von Zubehörartikeln, mit denen Sie den Funktionsumfang deutlich erweitern können. Je nach Modell sind schon bestimmte Zubehörartikel im Lieferumfang enthalten. Wenn ein Zubehörteil nicht enthalten ist, kann es über den Handel oder den Kundendienst erworben werden. → „*Zubehör*“ *siehe Seite 13*

Vorbereitung für Zubehör

Je nach Zubehör muss das Grundgerät unterschiedlich vorbereitet werden.

- Grundgerät auf glatten, sauberen und stabilen Untergrund stellen.
- Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
- Grundgerät je nach Zubehör wie abgebildet vorbereiten.

→ **Bild **

1. Vorbereitung für Werkzeuge.
2. Vorbereitung für Zubehör am schwarzen Antrieb mit Winkelgetriebe und Zubehör, das an Stelle der Schüssel eingesetzt wird.
3. Vorbereitung für Zubehör am roten Antrieb, zum Beispiel Mixer oder Multi-Zerkleinerer.
4. Vorbereitung für Zubehör am gelben Antrieb ohne Auslassöffnung für Lebensmittel, zum Beispiel Mutli-Mixer oder Zitruspresse.

5. Vorbereitung für Zubehör am gelben Antrieb mit Auslassöffnung für Lebensmittel, zum Beispiel Durchlaufschneider.
 - Gelbe, rote oder schwarze Markierung an Antrieb und Zubehör beachten. → „Farbkennzeichnung“ siehe Seite 6
 - Nicht genutzte Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.
 - Alle weiteren Schritte entnehmen Sie der jeweiligen, separaten Zubehöranleitung.

Reinigung und Pflege

Das Gerät und die verwendeten Werkzeuge müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. → **Bild 1**

⚠ Stromschlaggefahr!

- Vor dem Reinigen den Netzstecker ausstecken.
- Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Keinen Dampfreiniger benutzen.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

Grundgerät reinigen

- Antriebsschutzdeckel abnehmen.
- Grundgerät und Antriebsschutzdeckel mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und danach abtrocknen.

Schüssel und Werkzeug reinigen

- Schüssel, Deckel und Werkzeuge mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in die Spülmaschine geben.
- Alle Teile trocknen lassen.

Rezepte

Schlagsahne

- 200-1500 g
- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe **7**, je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Profi Schlagbesen verarbeiten.



Eiweiß

- 2-12 Eiweiß
- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe **7** mit dem Profi Schlagbesen verarbeiten.



Biskuitteig

Grundrezept

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

- 3-4 Eier
- 200-250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
- 200-250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 ml Milch
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **2**, dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe **7** mit dem Profi Flexi-Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 2½ 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 **2**, dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe **6** mit dem Profi Flexi-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: 4 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: 3 x Grundrezept

Nudelteig

Grundrezept

- 500 g Mehl
- 250 g Eier (ca. 5 Stück)
- nach Bedarf 2-3 EL (20-30 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.



Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Feineinstellung der Werkzeuge

⚠ Verletzungsgefahr!

Vor der Feineinstellung den Netzstecker ausstecken.

Achtung!

Die Feineinstellung der Werkzeuge nur in kleinen Schritten vornehmen. Der Schwenkarm muss vollständig abgesenkt werden können und die Werkzeuge dürfen dabei nicht am Boden und am Rand der Schüssel klemmen. Der optimale Abstand der Werkzeuge zur Schüssel beträgt 3 mm.

→ Bildfolge

- Mit eingesetztem Profi Schlagbesen die aktuelle Einstellung überprüfen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10 mm) im Uhrzeigersinn lösen.
- Abstand zur Schüssel durch Drehen des Werkzeugs einstellen (1 ganze Umdrehung entspricht 1 mm Höhenverstellung).

Gegen den Uhrzeigersinn drehen:

Abstand zur Schüssel wird geringer.

Im Uhrzeigersinn drehen:

Abstand zur Schüssel wird größer.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.

- Abstand des Werkzeugs überprüfen.
Der optimale Abstand der Werkzeuge zur Schüssel beträgt 3 mm.
Gegebenenfalls den Abstand anpassen.
- Ist der Abstand optimal eingestellt, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm zurückkippen.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten.
Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10 mm) gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde oder wenn ein Zubehör mit Winkelgetriebe am Hauptantrieb befestigt wurde und wenn der Schwenkarm in der unteren Position eingerastet ist.

Wiedereinschaltsicherung

Das Gerät bleibt bei Stromunterbrechung eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an. Zum Wiedereinschalten Drehschalter zuerst auf **O** stellen, dann erneut einschalten.

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung schaltet den Motor während der Benutzung selbständig ab. Eine mögliche Ursache kann die Verarbeitung zu großer Mengen sein.

Schwenkarmsicherung

Der Schwenkarm lässt sich nicht entriegeln und bewegen, wenn auf dem hinteren Antrieb ein Zubehör angebracht ist.

Hilfe bei Störungen

Hinweis: Bei einem Fehler in der Bedienung des Gerätes, einem Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. einem Gerätedefekt lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten. Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der folgenden Hinweise zu beseitigen.

Achtung!

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

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

- Stromversorgung überprüfen.
- Netzstecker überprüfen.
- Schwenkarm kontrollieren.
Richtige Position? Eingerastet?
- Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Die Wiedereinschaltsicherung ist aktiv.
Drehschalter auf **O** stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Störung

Gerät schaltet während der Benutzung ab. Die Überlastsicherung ist aktiviert. Es wurde eine zu große Menge an Zutaten gleichzeitig oder zu lange verarbeitet.

Abhilfe

- Drehschalter auf **O** stellen.

⚠ Verletzungsgefahr!

Netzstecker ausstecken.

- Verarbeitungsmenge reduzieren.
- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten! → „Rezepte“ siehe Seite 10

Störung

Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt. Der Schwenkarm bewegt sich nach oben. Der Antrieb schaltet ab.

Abhilfe

- Drehschalter auf **O** stellen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Drehschalter wieder auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.

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.

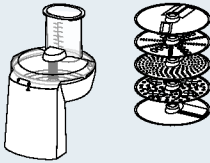
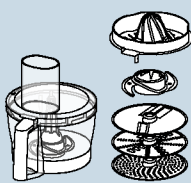
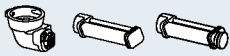
Garantiebedingungen


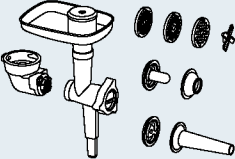



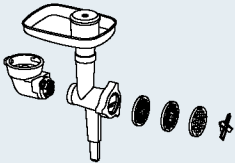
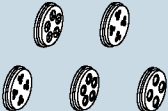
Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung 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.


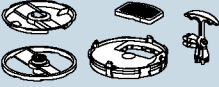


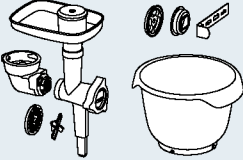

Änderungen vorbehalten.

Zubehör

Zubehör und Ersatzteile können über den Handel und den Kundendienst erworben werden. Da die Produktpalette ständig erweitert wird, kann es mittlerweile weiteres Zubehör geben, das hier nicht aufgeführt ist. Besuchen Sie daher www.bosch-home.com, um zu sehen, welche aktuellen Zubehöartikeln angeboten werden.

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	MUZ9VL1	Durchlaufschnitzler Zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Obst, Gemüse und weiteren Lebensmitteln.
	MUZ9VLP1	Multimixer mit Zitruspresse Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade. Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ9PP1	Nudelvorsatz Zur Herstellung von Teigplatten und Bandnudeln.

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	MUZ9TM1	Multi-Zerkleinerer-Set Zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen, Getreide, Kaffee oder Zucker. Zum Zerkleinern und Hacken von Fleisch, Fisch, Hartkäse, Kräutern, Obst, Gemüse, Nüssen oder Schokolade. Zum Mixen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse sowie gefrorener Früchte und zum Pürieren von Speisen.
	MUZ9HA1	Fleischwolf mit Wurstfüller- und Kebbeeinsatz Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten. Zum Füllen von Wurst. Zur Herstellung von Teig- oder Hackfleischtaschen.
	MUZ9MX1	Mixer Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst, Nüssen und Eiswürfeln, zum Pürieren und Mixen von Suppen und Saucen.
	MUZ9ER1	Edelstahl-Rührschüssel mit Griffen In der Schüssel können bis zu 3500 g Rührteig verarbeitet werden.
	MUZ9KR1	Kunststoff-Rührschüssel mit Griffen In der Schüssel können bis zu 3500 g Rührteig verarbeitet werden.
	MUZ9FW1	Fleischwolf Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	MUZ9PP2	Nudel-Einsätze für MUZ9HA1 und MUZ9FW1 Zum Formen von Nudeln. 5 unterschiedliche Formen zur Auswahl.

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	MUZ9SV1	Spritzgebäck-Einsatz für MUZ9HA1 und MUZ9FW1 Zum Formen von Spritzgebäck. 4 unterschiedliche Formen zur Auswahl.
	MUZ9CC1	Würfelschneider für MUZ9VL1 Zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.
	MUZ9PS1	Pommes frites-Scheibe für MUZ9VL1 Zum Schneiden von rohen Kartoffeln für Pommes frites.
	MUZ9SC1	Profi Supercut Wendescheibe für MUZ9VL1 und MUZ9VLP1 Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke oder dünne Scheiben. Besonders geeignet für sehr weiche oder sehr faserige Lebensmittel.
	MUZ9BS1	Zubehör-Set „Baking Sensation“ Im Set sind folgende Teile enthalten: MUZ9FW1 Fleischwolf (mit Lochscheibe mittel, 5 mm), MUZ9SV1 Spritzgebäck-Einsatz, MUZ9KR1 Kunststoff-Rührschüssel.
	MUZ9RV1	Raspelaufsatz Zum Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln.
	MUZ9AD1	Winkelgetriebe für MUZ9RV1 Separat erhältlich, wenn kein Winkelgetriebe eines anderen Zubehörs vorhanden ist.

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. → “Recipes” see page 22

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!

- The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.
- 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.
- 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.
- Whenever the swivel arm is lowered, do not reach into the housing to avoid your fingers or hands getting caught. 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. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- When using accessories, observe the colour coding marked on the drives and accessories.

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.
- Your work surface should be easily accessible, resistant to moisture, firm, flat, dry and large enough to prevent any harm from splashing and to let you work unhindered.

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 maintenance” see page 22

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

www.bosch-home.com

Our appliances continuously undergo further development. For this reason individual functions may differ from these instructions. In this case check whether a newer version of these instructions is available on our website.

When using this instruction manual:

You can fold out the cover pages of these instructions. There you will find illustrations marked with letters and numbering. Reference will be made to these illustrations throughout the manual (e.g. → **Image sequence** ).

Contents

Intended use.....	16
Important safety information	16
Overview.....	18
Before using for the first time.....	19
Parts and operating controls.....	19
Use of tools.....	20
Use of accessories	21
Cleaning and maintenance.....	22
Recipes.....	22
Re-adjustment of tools.....	23
Safety systems	24
Troubleshooting	24
Disposal.....	25
Guarantee.....	25
Accessories	25

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ **Fig. **

Base unit

- 1 Rotary switch**
 - a Setting dial
- 2 Release button**
- 3 Swivel arm**
- 4 Main drive (black)**
 - a Opening for inserting tools
- 5 Front drive (yellow)**
 - a Protective drive cover
- 6 Rear drive (red)**
 - a Protective drive cover
- 7 Cable storage compartment**
- 8 Recesses for bowl**

Bowl

- 9 Stainless steel mixing bowl**
- 10 Lid**
 - a Filling shaft

Tools

- 11 Professional flexible beating whisk ***
 - a Protective cap with eject buttons
- 12 Professional stirring whisk**
 - a Protective cap with eject buttons
- 13 Kneading hook**
 - a Protective cap with eject buttons

* Depending on the model

Note: Your kitchen machine comes with additional accessories depending on the model.

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. A

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ “Cleaning and maintenance” see page 22

Parts and operating controls

Colour coding

The drives have different colours (black, yellow and red). This colour coding system can also be found on the accessories. Only use accessories for the drive with the same colour.

Drives

→ Fig. A

The appliance has 3 different drives.

Main drive, black (4)

For using tools or for using accessories with a bevel gear.



Front drive, yellow (5)

For using accessories with a yellow connector.



Rear drive, red (6)

For using accessories with a red connector.



Protective drive covers (5a and 6a)

For covering unused drives.

Further information: → “Accessories” see page 25

Rotary switch

→ Fig. B



The rotary switch is used to select the required speed or to switch the appliance off. The appliance will no longer switch on if there is an error in appliance operation, if the electronic fuses trip or the appliance has a defect.

Settings

M	Instantaneous switching at maximum speed / fast. Hold down switch for required duration.
O	Stop / Switch off
↻	Function “Folding in” at minimum speed / very slow.
1...7	Speed settings 1: low speed / slow 7: maximum speed / fast

Tools

→ Fig. A

Professional flexible beating whisk

For stirring dough, e.g. cake mixture or mousse. For folding in cream or beaten egg white.



Professional stirring whisk


For beating egg white, whipping cream and stirring light dough, e.g. sponge mixture.



Kneading hook

For kneading heavy dough (e.g. yeast dough) and for folding in ingredients which are not supposed to be chopped (e.g. raisins, chocolate chips).



Recommended speeds	
	For folding in and mixing different ingredients gently (e.g. folding in beaten egg whites)
1-2	For stirring and mixing ingredients
3	For kneading heavy dough with the kneading hook
5-7	For stirring and whipping ingredients (e.g. whipped cream) with the professional flexible beating whisk or the professional stirring whisk
M	Not suitable when using tools.

Re-adjustment of tools

The appliance is factory-set so the professional stirring whisk almost touches the bottom of the bowl to ensure that ingredients are mixed together perfectly. If the tools touch the bottom of the bowl or are too far from it, the gap can be easily corrected.

→ “Re-adjustment of tools” see page 23

Swivel arm

→ Fig. 

The swivel arm is moved up to insert or to remove a tool or the bowl. The swivel arm features an “EasyArm Lift” function, which supports the upward movement of the swivel arm.

Bowl and lid

→ Fig. 

The appliance comes with a special bowl, which is securely attached to the base unit through insertion and rotation. The lid is secured to the swivel arm and opens automatically when the swivel arm is raised.

Inserting and removing tools

→ Fig. 

The tools are equipped with eject buttons on the protective cap which are used to facilitate removal of the tools.

Insert tool: Insert the tool into the main drive until it locks into place. The drive is then covered by the protective cap.

Remove tool: Press both eject buttons until the tool is released. Take the tool out of the drive.

Cable storage compartment



The appliance is equipped with a cable storage compartment. The length of the power cord can be adjusted as required by pulling it out or pushing it back.

Safety systems

The appliance has various safety systems.

→ “Safety systems” see page 24

Use of tools

Risk of injury!

- Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft.
- Do not operate the appliance without the lid in place.
- Always wait for the drive to come to a standstill before moving the swivel arm or changing tools.
- For safety reasons always fit the protective drive covers on the front and rear drive.

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean and stable surface.
- Pull the power cord out to the required length.
- Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
- Place the lid with the filling shaft at the front on the main drive.
- Insert the bowl. When doing so, use the recesses on the base unit.
- Turn the bowl anticlockwise until it locks into place.

Important!

The appliance cannot be switched on unless the bowl has been inserted correctly.

→ Image sequence

1. Depending on the processing task, select the professional flexible beating whisk, professional stirring whisk or kneading hook → “Tools” see page 19.
Insert the tool into the main drive until it locks into place. The drive is then covered by the protective cap.
2. Put the ingredients to be processed in the bowl.
3. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.

Risk of injury!

Carefully lower the swivel arm! Make sure you do not get your hands or fingers caught.

Operating the appliance

4. Plug the mains plug into the mains. Set the rotary switch to the required setting. Recommended speeds: → “Tools” see page 19
5. Process the ingredients until you achieve the required result.
6. Turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
7. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
8. Turn the bowl clockwise until it can be raised. Remove the bowl.
9. Press both eject buttons until the tool is released. Take the tool out of the drive.
10. Take the lid off the drive.
11. Clean all parts immediately after use.
→ “Cleaning and maintenance” see page 22

Note: Please also use our application examples to familiarise yourself with your new appliance and its functions.

→ “Recipes” see page 22

Adding more ingredients

More ingredients can also be added during processing.

→ Fig.

- While the appliance is running, carefully add more ingredients through the filling shaft in the lid.

Risk of injury!

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.

→ Image sequence

1. To add large quantities or ingredients, turn the rotary switch to **O** and wait for the machine to come to a standstill.
2. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
3. Add the ingredients directly to the bowl.
 - Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place. Continue processing your ingredients.
→ “Operating the appliance” see page 21

Use of accessories

Your kitchen machine offers a number of accessories that significantly extend its functions. Depending on the model, certain accessories are already included in the scope of supply. If an accessory is not included, it can be purchased via trade stockists or customer service.

→ “Accessories” see page 25

Preparation for accessories

The base unit requires different preparation depending on the accessory.

- Place the base unit on a smooth, clean and stable surface.
- Pull the power cord out to the required length.
- Prepare the base unit as shown depending on the accessory.

→ Fig. ■

1. Preparation for tools.
 2. Preparation for accessories on black drive with bevel gear and accessory used in place of the bowl.
 3. Preparation for accessory on red drive, for example blender or multi-chopper.
 4. Preparation for accessory on yellow drive without outlet opening for food, e.g. multi-blender or citrus press.
 5. Preparation for accessory on yellow drive with outlet opening for food, e.g. continuous-feed shredder.
- Observe yellow, red or black marking on drive and accessory. → "Colour coding" see page 19
 - Always secure unused drives with protective drive covers.
 - See the separate instructions for the individual accessory for all further steps.

Cleaning and maintenance

The appliance and the tools used must be thoroughly cleaned after each use.

→ Fig. ■

⚠ Risk of electric shock!

- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.
- Do not steam-clean the appliance.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

Cleaning the base unit

- Remove the protective drive covers.
- Wipe the base unit and drive covers with a soft, damp cloth and dry off.

Cleaning the bowl and tools

- You can clean the bowl, lid and tools with a detergent solution and a soft cloth or sponge, or put them in the dishwasher.
- Allow all parts to dry.

Recipes

Whipped cream

- 200-1500 g
- Whip the cream with the professional stirring whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7, depending on the quantity and properties of the cream.



Egg whites

- 2-12 egg whites
- Beat the egg whites with the professional stirring whisk for 4 to 6 minutes at setting 7.



Sponge mixture

Basic recipe

- 3 eggs
- 3-4 tbsp hot water
- 150 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 150 g flour
- 50 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except the flour and cornflour) with the professional stirring whisk for approx. 4-6 minutes at setting 7 until frothy.
- Turn the rotary switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute and mix.



Maximum quantity: 2x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

- 3-4 eggs
- 200-250 g sugar
- 1 pinch salt
- 1 sachet vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 200-250 g butter or margarine (room temperature)
- 500 g flour
- 1 sachet baking powder
- 150 ml milk



- Mix all ingredients with the professional flexible beating whisk for approx. ½ minute at setting **2**, and then for approx. 2-3 minutes at setting **7**.

Maximum quantity: 2½ x basic recipe

Shortcrust pastry

Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required



- Mix all ingredients with the professional flexible beating whisk for about ½ minute at setting **2**, then for about 2-3 minutes at setting **6**.

From 500 g flour:

- Knead ingredients with the kneading hook for about ½ minute at setting **2**, then for about 2-3 minutes at setting **7**.



Maximum quantity: 4x 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 dried yeast
- Peel from ½ lemon
- 1 pinch salt
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting **2**, then for approx. 3-6 minutes at setting **3**.



Maximum quantity: 3x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

- 500 g flour
- 250 g eggs (approx. 5x)
- 2-3 tbsp (20-30 g) cold water as required
- Mix all ingredients for about 3 to 5 minutes at setting **3** until a dough forms.



Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

- 1000 g flour
- 3 sachets dried 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**.

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Re-adjustment of tools

⚠ Risk of injury!

Pull out the mains plug before re-adjusting.

Caution!

Only re-adjust tools in small steps. It must be possible to completely lower the swivel arm, and when doing so, the tools should not catch on the bottom or on the edge of the bowl. The optimum distance between the tools and the bowl is 3 mm.

→ Image sequence

- Insert the professional stirring whisk and check the current setting.
- Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
- Hold the tool with your hand. Release the lock nut in a clockwise direction using a spanner wrench (10 mm).
- Adjust the distance to the bowl by turning the tool (1 whole turn corresponds to a height adjustment of 1 mm).

Turn anticlockwise:

Distance to bowl is reduced.

Turn clockwise:

Distance to bowl is increased.

- Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
- Check the tool distance. The optimum distance between the tools and the bowl is 3 mm. Adjust if necessary.
- Once the distance is perfectly adjusted, press the release button and move the swivel arm back.
- Hold the tool with your hand. Turn the lock nut in an anticlockwise direction using a spanner wrench (10 mm).

Safety systems

Start lock-out

The appliance can only be switched on if the bowl has been inserted and turned until it locked into place, or if an accessory has been secured to the main drive with the bevel gear, and if the swivel arm is locked into the lower position.

Automatic power-on safety lock

If the power is interrupted, the appliance remains switched on, but the motor does not start again when power is restored. To switch back on, first turn the rotary switch to **O**, and then switch on again.

Overload protection

The overload fuse will switch the motor off automatically during operation. One possible cause may be processing too much food at once.

Swivel arm protection device

The swivel arm will not unlock and move if an accessory is fitted to the rear drive.

Troubleshooting

Note: The appliance will no longer switch on if there is an error in appliance operation, if the electronic fuses trip or the appliance has a defect. First try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

Caution!

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

Fault

Appliance does not start.

Remedy

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check the swivel arm.
Correct position? Locked into place?
- Turn the bowl until the stop.
- The automatic power-on safety lock is activated. Turn the rotary switch to **O** and then back to the required setting.

Fault

Appliance switches off during use. The overload protection device is activated. Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.

Remedy

- Turn the rotary switch to **O**.

⚠ Risk of injury!

Disconnect the mains plug.

- Reduce the processing quantity.
- Allow the appliance to cool down to room temperature.
- Do not exceed permitted maximum quantities. → "Recipes" see page 22

Fault

The release button was inadvertently pressed while the drive was running. The swivel arm moves up. The drive switches off.

Remedy

- Turn the rotary switch to **O**.
- Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
- Set the rotary switch to the required speed again.

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.

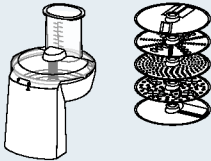
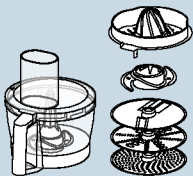


Guarantee

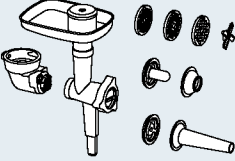



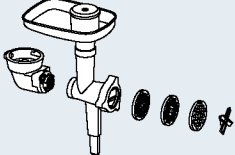
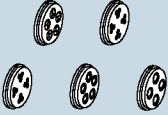

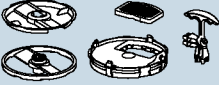

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms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


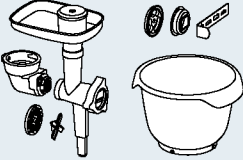
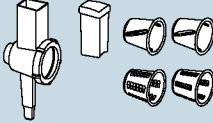

Changes reserved.

Accessories

Accessories and spare parts can be purchased via trade stockists or customer service. As the product range is being constantly extended, it is possible that there are additional accessories which are not listed here. In this case go to www.bosch-home.com to see the latest accessories that are available.

Accessory	Designation	Description
	MUZ9VL1	Continuous-feed shredder For cutting, shredding and grating fruit, vegetables and other foods.
	MUZ9VLP1	Multimixer with citrus press For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for grating carrots, radishes, cheese, nuts and chilled chocolate. For squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	MUZ9PP1	Pasta press For making sheets of dough and tagliatelle.
	MUZ9TM1	Multi-chopper-Set For grinding and chopping small quantities of spices, cereals, coffee or sugar. For cutting and chopping meat, fish, hard cheese, herbs, fruit, vegetables, nuts or chocolate. For mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, frozen fruit and puréeing food.

Accessory	Designation	Description
	<p>MUZ9HA1</p>	<p>Mincer with sausage stuffing and kebbe attachment For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf. For stuffing sausages. For making dough or minced meat pockets.</p>
	<p>MUZ9MX1</p>	<p>Blender For mixing drinks, puréeing fruit and vegetables, preparing mayonnaise, chopping fruit/nuts and crushing ice cubes, for puréeing and mixing soups and sauces.</p>
	<p>MUZ9ER1</p>	<p>Stainless steel mixing bowl with handles The bowl can be used to process up to 3500 g cake mixture.</p>
	<p>MUZ9KR1</p>	<p>Plastic mixing bowl with handles The bowl can be used to process up to 3500 g cake mixture.</p>
	<p>MUZ9FW1</p>	<p>Mincer For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.</p>
	<p>MUZ9PP2</p>	<p>Pasta inserts for MUZ9HA1 and MUZ9FW1 For making pasta. 5 different shapes available.</p>
	<p>MUZ9SV1</p>	<p>Whirl insert for MUZ9HA1 and MUZ9FW1 For making whirls. 4 different shapes available.</p>
	<p>MUZ9CC1</p>	<p>Dicer for MUZ9VL1 For cutting food into cube shapes.</p>
	<p>MUZ9PS1</p>	<p>Chipper disc for MUZ9VL1 For slicing raw potatoes for chips.</p>

Accessory	Designation	Description
	MUZ9SC1	Professional Supercut reversible disc for MUZ9VL1 and MUZ9VLP1 For cutting fruit and vegetables into thick or thin slices. Particularly suitable for very soft or very fibrous food.
	MUZ9BS1	“Baking Sensation” accessory set The set contains the following parts: MUZ9FW1 meat mincer (with perforated disc medium, 5 mm), MUZ9SV1 whirl insert, MUZ9KR1 plastic mixing bowl.
	MUZ9RV1	Shredding attachment For cutting up and shredding food.
	MUZ9AD1	Bevel gear for MUZ9RV1 Available separately if no bevel gear of another accessory is available.

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 (voir « Recettes »)!

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!

- L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise secteur installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. S'assurer que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de votre maison est conforme.

- 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.
- 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.
- Lors de l'abaissement du bras pivotant, ne pas mettre la main dans le boîtier, afin d'empêcher de se coincer les doigts ou les mains. 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. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- 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.
- Lors de l'utilisation d'accessoires, respecter le code couleur caractérisant les accessoires et entraînements.

⚠ 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.
- La surface de travail doit être accessible, résistante à l'humidité, solide, plane, sèche et suffisamment grande pour éviter tout dommage dû aux projections et pour travailler sans encombre.

⚠ Important!

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 35

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

www.bosch-home.com

Nos appareils sont perfectionnés en permanence. C'est pour cette raison qu'il peut arriver que certaines fonctions divergent de celles décrites dans cette notice. Dans ce cas, vérifiez sur notre site Internet si une version plus actuelle de cette notice existe.

Utilisation de la présente notice d'utilisation : les pages de couverture de cette notice sont dépliantes. Vous y trouverez les illustrations de la machine avec les lettres et numéros auxquels il est fait constamment référence dans ce mode d'emploi (p. ex.

➔ **Suite de la figure 3**).

Sommaire

Conformité d'utilisation	28
Consignes de sécurité importantes	28
Vue d'ensemble	31
Avant la première utilisation	31
Pièces et éléments de commande	31
Utilisation des ustensiles	33
Utiliser les accessoires	34
Nettoyage et entretien	35
Recettes	35
Ajustage fin des ustensiles	37
Systèmes de sécurité	37
Dérangements et solutions	37
Mise au rebut	38
Garantie	38
Accessoires	38

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure 1**

Appareil de base

- 1 Interrupteur rotatif**
 - a Echelle de réglage
- 2 Touche de déverrouillage**
- 3 Bras pivotant**
- 4 Entraînement principal (noir)**
 - a Orifice dans lequel introduire les ustensiles
- 5 Entraînement avant (jaune)**
 - a Couvercle de protection de l'entraînement
- 6 Entraînement arrière (rouge)**
 - a Couvercle de protection de l'entraînement
- 7 Compartiment de rangement du cordon**
- 8 Evidements pour le bol**

Bol

- 9 Bol mélangeur en acier inoxydable**
- 10 Couvercle**
 - a Ouverture d'ajout des ingrédients

Ustensiles

- 11 Fouet mixeur « Profi Flexi » ***
 - a Capuchon de protection avec touches d'éjection
- 12 Fouet batteur pro**
 - a Capuchon de protection avec touches d'éjection
- 13 Crochet pétrisseur**
 - a Capuchon de protection avec touches d'éjection

* selon le modèle

Remarque : en fonction du modèle, le robot culinaire est fourni avec des accessoires supplémentaires.

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel appareil, le débaler complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé!

- Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure 2**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces.
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 35

Pièces et éléments de commande

Code couleur

Les entraînements disposent de couleurs différentes (noir, jaune et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. N'utiliser ensemble que les accessoires et entraînements de même couleur.

Entraînements

→ **Figure 3**

L'appareil possède 3 entraînements différents.

Entraînement principal, noir (4)

Pour l'utilisation des ustensiles ou l'utilisation d'accessoires avec l'entraînement d'angle.



Entraînement avant, jaune (5)

Pour l'utilisation d'accessoires dotés de la pièce de jonction jaune.



Entraînement arrière, rouge (6)

Pour l'utilisation d'accessoires dotés de la pièce de jonction rouge.



Couvercle de protection de l'entraînement (5a et 6a)

Pour la fermeture des entraînements pas utilisés.


Autres informations: → «Accessoires» voir page 38

Interrupteur rotatif


→ Fig. 

L'interrupteur rotatif permet de sélectionner la vitesse souhaitée ou d'éteindre l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de l'appareil, de déclenchement d'un fusible ou d'un défaut au niveau de l'appareil, celui-ci ne peut plus être mis en marche.

Réglages

M	Commutation à vitesse maximale / rapide. Maintenir l'interrupteur en position pendant la durée souhaitée.
O	Arrêt / mise hors tension
	Fonction « Incorporer » avec vitesse minimale / très lente.
1...7	Vitesses 1 : vitesse minimale / marche lente 7 : vitesse maximale / marche rapide

Ustensiles

→ Figure 

Fouet mixeur « Profi Flexi »

Pour mélanger des pâtes (p. ex. pâte à cake) ou de la mousse et pour incorporer des blancs montés en neige ou de la crème.



Fouet batteur pro

Pour monter les œufs en neige, battre la crème et mélanger les pâtes légères, comme pour la génoise.




Crochet pétrisseur

Pour pétrir les pâtes épaisses (p. ex. pâte à la levure de boulanger) et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (p. ex. raisins secs, pépites de chocolat).




Recommandations concernant la vitesse

	Pour incorporer et mélanger avec précaution divers ingrédients (p. ex. incorporer des blancs en neige)
1-2	Pour introduire et mélanger des ingrédients
3	Pour pétrir des pâtes épaisses avec le crochet pétrisseur
5-7	Pour mélanger et battre des ingrédients (p. ex. crème chantilly) avec le fouet mixeur « Profi Flexi » ou le fouet batteur pro
M	Ne convient pas pour l'utilisation d'ustensiles !

Ajustage fin des ustensiles

D'usine, l'appareil est réglé de manière à ce que le fouet batteur pro soit pratiquement au contact du fond du bol, afin que les ingrédients soient mélangés de manière optimale. Si les ustensiles touchent le fond du bol ou s'ils en sont trop éloignés, la distance peut être facilement corrigée.


Bras pivotant

→ Figure 

Faire basculer le bras pivotant vers le haut, afin de mettre en place ou de retirer l'ustensile ou le bol. Le bras pivotant est doté de la fonction « EasyArm Lift » qui assiste le mouvement montant du bras pivotant.



Bol et couvercle

→ Figure 

L'appareil est livré avec un bol spécial. Une fois mis en place et tourné, il est fermement fixé sur l'appareil de base.

Le couvercle est monté sur le bras pivotant, si bien qu'il s'ouvre automatiquement lorsque le bras pivotant est soulevé.

Mettre en place et retirer les ustensiles

→ Figure 13

Les ustensiles sont dotés, au niveau du capuchon de protection, de touches d'éjection qui facilitent leur retrait.

Mise en place de l'ustensile : insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à encliquetage. Le capuchon de protection couvre l'entraînement.

Retrait de l'ustensile : presser les deux touches d'éjection jusqu'à ce que l'ustensile se détache. Retirer l'ustensile de l'entraînement.

Compartiment de rangement du cordon



L'appareil est équipé d'un compartiment de rangement du cordon. La longueur du cordon d'alimentation peut ainsi être réglée en tirant ou poussant le cordon dans le compartiment.

Systèmes de sécurité

L'appareil possède différents systèmes de sécurité. → « Systèmes de sécurité » voir page 37

Utilisation des ustensiles

⚠ Risques de blessures !

- Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol ou l'ouverture d'ajout.
- N'utiliser que lorsque le couvercle est mis en place.
- Avant de déplacer le bras pivotant ou de changer d'ustensiles, attendre impérativement l'arrêt complet de l'entraînement.
- Pour des raisons de sécurité, il est impératif de toujours mettre en place les couvercles de protection sur les entraînements avant et arrière.

Préparation

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse, propre et stable.
- Sortir le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
- Monter le couvercle, ouverture d'ajout orienté vers l'avant, sur l'entraînement principal.
- Mettre le bol en place. Respecter ce faisant les évidements de l'appareil de base.
- Tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encliquetage.

Important !

L'appareil ne peut être démarré si le bol n'est pas inséré correctement.

→ Suite de la figure 14

1. Sélectionner le fouet mixeur « Profi Flexi », le fouet batteur pro ou le crocher pétrisseur en fonction du traitement nécessaire → « Ustensiles » voir page 32.
Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à encliquetage. Le capuchon de protection couvre l'entraînement.
2. Verser les ingrédients à traiter dans le bol.
3. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.

⚠ Risques de blessures !

Baisser le bras pivotant avec précaution ! Veiller ce faisant à ne pas se coincer les doigts ou les mains.

Utiliser l'appareil

4. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler le sélecteur rotatif au niveau voulu. Recommandations concernant la vitesse : → « Ustensiles » voir page 32
5. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir éteint le résultat souhaité.

6. Amener l'interrupteur rotatif sur **O**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
8. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à pouvoir le retirer. Retirer le bol.
9. Presser les deux touches d'éjection jusqu'à ce que l'ustensile se détache. Retirer l'ustensile de l'entraînement.
10. Retirer le couvercle de l'entraînement.
11. Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 35

Remarque : pour découvrir votre nouvel appareil et ses fonctions, vous pouvez également utiliser nos exemples d'utilisation.
→ « *Recettes* » voir page 35

Rajouter des ingrédients

Il est possible de rajouter des ingrédients dans le bol, même pendant le traitement.

→ Figure

- Lorsque l'appareil fonctionne, ajouter avec précaution les ingrédients par le biais de l'orifice d'ajout.

Risques de blessures !

Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'orifice d'ajout. Ne pas introduire d'objets (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'orifice d'ajout.

→ Suite de la figure

1. Pour rajouter de grandes quantités ou des ingrédients volumineux, commuter l'interrupteur rotatif sur **O** et attendre l'immobilisation complète de l'entraînement.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
3. Mettre les ingrédients directement dans le bol.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage. Continuer le traitement des ingrédients. → « *Utiliser l'appareil* » voir page 33

Utiliser les accessoires

Il existe, pour votre robot culinaire, toute une série d'accessoires qui élargissent considérablement ses fonctions. En fonction du modèle, certains accessoires sont déjà compris dans la fourniture. Si un accessoire n'est pas compris dans la fourniture d'origine, il peut être acheté dans le commerce ou auprès du service après-vente.
→ « *Accessoires* » voir page 38

Préparatifs pour les accessoires

En fonction de l'accessoire utilisé, l'appareil de base doit être préparé de manière différente.

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse, propre et stable.
- Sortir le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
- Préparer l'appareil de base comme illustré, en fonction de l'accessoire choisi.

→ Figure

1. Préparatifs pour les ustensiles.
 2. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement d'angle noir et accessoires à installer au lieu du bol.
 3. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement rouge, p. ex. le mixeur ou le broyeur multifonction.
 4. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement jaune sans orifice de sortie pour les ingrédients, p. ex. le mixeur ou le presse-agrumes.
 5. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement jaune avec orifice de sortie, p. ex. le râpeur.
- Respecter les marquages jaune, rouge ou noir sur l'entraînement et les accessoires. → « *Code couleur* » voir page 31

- Toujours recouvrir les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Consulter les étapes suivantes dans la notice relative à l'accessoire correspondant.

Nettoyage et entretien

L'appareil et les ustensiles utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation. → **Figure 9**

⚠ Risque d'électrocution !

- Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- Ne pas coincer pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Nettoyer l'appareil de base

- Retirer le couvercle de protection de l'entraînement.
- Essuyer l'appareil de base et les couvercles de protection des entraînements avec un chiffon doux humidifié, puis les sécher.

Nettoyer le bol et les ustensiles

- Nettoyer le bol, le couvercle et les ustensiles avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux ou une éponge ou les mettre dans le lave-vaisselle.
- Laisser sécher toutes les pièces.

Recettes

Crème chantilly

- 200-1 500 g
- Travailler la crème avec le fouet batteur pro pendant 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) au niveau 7.



Blancs d'œufs

- 2-12 blancs d'œufs
- Travailler les blancs d'œufs avec le fouet batteur pro pendant 4 à 6 minutes au niveau 7.



Pâte génoise

Recette de base

- 3 œufs
- 3-4 cuillères à soupe d'eau très chaude
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 50 g de féculé
- Eventuellement de la levure chimique
- Battre les ingrédients (sauf la farine et la féculé) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur pro au niveau 7 jusqu'à obtention d'une mousse ferme.
- Tourner l'interrupteur rotatif sur le niveau 1 et incorporer par cuillerées la farine et la féculé préalablement passées au tamis en l'espace de ½ à 1 minute environ.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à cake

Recette de base

- 3-4 œufs
- 200-250 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste de ½ citron
- 200-250 g de beurre ou de margarine (à température ambiante)
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 ml de lait
- Mélanger tous les ingrédients avec le fouet mixeur « Profi Flexi » pendant env. ½ minute au niveau **2**, puis env. 2 à 3 minutes au niveau **7**.

Quantité maximale : 2,5 x la recette de base

Pâte sablée

Recette de base

- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 100-125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
- 250 g de farine
- Eventuellement de la levure chimique
- Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur « Profi Flexi » pendant env. ½ minute au niveau **2**, puis env. 2 à 3 minutes au niveau **6**.

A partir de 500 g de farine :

- Pétrir les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 3 à 4 minutes au niveau **3**.

Quantité maximale : 4 x la recette de base



Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

- 500 g de farine
- 1 œuf
- 80 g de matière grasse (à température ambiante)
- 80 g de sucre
- 200-250 ml de lait tiède
- 25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure
- Le zeste d'½ citron
- 1 pincée de sel
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 3 à 6 minutes au niveau **3**.

Quantité maximale : 3 x la recette de base

Pâte à pâtes

Recette de base

- 500 g de farine
- 250 g d'œufs (5 œufs environ)
- 2 à 3 cuillères à soupe (20 à 30 g) d'eau froide, selon les besoins
- Travailler tous les ingrédients pendant env. 3 à 5 minutes au niveau **3** jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Quantité maximale : 1,5 x la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

- 1 000 g de farine
- 3 sachets de levure de boulanger
- 2 c. à c. de sel
- 660 ml d'eau tiède
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 4 à 5 minutes au niveau **3**.

Quantité maximale : 1,5 x la recette de base



Ajustage fin des ustensiles

⚠ Risques de blessures !

Avant d'effectuer l'ajustage fin, débrancher la fiche de la prise de courant.

Attention !

L'ajustage fin des ustensiles doit être effectué uniquement par petits pas. Le bras pivotant doit pouvoir être abaissé complètement, mais les ustensiles ne doivent pas se coincer au niveau du sol ou du bord du bol. La distance optimale entre les ustensiles et le bol s'élève à 3 mm.

→ Suite de la figure

- Vérifier le réglage actuel en mettant en place le fouet batteur pro « Profi ».
- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
- Tenir l'ustensile avec une main. Desserrer le contre-écrou en le tournant, avec une clé de 10 mm, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Régler la distance par rapport au bol en tournant l'ustensile (1 tour complet correspondant à une augmentation de la hauteur de 1 mm).

Rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre :

la distance par rapport au bol diminue.

Rotation dans le sens des aiguilles d'une montre :

la distance par rapport au bol augmente.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
- Vérifier la distance par rapport à l'ustensile. La distance optimale entre les ustensiles et le bol s'élève à 3 mm. Si nécessaire, corriger la distance.
- Si la distance est réglée de manière optimale, appuyer sur la touche de déverrouillage, ramener le bras pivotant dans sa position de base.
- Tenir l'ustensile avec une main. Serrer le contre-écrou en le tournant, avec une clé de 10 mm, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Systemes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque le bol est mis en place et tourné jusqu'à encliquetage, qu'un accessoire avec entraînement d'angle est fixé dans l'entraînement principal et que le bras pivotant est encliqueté dans la position inférieure.

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 remettre en marche l'appareil, commuter d'abord l'interrupteur rotatif en position **O**, puis remettre en marche.

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge met automatiquement hors tension le moteur pendant l'utilisation. L'une des causes possibles peut être le traitement de trop grandes quantités d'aliments.

Sécurité du bras pivotant

Le bras pivotant ne peut pas être déverrouillé ni déplacé lorsqu'un accessoire est monté sur l'entraînement arrière.

Dérangements et solutions

Remarque : en cas d'erreur de manipulation de l'appareil, de déclenchement d'un fusible ou d'un défaut au niveau de l'appareil, celui-ci ne peut plus être mis en marche. Commencer par supprimer le problème à l'aide des consignes qui suivent.

Attention !

Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Solution

- Vérifier l'alimentation électrique.
- Vérifier la fiche mâle.
- Contrôler le bras pivotant.
Position correcte ? Bien enclenché ?
- Tourner le bol jusqu'en butée.

- La sécurité anti-réenclenchement est activée. Commuter l'interrupteur rotatif sur **O**, puis le ramener sur le niveau souhaité.

Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation. La protection anti-surcharge est activée. Une trop grande quantité d'ingrédients a été traitée simultanément ou trop longtemps.

Solution

- Amener l'interrupteur rotatif sur **O**.

⚠ Risques de blessures !

Débrancher la fiche de la prise de courant.

- Réduire la quantité à traiter.
- Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
- Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles ! ➔ « Recettes » voir page 35

Dérangement

La touche de déverrouillage a été actionnée par mégarde alors que l'entraînement tournait. Le bras pivotant se déplace vers le haut. L'entraînement s'arrête.

Solution

- Amener l'interrupteur rotatif sur **O**.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
- Ramener l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.

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.



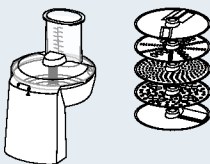
Garantie

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.

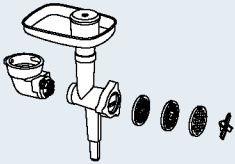
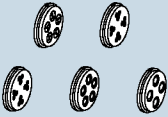




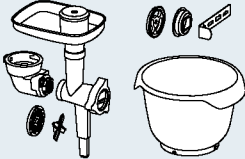
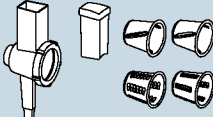

Sous réserve de modifications.

Accessoires

Les accessoires et pièces de rechange sont disponibles dans le commerce ou auprès du service après-vente. Comme la palette de nos produits s'élargit en permanence, il est possible que des accessoires supplémentaires non listés ci-dessous soient disponibles. Consultez donc le site www.bosch-home.com pour voir les accessoires actuellement disponibles.

Accessoires	Désignation	Description
	MUZ9VL1	Râpeur Pour couper, émincer et râper les fruits, légumes et autres ingrédients.

Accessoires	Désignation	Description
	MUZ9VLP1	Multimixeur avec presse-agrumes Pour hacher les herbes aromatiques, légumes, pommes et viande, pour râper les carottes, radis et fromages, pour concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur. Pour presser oranges, citrons et pamplemousses.
	MUZ9PP1	Machine à pâtes Pour la préparation de pâtes à lasagne et de tagliatelles.
	MUZ9TM1	Kit multibroyeur Pour concasser et broyer de petites quantités d'épices, de céréales, de café ou de sucre. Pour broyer et hacher la viande, le poisson, les fromages à pâte dure, les herbes aromatiques, les fruits, les légumes, les noix en tous genres ou le chocolat. Pour mélanger les produits alimentaires liquides ou mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus ou les fruits surgelés et pour réduire des préparations en purée.
	MUZ9HA1	Hachoir à viande avec accessoires à remplir les saucisses et moule à kebbehs Pour hacher de la viande fraîche destinée à un tartare ou un rôti de viande hachée. Pour remplir les saucisses. Pour fabriquer des boulettes de pâtes et de viande hachée.
	MUZ9MX1	Mixeur Pour mixer des boissons, réduire les fruits et légumes en purée, préparer de la mayonnaise, broyer des fruits, noix, et glaçons, mixer des soupes et sauces.
	MUZ9ER1	Bol mélangeur en acier inoxydable avec poignées Le bol peut préparer jusqu'à 3 500 g de pâte à cake.
	MUZ9KR1	Bol mélangeur en plastique avec poignées Le bol peut préparer jusqu'à 3 500 g de pâte à cake.

Accessoires	Désignation	Description
	MUZ9FW1	Hachoir à viande Pour hacher de la viande fraîche destinée à un tartare ou un rôti de viande hachée.
	MUZ9PP2	Filières à pâtes pour MUZ9HA1 et MUZ9FW1 Pour former des pâtes. 5 formes différentes sont disponibles.
	MUZ9SV1	Insert à biscuiterie dressée pour MUZ9HA1 et MUZ9FW1 Pour former des biscuits dressés. 4 formes différentes sont disponibles.
	MUZ9CC1	Accessoire à découper en dés pour MUZ9VL1 Pour couper les aliments en dés.
	MUZ9PS1	Disque à pommes frites pour MUZ9VL1 Pour découper des pommes de terre crues en frites.
	MUZ9SC1	Disque réversible Pro Supercut pour MUZ9VL1 et MUZ9VLP1 Pour couper des fruits et légumes en tranches fines ou épaisses. Convient particulièrement bien aux aliments très mous ou très fibreux.
	MUZ9BS1	Kit d'accessoires « Baking Sensation » Ce kit contient les éléments suivants : Hachoir à viande MUZ9FW1 (avec disque perforé moyen, 5 mm), insert à biscuiterie dressée MUZ9SV1 , bol mélangeur en plastique MUZ9KR1 .
	MUZ9RV1	Râpe Pour râper et couper des produits alimentaires.
	MUZ9AD1	Renvoi d'angle pour MUZ9RV1 Disponible séparément, lorsque aucun autre accessoire n'est fourni avec un renvoi d'angle.

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 (vedere "Ricette").

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!

- L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma.
- 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.
- 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.
- Per abbassare il braccio oscillante non mettere le mani all'interno per evitare che dita o mani restino incastrate. 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. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- 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.
- Per l'uso degli accessori osservare le marcature colorate presenti sugli accessori e sull'ingranaggio.

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.
- Il piano di lavoro deve essere ben accessibile, impermeabile, stabile, in piano, asciutto e sufficientemente grande, per evitare danni da spruzzi e poter lavorare liberamente.

Importante!


Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 47*

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

www.bosch-home.com

I nostri apparecchi sono soggetti a uno sviluppo continuo. Può pertanto succedere che alcune funzioni non corrispondano a quelle indicate in queste istruzioni. In questo caso verificare se sul nostro sito Internet è disponibile una versione più recente di queste istruzioni.

Per utilizzare queste istruzioni per l'uso è possibile aprire i risvolti, dove si trovano figure dell'apparecchio contrassegnate con lettere e numeri ai quali verrà sempre fatto riferimento nelle istruzioni stesse (ad es.

→ **Sequenza immagini** .

Indice

Uso corretto	41
Importanti avvertenze di sicurezza	41
Panoramica	43
Prima del primo utilizzo	44
Parti ed elementi di comando	44
Utilizzo degli utensili	45
Utilizzo degli accessori	46
Pulizia e cura	47
Ricette	47
Regolazione di precisione degli utensili....	48
Sistemi di sicurezza	49
Rimedi in caso di guasti.....	49
Smaltimento.....	50
Garanzia	50
Accessori	50

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura** 

Apparecchio base

- 1 Manopola**
 - a Scala di regolazione
- 2 Pulsante di sblocco**
- 3 Braccio oscillante**
- 4 Ingranaggio principale (nero)**
 - a Apertura per l'inserimento degli utensili
- 5 Ingranaggio anteriore (giallo)**
 - a Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio
- 6 Ingranaggio posteriore (rosso)**
 - a Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio
- 7 Vano portacavo**
- 8 Incavi per la ciotola**

Ciotola

- 9 Ciotola in acciaio inox**
- 10 Coperchio**
 - a Pozzetto di riempimento

Utensili

- 11 Frusta "Profi Flexi" ***
 - a Cappuccio di protezione con tasto di espulsione
- 12 Frusta per montare professionale**
 - a Cappuccio di protezione con tasto di espulsione
- 13 Gancio impastatore**
 - a Cappuccio di protezione con tasto di espulsione

* a seconda del modello

Nota: la macchina da cucina viene fornita con ulteriori accessori a seconda del modello.

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutte le parti degli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili.
→ **Figura A**
- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle.
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 47

Parti ed elementi di comando

Marcature colorate

Gli ingranaggi presentano colori diversi (nero, giallo e rosso). Questi colori sono presenti anche sugli accessori. Utilizzare gli accessori esclusivamente sull'ingranaggio dello stesso colore.

Ingranaggi

→ Figura A

L'apparecchio è dotato di 3 ingranaggi diversi.

Ingranaggio principale, nero (4)

Per utilizzare utensili oppure accessori con un ingranaggio angolare.



Ingranaggio anteriore, giallo (5)

Per utilizzare accessori con raccordo giallo.



Ingranaggio posteriore, rosso (6)

Per utilizzare accessori con raccordo rosso.



Coperchi di sicurezza degli ingranaggi (5a e 6a)

Per coprire gli ingranaggi non in uso.

Ulteriori informazioni: → "Accessori" ved. pagina 50

Manopola

→ figura B



La manopola serve per selezionare la velocità desiderata oppure spegnere l'apparecchio. Se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, se scatta la protezione elettronica oppure in presenza di un guasto, l'apparecchio non può più essere acceso.

Impostazioni

M	Funzionamento "pulse" alla massima velocità / veloce. Tenere la manopola in posizione per il tempo desiderato.
O	Arresto / spegnimento
	Funzione "incorporare" alla velocità più bassa / molto lenta.
1...7	Livelli di velocità 1: velocità bassa / lento 7: velocità massima / veloce

Utensili

→ Figura A

Frusta "Profi Flexi"

Per miscelare impasti, ad es. impasti per dolci oppure mousse. Per incorporare albume montato a neve o panna.



Frusta per montare professionale

Per montare albume d'uovo, panna e impasti leggeri, ad es. pasta biscotto.




Gancio impastatore

Per lavorare impasti più impegnativi (ad es. pasta lievitata) e per amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati (per es. uvetta, pezzetti di cioccolato).



Consigli sulla velocità

	Per incorporare e mescolare delicatamente ingredienti diversi (ad es. per incorporare albume montato a neve).
1-2	Per incorporare e mescolare ingredienti.
3	Per impastare impasti impegnativi con il gancio impastatore.
5-7	Per mescolare e sbattere (ad es. panna montata) con la frusta "Profi Flexi" o con la frusta per montare professionale.
M	Non adatta per l'utilizzo degli utensili!

Regolazione di precisione degli utensili

La regolazione in fabbrica dell'apparecchio prevede che la frusta per montare professionale tocchi quasi il fondo della ciotola per mescolare al meglio gli ingredienti. Se gli utensili toccano il fondo della ciotola oppure sono troppo lontani, è possibile regolare la distanza facilmente. → *"Regolazione di precisione degli utensili" ved. pagina 48*

Braccio oscillante→ **Figura G**

Ruotare il braccio oscillante verso l'alto per inserire o togliere un utensile o la ciotola. Il braccio oscillante è dotato della funzione "Easy Arm Lift", che ne facilita il sollevamento.

**Ciotola e coperchio**→ **Figura D**

L'apparecchio viene fornito con una apposita ciotola che viene fissata all'apparecchio base inserendola e ruotandola. Il coperchio, che viene fissato al braccio oscillante, si apre automaticamente quando si solleva il braccio oscillante.

Inserimento e rimozione di utensili→ **Figura E**

Per gli utensili sono previsti tasti di espulsione nel cappuccio di protezione che consentono di rimuoverli in modo semplice.

Per inserire un utensile: inserire l'utensile nell'ingranaggio principale fino allo scatto. Il cappuccio di protezione copre l'ingranaggio.

Per togliere un utensile: premere i due tasti di espulsione finché l'utensile non si stacca, quindi togliere l'utensile dall'ingranaggio.

Vano portacavo

L'apparecchio è dotato di un vano portacavo. La lunghezza del cavo di alimentazione può essere regolata estraendo il cavo oppure reinserendolo nel vano.

**Sistemi di sicurezza**

L'apparecchio prevede diversi sistemi di sicurezza. → *"Sistemi di sicurezza" ved. pagina 49*

Utilizzo degli utensili**⚠ Pericolo di lesioni!**

- Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento.
- Lavorare soltanto con il coperchio chiuso.
- Prima di muovere il braccio oscillante o di sostituire l'utensile, attendere tassativamente che l'ingranaggio si sia fermato.
- Per motivi di sicurezza, applicare sempre i coperchi di sicurezza sull'ingranaggio anteriore e su quello posteriore.

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, pulita e stabile.
- Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.
- Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.

- Inserire il coperchio con il pozzetto di riempimento in avanti sull'ingranaggio principale.
- Inserire la ciotola, prestando attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.

Importante!

L'apparecchio non si aziona se la ciotola non è inserita correttamente.

→ Sequenza immagini

1. A seconda del tipo di lavorazione, scegliere la frusta "Profi Flexi", la frusta per montare professionale o il gancio impastatore → "Utensili" ved. pagina 44.
Inserire l'utensile nell'ingranaggio principale fino allo scatto. Il cappuccio di protezione copre l'ingranaggio.
2. Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
3. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.

Pericolo di lesioni!

Abbassare il braccio oscillante con cautela! Prestare attenzione che le dita o le mani non restino incastrate.

Uso dell'apparecchio

4. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata. Consigli sulla velocità: → "Utensili" ved. pagina 44
5. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
6. Posizionare la manopola su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
7. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
8. Ruotare la ciotola in senso orario finché non è possibile sollevarla. Rimuovere la ciotola.
9. Premere i due tasti di espulsione finché l'utensile non si stacca, quindi togliere l'utensile dall'ingranaggio.
10. Togliere il coperchio dall'ingranaggio.

11. Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.

→ "Pulizia e cura" ved. pagina 47

Nota: seguite i nostri esempi d'impiego per conoscere meglio il vostro nuovo apparecchio e le sue funzioni. → "Ricette" ved. pagina 47

→ Figura

- Con l'apparecchio in funzione, inserire con cautela gli ingredienti nel coperchio attraverso il pozzetto di riempimento.

Pericolo di lesioni!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Non infilare oggetti (ad es. cucchiaini da cucina) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento.

→ Sequenza immagini

1. Per aggiungere quantità maggiori o ingredienti più grandi, portare la manopola su **O** e attendere l'arresto dell'apparecchio.
2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
3. Inserire gli ingredienti direttamente nella ciotola.
 - Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia. Continuare a lavorare gli ingredienti. → "Uso dell'apparecchio" ved. pagina 46

Utilizzo degli accessori

Per la macchina da cucina è disponibile una serie di accessori che consentono di eseguire molte funzioni in più. A seconda del modello, determinati accessori sono già compresi nella fornitura. Se un accessorio non è compreso nella dotazione, può essere acquistato presso i rivenditori e presso il servizio di assistenza clienti. → "Accessori" ved. pagina 50

Preparativi per l'uso degli accessori

L'apparecchio base deve essere preparato in modo diverso a seconda degli accessori.

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, pulita e stabile.
- Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.
- Preparare l'apparecchio base come mostrato, in base all'accessorio.

→ Figura 11

1. Preparativi per l'uso degli utensili.
2. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio nero con ingranaggio angolare e accessorio, che viene inserito al posto della ciotola.
3. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio rosso, ad esempio frullatore o tritatutto universale.
4. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio giallo senza apertura di uscita per gli alimenti, ad esempio multi-mixer o spremiagrumi.
5. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio giallo con apertura di uscita per gli alimenti, ad esempio sminuzzatore continuo.
 - Prestare attenzione ai colori giallo, rosso o nero sull'ingranaggio e sugli accessori. → *“Marcature colorate” ved. pagina 44*
 - Coprire sempre gli ingranaggi non utilizzati con gli appositi coperchi di sicurezza.
 - Per tutte le ulteriori operazioni consultare le istruzioni per l'uso degli accessori.

Pulizia e cura

L'apparecchio e tutti gli utensili utilizzati devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo. → **Figura 11**

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

- Prima della pulizia estrarre la spina di alimentazione.
- Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo in lavastoviglie.
- Non pulire con il vapore.

Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

Pulizia dell'apparecchio base

- Rimuovere i coperchi di sicurezza degli ingranaggi.
- Pulire l'apparecchio base e i coperchi di sicurezza con un panno morbido umido e asciugarli.

Pulizia della ciotola e degli utensili

- Lavare la ciotola, il coperchio e gli utensili con detersivo e un panno morbido o una spugna, oppure metterli in lavastoviglie.
- Asciugare tutte le parti.

Ricette

Panna montata

- 200-1500 g
- Montare la panna con la frusta per montare professionale da 1 minuto e ½ a 4 minuti alla velocità **7** (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).



Albumi

- 2-12 albumi
- Con la frusta per montare professionale, montare gli albumi da 4 a 6 minuti alla velocità **7**.



Pasta biscotto

Ricetta base

- 3 uova
- 3-4 cucchiaini di acqua calda
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di farina
- 50 g di fecola
- Eventualmente lievito in polvere



- Sbattere gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per montare professionale per ca. 4-6 minuti alla velocità **7** fino a ottenere un composto spumoso.
- Mettere la manopola sulla velocità **1**, quindi aggiungere e incorporare la farina e la fecola setacciate, un cucchiaino per volta, per ca. ½-1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Impasto di base per dolci

Ricetta base

- 3-4 uova
- 200-250 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato o la buccia di ½ limone
- 200-250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 500 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 150 ml di latte
- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta "Profi Flexi" per ca. ½ minuto alla velocità **2**, quindi per ca. 2-3 minuti alla velocità **7**.



Quantità massima: 2 volte e ½ la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

- 125 g di burro (a temperatura ambiente)
- 100-125 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- Un poco di buccia di limone o vanillina
- 250 g di farina
- Eventualmente lievito in polvere
- Lavorare tutti gli ingredienti con la frusta "Profi Flexi" per ca. ½ minuto alla velocità **2**, poi per ca. 2-3 minuti alla velocità **6**.



A partire da 500 g di farina:

- Lavorare gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità **1**, quindi per ca. 3-4 minuti alla velocità **3**.



Quantità massima: 4 volte la ricetta base

Pasta lievitata

Ricetta base

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



Quantità massima: 3 volte la ricetta base

Pasta

Ricetta base

- 500 g di farina
- 250 g di uova (ca. 5 uova)
- 2-3 cucchiaini (20-30 g) di acqua fredda (secondo necessità)
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. 3-5 minuti alla velocità **3** fino a ottenere un impasto.



Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per il pane

Ricetta base

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



Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Regolazione di precisione degli utensili

⚠ Pericolo di lesioni!

Prima di procedere con la regolazione di precisione staccare la spina di alimentazione.

Attenzione!

Effettuare la regolazione di precisione degli utensili soltanto a piccoli passi. Il braccio oscillante deve poter essere completamente abbassato e gli utensili non devono restare bloccati sul fondo e sui bordi della ciotola. La distanza ottimale tra gli utensili e la ciotola è di 3 mm.

→ Sequenza immagini 

- Controllare la regolazione corrente con la frusta per montare professionale.
- Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
- Tenere fermo l'utensile con una mano. Svitare il controdado in senso orario con una chiave a forchetta (10 mm).
- Regolare la distanza dalla ciotola ruotando l'utensile (1 giro completo corrisponde a una regolazione in altezza di 1 mm).

Rotazione in senso antiorario:

la distanza dalla ciotola diminuisce.

Rotazione in senso orario:

la distanza dalla ciotola aumenta.

- Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
- Controllare la distanza dell'utensile. La distanza ottimale tra gli utensili e la ciotola è di 3 mm. Eventualmente regolare la distanza.
- Una volta regolata la distanza, premere il pulsante di sblocco e alzare il braccio oscillante.
- Tenere fermo l'utensile con una mano. Serrare il controdado con una chiave a forchetta (10 mm) in senso antiorario.

Sistemi di sicurezza**Sicurezza d'accensione**

L'apparecchio può essere acceso soltanto quando la ciotola è inserita e ruotata fino all'arresto oppure quando un accessorio con ingranaggio angolare è fissato all'ingranaggio principale e quando il braccio oscillante è bloccato nella posizione in basso.

Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta acceso, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia. Per riavviarlo prima posizionare la manopola su **O**, quindi riaccenderlo.

Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico spegne automaticamente il motore durante l'uso, ad esempio se si lavorano quantità eccessive di alimenti.

Sicurezza del braccio oscillante

Il braccio oscillante non può essere sbloccato e spostato quando sull'ingranaggio posteriore è applicato un accessorio.

Rimedi in caso di guasti

Nota: se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, se scatta la protezione elettronica oppure in presenza di un guasto, l'apparecchio non può più essere azionato. Provare prima a risolvere il problema insorto con l'aiuto delle istruzioni seguenti.

Attenzione!

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

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 la ciotola fino all'arresto.
- È attivo il blocco di riaccensione. Portare la manopola su **O** e poi indietro alla velocità desiderata.

Guasto

L'apparecchio si spegne durante l'uso. La sicurezza di sovraccarico si è attivata. È stata lavorata una quantità eccessiva di ingredienti oppure è stata lavorata troppo a lungo.

Rimedio

- Posizionare la manopola su **O**.

⚠ Pericolo di lesioni!

Staccare la spina di alimentazione.

- Ridurre la quantità di alimenti lavorati.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- Non superare le massime quantità ammesse! → "Ricette" ved. pagina 47

Guasto

È stato azionato per errore il pulsante di sblocco con l'ingranaggio in rotazione. Il braccio oscillante si solleva. L'ingranaggio si spegne.

Rimedio

- Posizionare la manopola su **O**.
- Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
- Riportare la manopola alla velocità desiderata.

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

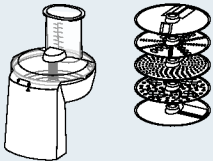
Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque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

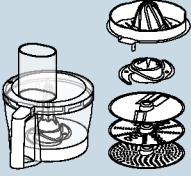


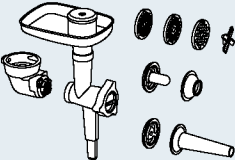



Con riserva di modifica.

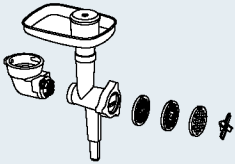
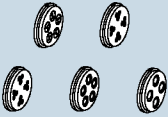




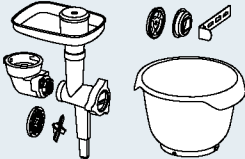
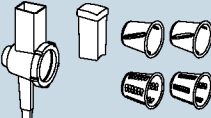

Accessori

Gli accessori e i ricambi possono essere acquistati presso i rivenditori o tramite il servizio di assistenza clienti. Poiché la gamma di prodotti viene continuamente ampliata, è possibile che siano disponibili accessori non riportati in queste istruzioni.

Visitare www.bosch-home.com per vedere l'elenco aggiornato degli accessori disponibili.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	MUZ9VL1	Sminuzzatore continuo Per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare frutta, verdura e altri alimenti.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	MUZ9VLP1	Multimixer con spremiagrumi Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per tagliare a julienne carote, rafano e formaggio, per grattugiare frutta secca e cioccolato raffreddato. Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	MUZ9PP1	Torchio per la pasta Per preparare pasta corta e lunga.
	MUZ9TM1	Set trituratutto Per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie, cereali, caffè o zucchero. Per sminuzzare e tritare carne, pesce, formaggio duro, erbe, frutta, verdura, frutta secca o cioccolato. Per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e frutta surgelata e per frullare.
	MUZ9HA1	Tritacarne con beccucci per salsicce e kebbe Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone. Per riempire le salsicce. Per preparare ravioli di pasta o ripieni di carne macinata.
	MUZ9MX1	Frullatore Per miscelare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare la maionese, per sminuzzare frutta, frutta secca e cubetti di ghiaccio, per frullare e mescolare minestre e salse.
	MUZ9ER1	Ciotola in acciaio inossidabile con manici Nella ciotola possono essere lavorati fino a 3500 g di impasto.
	MUZ9KR1	Ciotola di plastica con manici Nella ciotola possono essere lavorati fino a 3500 g di impasto.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	MUZ9FW1	Tritacarne Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.
	MUZ9PP2	Inserti per la pasta per MUZ9HA1 e MUZ9FW1 Per fare la pasta. 5 diverse forme tra cui scegliere.
	MUZ9SV1	Inserto siringa per biscotti per MUZ9HA1 e MUZ9FW1 Per la preparazione di biscotti. 4 diverse forme tra cui scegliere.
	MUZ9CC1	Cubettatrice per MUZ9VL1 Per tagliare alimenti a forma di cubetti.
	MUZ9PS1	Disco per patatine fritte per MUZ9VL1 Per tagliare patate crude per fare le patatine fritte.
	MUZ9SC1	Disco doppia funzione Profi Supercut per MUZ9VL1 e MUZ9VLP1 Per tagliare frutta e verdura a fette spesse o sottili. Particolarmente adatto per gli alimenti molto morbidi o molto fibrosi.
	MUZ9BS1	Set di accessori "Baking Sensation" Il set comprende i seguenti pezzi: MUZ9FW1 tritacarne (con disco forato medio, 5 mm), MUZ9SV1 inserto siringa per biscotti, MUZ9KR1 ciotola di plastica.
	MUZ9RV1	Adattatore grattugia Per affettare e grattugiare alimenti.
	MUZ9AD1	Ingranaggio angolare per MUZ9RV1 Disponibile separatamente, se non è presente un ingranaggio angolare di un altro accessorio.

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 (zie "Recepten") niet overschrijden.

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 mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.
- 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 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.
- Niet in de behuizing grijpen bij het omlaag bewegen van de draaiarm om te voorkomen dat vingers of handen worden ingeklemd. Verstel de draaiarm niet wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermddeksel is geplaatst! Bij gebruik van toebehoren de kom, het deksel en het aandrijvingsbeschermddeksel 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. Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
- Hulpstukken nooit gelijktijdig met een of 2 toebehoren gebruiken. Neem bij gebruik van toebehoren zowel deze als ook de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht.
- Bij gebruik van toebehoren de kleurmarkering op het toebehoren en de aandrijving in acht nemen.

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.
- Het werkvlak moet goed toegankelijk, vochtbestendig, vast, vlak, droog en voldoende groot zijn om schade door spatten te voorkomen en ongehinderd te kunnen werken.

⚠ Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 60*

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

www.bosch-home.com

Onze toestellen worden permanent verder ontwikkeld. Daarom kan het gebeuren dat bepaalde functies van deze handleiding afwijken. Controleer in dit geval of op onze internetpagina een nieuwere versie van deze handleiding beschikbaar is.

Voor het gebruik van deze gebruiksaanwijzing: de omslagpagina's van deze handleiding kunt u uitklappen. Hierop vindt u afbeeldingen met letters en cijfers, waarnaar in deze gebruiksaanwijzing steeds wordt verwezen (bijv.

→ **Afbeeldingenreeks B**).

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	53
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	53
In één oogopslag.....	56
Voor het eerste gebruik	56
Onderdelen en bedieningselementen.....	56
Gebruik van de hulpstukken.....	58
Gebruik van toebehoren.....	59
Reiniging en verzorging.....	60
Recepten	60
Fijne instelling van de hulpstukken.....	61
Veiligheidssystemen.....	62
Hulp bij storingen.....	62
Afval.....	63
Garantie.....	63
Toebehoren.....	63

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ **Afb. A**

Basisapparaat

- 1 **Draaischakelaar**
 - a Instelschaal
- 2 **Ontgrendelknop**
- 3 **Draaiarm**
- 4 **Hoofdaandrijving (zwart)**
 - a Opening voor het aanbrengen van de hulpstukken
- 5 **Voorste aandrijving (geel)**
 - a Aandrijvingsbeschermdeksel
- 6 **Achterste aandrijving (rood)**
 - a Aandrijvingsbeschermdeksel
- 7 **Snoeropbergvak**
- 8 **Uitsparingen voor de kom**

Kom

- 9 **Roestvrijstalen kom**
- 10 **Deksel**
 - a Vulopening

Hulpstukken

- 11 **Roergarde Profi Flexi ***
 - a Beschermkap met uitwerptoetsen
- 12 **Professionele garde**
 - a Beschermkap met uitwerptoetsen
- 13 **Kneelhaken**
 - a Beschermkap met uitwerptoetsen

* afhankelijk van het model

N.B.: afhankelijk van het model wordt uw keukenmachine met meer toebehoren geleverd.

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe apparaat kan worden gebruikt, moet dit volledig uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd worden.

Attentie!

Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

- Het basisapparaat en alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
→ **Afb. A**
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 60*

Onderdelen en bedieningselementen

Kleurmarkering

De aandrijvingen van het basisapparaat hebben verschillende kleuren (zwart, geel en rood). Deze kleurmarkering vindt u ook op de toebehoren. Gebruik dit toebehoren uitsluitend aan de aandrijving met dezelfde kleur.

Aandrijvingen

→ **Afb. A**

Het apparaat beschikt over 3 verschillende aandrijvingen.

Hoofdaandrijving, zwart (4)

Voor het gebruik van de hulpstukken of voor het gebruik van toebehoren met een haakse overbrenging.



Voorste aandrijving, geel (5)

Voor het gebruik van toebehoren met een geel verbindingstuk.



Achterste aandrijving, rood (6)

Voor het gebruik van toebehoren met een rood verbindingstuk.



Aandrijvingsbeschermdoeksel (5a en 6a)

Voor het afdekken van aandrijvingen die niet worden gebruikt.


Meer informatie: → “*Toebehoren*” zie pagina 63

Draaischakelaar

→ Afb. 

Met de draaischakelaar wordt de gewenste snelheid geselecteerd of het apparaat uitgeschakeld. Bij een fout bij de bediening van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect kan het apparaat niet meer worden ingeschakeld.


Instellingen

M	Momentschakeling met het hoogste toerental / snel. Schakelaar gedurende de gewenste tijd vasthouden.
O	Stop / Uitschakelen
	Functie “Mengen” op laagste toerental / zeer langzaam.
1...7	Snelheidsstanden 1: laag toerental / langzaam 7: hoogste toerental / snel


Hulpstukken

→ Afb. 


Roergarde “Profi Flexi”

Voor het roeren van deeg, bijv. roer-deeg of mousse, en het mengen van eiwit of slagroom. 


Professionele garde

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

Kneedhaken

Voor het kneden van dik deeg (bijv. gistdeeg) en het mengen van ingrediënten die niet fijnge maakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes). 

Snelheidsadviezen


	Voor het mengen en behoedzaam mengen van verschillende ingrediënten (bijv. geklopt eiwit mengen)
1-2	Voor het roeren en en mengen van ingrediënten
3	Voor het kneden van zwaar deeg met de kneedhaken
5-7	Voor het roeren en kloppen van ingrediënten (bijv. slagroom) met de roergarde Profi Flexi of de professionele garde
M	Niet geschikt voor het gebruik van de hulpstukken!

Fijne instelling van de hulpstukken

Het apparaat is in de fabriek zodanig ingesteld dat de professionele garde de bodem van de kom bijna aanraakt zodat de ingrediënten optimaal met elkaar worden vermengd. Wanneer de hulpstukken de bodem aanraken of de afstand tot de bodem te groot is, kan dit eenvoudig worden gecorrigeerd. → “*Fijne instelling van de hulpstukken*” zie pagina 61

Draaiarm

→ Afb. 

De draaiarm wordt naar boven  bewogen om een hulpstuk of de kom te plaatsen of te verwijderen. De draaiarm beschikt over een “Easy Armlift”-functie, die de opwaartse beweging van de draaiarm ondersteunt.

Kom en deksel

→ Afb. 

Het apparaat wordt geleverd met een speciale kom die door het plaatsen en draaien vast met het basisapparaat wordt verbonden.

Het deksel wordt aan de draaiarm bevestigd en opent automatisch bij het optillen van de draaiarm.

Hulpstukken aanbrengen en verwijderen

→ Afb.

De hulpstukken zijn bij de beschermkap uitgerust met uitwerptoetsen die bestemd zijn om de hulpstukken eenvoudig te verwijderen.

Hulpstuk aanbrengen: het hulpstuk tot het vastklikken in de hoofdaandrijving steken.

De beschermkap dekt de aandrijving af.

Hulpstuk verwijderen: op de beide uitwerptoetsen drukken tot het hulpstuk loskomt. Het hulpstuk uit de aandrijving trekken.

Snoeropbergvak

De machine is met een snoeropbergvak uitgerust. De snoerlengte kan passend worden ingesteld door het snoer iets in het vak terug te duwen of verder naar buiten te trekken.



Veiligheidssystemen

Het apparaat beschikt over verschillende veiligheidssystemen. → “*Veiligheidssystemen*” zie pagina 22

Gebruik van de hulpstukken

Gevaar voor letsel!

- De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.
- Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen.
- Werk altijd met aangebracht deksel!
- Voor het bewegen van de draaiarm of het wisselen van hulpstukken in elk geval wachten tot de aandrijving stilstaat.
- Om veiligheidsredenen in elk geval het aandrijvingsbeschermdoosje op de voorste of achterste aandrijving aanbrengen.

Voorbereiding

- Basisapparaat op een gladde, schone en stabiele ondergrond zetten.
- Het aansluitsnoer tot de benodigde lengte uittrekken.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
- Het deksel met de vulopening naar voren op de hoofdaandrijving steken.
- De kom plaatsen. Daarbij op de uitsparingen in het basisapparaat letten.
- De kom tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.

Belangrijk!

Het apparaat kan niet worden ingeschakeld wanneer de kom niet correct is geplaatst.


→ **Afbeeldingenreeks**

1. Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde Profi Flex, de professionele garde of de kneedhaken selecteren
→ “*Hulpstukken*” zie pagina 57.
Het hulpstuk tot het vastklikken in de hoofdaandrijving steken. De beschermkap dekt de aandrijving af.
2. De ingrediënten in de kom doen.
3. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.

Gevaar voor letsel!

Draaiarm voorzichtig omlaag bewegen! Let erop dat vingers of handen niet worden ingeklemd.

Apparaat bedienen

4. Stekker in wandcontactdoos doen.
Draaischakelaar op de gewenste stand zetten. Snelheidsadviezen: → “*Hulpstukken*” zie pagina 57
5. Verwerk de ingrediënten zo lang tot het gewenste resultaat is bereikt.
6. Draaischakelaar op  zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
7. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
8. De kom met de klok mee draaien tot hij kan worden opgetild. Kom verwijderen.

9. Op de beide uitwerptoetsen drukken tot het hulpstuk loskomt. Het hulpstuk uit de aandrijving trekken.

10. Deksel van de aandrijving trekken.

11. Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 60*

N.B.: gebruik ook onze toepassings-voorbeelden om uw nieuwe apparaat en de functies ervan beter te leren kennen.

→ *“Recepten” zie pagina 60*

Ingrediënten toevoegen

Tijdens de verwerking kunnen ook verdere ingrediënten worden toegevoegd.

→ Afbeelding

- Terwijl het apparaat loopt verdere ingrediënten voorzichtig door de vulopening in het deksel toevoegen.

Gevaar voor letsel!

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.

→ Afbeeldingenreeks

1. Om grotere hoeveelheden of ingrediënten toe te voegen, zet u de draaischakelaar op **O** en wacht u tot het apparaat stilstaat.
 2. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
 3. De ingrediënten direct in de kom doen.
 - Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt. Ingrediënten verder verwerken.
- *“Apparaat bedienen” zie pagina 58*

Gebruik van toebehoren

Bij uw keukenmachine horen een aantal toebehoren waarmee u de functieomvang duidelijk kunt uitbreiden. Afhankelijk van het model omvat de levering al bepaalde toebehoren. Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak of bij de servicedienst worden aangeschaft. → *“Toebehoren” zie pagina 63*

Vorbereitung voor toebehoren


Afhankelijk van het toebehoren moet het basisapparaat op verschillende wijze worden voorbereid.

- Basisapparaat op een gladde, schone en stabiele ondergrond zetten.
- Het aansluitsnoer tot de benodigde lengte uittrekken.
- Basisapparaat volgens de afbeelding voorbereiden afhankelijk van het toebehoren.

→ Afbeelding

1. Vorbereitung voor hulpstukken.
2. Vorbereitung voor toebehoren op de zwarte aandrijving met haakse overbrenging en toebehoren dat op de plaats van de kom wordt aangebracht.
3. Vorbereitung voor toebehoren op de rode aandrijving, bijvoorbeeld mixer of multi-fijnmaakapparaat.
4. Vorbereitung voor toebehoren op de gele aandrijving zonder uitgang voor levensmiddelen, bijvoorbeeld multi-mixer of citruspers.
5. Vorbereitung voor toebehoren op de gele aandrijving met uitgang voor levensmiddelen, bijvoorbeeld continue rasp- en snijapparaat.
 - Let op de gele, rode of zwarte markering op de aandrijving en de toebehoren. → *“Kleurmarkering” zie pagina 56*
 - Niet-gebruikte aandrijvingen altijd afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.
 - Alle verdere stappen staan vermeld in de desbetreffende gebruiksaanwijzing van de toebehoren.

Reiniging en verzorging

Het apparaat en de gebruikte hulpstukken moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd. → **Afbeelding** 

Gevaar voor elektrische schok!

- Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact halen.
- Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen stoomreiniger.

Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Basisapparaat reinigen


- Aandrijvingsbeschermdoek verwijderen.
- Veeg het basisapparaat en het aandrijvingsbeschermdoek schoon met een zachte, vochtige doek en droog ze af.

Kom en hulpstukken reinigen


- Reinig de kom en de hulpstukken met een sopje en een zachte doek of spons of doe ze in de vaatwasser.
- Alle onderdelen laten drogen.

Recepten

Slagroom


- 200-1500 g 
- Room 1½ tot 4 minuten met de professionele garde kloppen op stand **7**, afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room.

Eiwit

- 2-12 eiwitten 
- Eiwit 4 tot 6 minuten op stand **7** met de professionele garde kloppen.

Biscuitdeeg


Basisrecept

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg


Basisrecept

- 3-4 eieren 
- 200-250 g suiker
- 1 snufje zout
- 1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen
- 200-250 g boter of margarine (kamertemperatuur)
- 500 g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 150 ml melk
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **2**, vervolgens ca. 2-3 minuten op stand **7** met de roergarde Profi Flexi roeren.

Maximum hoeveelheid: 2½ 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 **2**, vervolgens ca. 2-3 minuten op stand **6** met de roergarde Profi Flexi roeren.

Bij meer dan 500 g bloem:

- Ingrediënten met de kneedhaken ca. ½ minuut op stand **1**, vervolgens ca. 3-4 minuten op stand **3** kneden.



Maximumhoeveelheid: 4 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
- schil van ½ citroen
- 1 snufje zout
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-6 minuten op stand **3**.



Maximumhoeveelheid: 3 x basisrecept

Pastadeeg**Basisrecept**

- 500 g bloem
- 250 g eieren (ca. 5 stuks)
- naar wens 2-3 eetlepels (20-30 g) koud water
- Alle ingrediënten ca. 3 tot 5 minuten op stand **3** tot deeg kneden.



Maximumhoeveelheid: 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 met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 4-5 minuten op stand **3**.



Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Fijne instelling van de hulpstukken**⚠ Gevaar voor letsel!**

Voor de fijne instelling de stekker uit het stopcontact halen.

Attentie!

Fijne instelling van de hulpstukken alleen in kleine stapjes uitvoeren. De draaiarm moet volledig omlaag kunnen worden bewogen en de hulpstukken mogen daarbij niet op de bodem en tegen de rand van de kom klemmen. De optimale afstand van de hulpstukken tot de kom bedraagt 3mm.

→ Afbeeldingenreeks 

- Controleer de actuele instelling terwijl de professionele garde is aangebracht.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
- De hulpstukken met één hand vasthouden. De contraoer met een steeksleutel (10 mm) met de wijzers van de klok mee losdraaien.
- de afstand tot de kom instellen door het hulpstuk te verdraaien (1 hele draaiing komt overeen met 1 mm hoogteverstelling).

Tegen de klok in draaien:

de afstand tot de kom wordt kleiner.

Met de klok mee draaien:

de afstand tot de kom wordt groter.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
- Controleer de afstand van het hulpstuk. De optimale afstand van de hulpstukken tot de kom bedraagt 3 mm. Pas de afstand eventueel aan.
- Als de afstand optimaal is ingesteld, de ontgrendelknop indraaien en de draaiarm terug zetten.
- De hulpstukken met één hand vasthouden. De contraoer met een steeksleutel (10 mm) tegen de klok in vastdraaien.

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht en tot aan het vastklikken werd gedraaid of wanneer een toebehoren met haakse overbrenging op de hoofdaandrijving werd bevestigd en wanneer de draaiarm in de onderste stand is vastgeklikt.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen. Om opnieuw in te schakelen, de draaischakelaar eerst op **O** zetten en dan opnieuw inschakelen.

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging schakelt de motor tijdens het gebruik automatisch uit. Een mogelijke oorzaak is het verwerken van een te grote hoeveelheid levensmiddelen tegelijk.

Draaiarmbeveiliging

De draaiarm kan niet worden ontgrendeld en bewogen wanneer er een toebehoren op de achterste aandrijving is aangebracht.

Hulp bij storingen

N.B.: bij een fout bij de bediening van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect kan het apparaat niet meer worden ingeschakeld. Probeer eerst het probleem te verhelpen aan de hand van de volgende aanwijzingen.

Attentie!

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

Storing

Het apparaat start niet.

Oplossing

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.
- Draaiarm controleren.
Juiste positie? Vastgeklikt?
- De mengkom tot aan de aanslag vastdraaien.
- De beveiliging tegen herinschakeling is actief. Zet de draaischakelaar op **O** en vervolgens terug op de gewenste stand.

Storing

Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik. De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd. Er werd een te grote hoeveelheid ingrediënten gelijktijdig of te lang verwerkt.

Oplossing

- Draaischakelaar op **O** zetten.

Gevaar voor letsel!

Stekker uit het stopcontact nemen.

- Kleinere hoeveelheid verwerken.
- Het apparaat tot kamertemperatuur laten afkoelen.
- Toegestane hoeveelheden niet overschrijden! → "Recepten" zie pagina 60

Storing

De ontgrendelknop is per ongeluk ingedrukt terwijl de aandrijving liep. De draaiarm beweegt naar boven. De aandrijving gaat uit.

Oplossing

- Draaischakelaar op **O** zetten.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
- Draaischakelaar weer op de gewenste snelheid instellen.

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.

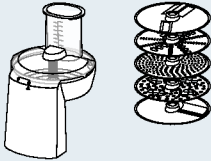
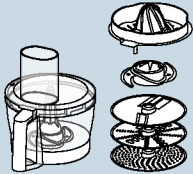

Garantie





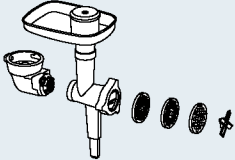

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier, bij wie u het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs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


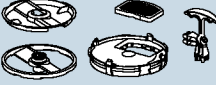


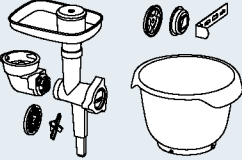
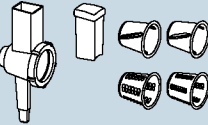

Wijzigingen voorbehouden.

Toebehoren

Toebehoren en reserveonderdelen zijn in de handel en via de servicedienst verkrijgbaar. Omdat het productpalet permanent wordt uitgebreid, kunnen er inmiddels nog meer toebehoren zijn die hier niet worden vermeld. Ga daarom naar www.bosch-home.com, om te bekijken welke actuele toebehoren worden aangeboden.

Toebehoren	Aanduiding	Beschrijving
	MUZ9VL1	Continue rasp- en snijapparaat Voor het snijden, raspen en schaven van fruit, groente en andere levensmiddelen.
	MUZ9VLP1	Multimixer met citruspers 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. Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruits.
	MUZ9PP1	Pasta-voorzetstuk Voor het maken van lintnoedels en deegplakken.

Toebehoren	Aanduiding	Beschrijving
	MUZ9TM1	Multi-fijnmaakset Voor het malen en fijnmaken van kleinere hoeveelheden kruiden, graan, koffie of suiker. Voor het fijnmaken en hakken van vlees, vis, harde kaas, kruiden, fruit, groente, noten of chocolade. Voor het mengen van vloeibare of halfvaste levensmiddelen, voor het fijnmaken/fijnhakken van rauwe groenten en fruit en gedroogde vruchten en voor het pureren van gerechten.
	MUZ9HA1	Vleeswolf met worstvuller en kebbevorm Voor het fijnmaken van vers vlees voor tartaar of gehakt. Voor het vullen van worst. Voor het maken van deeg- of gehaktzakjes.
	MUZ9MX1	Mixer Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, het malen van ijsblokjes en het pureren en mengen van soepen en sauzen.
	MUZ9ER1	Roestvrijstalen-mengkom met handgrepen In de kom kan tot 3500 g roerdeeg verwerkt worden.
	MUZ9KR1	Kunststof-mengkom met handgrepen In de kom kan tot 3500 g roerdeeg verwerkt worden.
	MUZ9FW1	Vleeswolf Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.
	MUZ9PP2	Pasta-inzetstukken voor MUZ9HA1 en MUZ9FW1 Voor het vormgeven van pasta. U kunt kiezen uit 5 verschillende vormen.

Toebehoren	Aanduiding	Beschrijving
	<p>MUZ9SV1</p>	<p>Sprits-inzetstuk voor MUZ9HA1 en MUZ9FW1 Voor het vormgeven van spritsen. U kunt kiezen uit 4 verschillende vormen.</p>
	<p>MUZ9CC1</p>	<p>Blokjessnijder voor MUZ9VL1 Voor het in blokjes snijden van levensmiddelen.</p>
	<p>MUZ9PS1</p>	<p>Patates-fritesschijf voor MUZ9VL1 Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.</p>
	<p>MUZ9SC1</p>	<p>Draaischijf "Profi Supercut" voor MUZ9VL1 en MUZ9VLP1 Voor het in dikke of dunne plakken snijden van fruit en groente. Bijzonder geschikt voor zeer zachte of zeer vezelrijke levensmiddelen.</p>
	<p>MUZ9BS1</p>	<p>Set toebehoren "Baking Sensation" De set bevat de volgende onderdelen: MUZ9FW1 vleesmolen (met geperforeerde schijf middel, 5 mm), MUZ9SV1 sprits-inzetstuk, MUZ9KR1 kunststof mengkom.</p>
	<p>MUZ9RV1</p>	<p>Rasp-opzetstuk Voor het snijden en raspn van levensmiddelen.</p>
	<p>MUZ9AD1</p>	<p>Haakse overbrenging voor MUZ9RV1 Apart verkrijgbaar als er geen haakse overbrenging van een ander toebehoren voorhanden is.</p>

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se "Opskrifter").

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 en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontrollér, at jordledningssystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftsmæssigt.
- 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.
- 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 damprenser. 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.
- Når svingarmen sænkes ned, stik da ikke fingre og hænder ind i huset, så det undgås, at de kommer i klemme. 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. Drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- 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.
- Bruges der tilbehør, så vær opmærksom på farvemarkeringen på tilbehøret og drevet.

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.
- Arbejdsfladen skal være let tilgængelig, fugtighedsbestandig, fast, jævn, tør og tilstrækkelig stor, så skader på grund af sprøjt undgås, og så du kan arbejde uhindret.

Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 71

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

www.bosch-home.com

Vores apparater videreudvikles hele tiden. Derfor kan det forekomme, at enkelte funktioner afviger fra denne brugsanvisning. Se i det tilfælde efter, om der findes en nyere version af denne brugsanvisning på vores hjemmeside.

Til anvendelse af denne brugsanvisning: Denne brugsanvisnings omslagssider kan foldes ud. Her findes illustrationer med tilhørende bogstaver og numre, som der henvises til flere gange i denne brugsanvisning (f.eks. → **Billedrække B**).

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	66
Vigtige sikkerhedshenvisninger	66
Overblik	68
Før første brug.....	69
Dele og betjeningslementer.....	69
Brug af redskaber	70
Brug af tilbehør	71
Rengøring og pleje	71
Opskrifter	72
Finindstilling af redskaber.....	73
Sikkerhedssystemer	73
Hjælp i tilfælde af fejl	74
Bortskaffelse	74
Reklamationsret.....	74
Tilbehør	75

Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede A**

Motorenhed

- 1 Drejekontakt**
 - a Indstillingsskala
- 2 Oplåsningsknop**
- 3 Svingarm**
- 4 Hoveddrev (sort)**
 - a Åbning til isætning af redskaber
- 5 Forreste drev (gult)**
 - a Drevbeskyttelseslåg
- 6 Bageste drev (rødt)**
 - a Drevbeskyttelseslåg
- 7 Kabelrum**
- 8 Udsparinger til skål**

Skål

- 9 Røreskål af rustfrit stål**
- 10 Låg**
 - a Påfyldningsskakt

Redskaber

- 11 Røreris "Profi Flexi" ***
 - a Beskyttelseskappe med eject-knapper
- 12 Piskeris "Profi"**
 - a Beskyttelseskappe med eject-knapper
- 13 Æltekrog**
 - a Beskyttelseskappe med eject-knapper

* afhængigt af model

Bemærk: Afhængigt af modellen leveres køkkenmaskinen med yderligere tilbehør.

Før første brug

Før det nye apparat kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!

Et beskadiget apparat må aldrig tages i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede A**
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 71

Dele og betjeningselementer

Farvemarkering

Drevene har forskellige farver (sort, gul og rød). Denne farvemarkering kan også findes på tilbehørsdelene. Brug udelukkende tilbehør på drevet med samme farve.

Drev

→ **Billede A**

Apparatet har 3 forskellige drev.

Hoveddrev, sort (4)

Til brug af redskaber eller til brug af tilbehør med et vinkeldrev.



Forreste drev, gult (5)

Til brug af tilbehør med gult forbindelsesstykke.



Bageste drev, rødt (6)

Til brug af tilbehør med rødt forbindelsesstykke.



Drevbeskyttelseslåg (5a og 6a)

Til tildækning af drev, der ikke benyttes.

Flere informationer: → *"Tilbehør"* se side 75


Drejekontakt

→ **Billede B**



Den ønskede hastighed vælges, eller apparatet slukkes, med drejekontakten. Apparatet kan ikke længere tændes i tilfælde af en fejl i betjeningen af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller en apparatdefekt.

Indstillinger

M	Kortvarig drift med højeste hastighed/hurtig. Hold kontakten fast i den ønskede tid.
O	Stop/sluk
	Funktion "iblanding" med laveste hastighed/meget langsom.
1...7	Hastighedstrin 1: lav hastighed/langsom 7: højeste hastighed/hurtig

Redskaber

→ **Billede A**

Røreris "Profi Flexi"

Til røring af dej, f.eks. rørt dej eller mousse. Til iblanding af piskede æggehvider eller fløde.



Piskeris "Profi"

Til piskning af æggehvider, fløde og til piskning af lette deje, f.eks. lagkagedej.




Æltekrog

Til æltning af tunge deje (f.eks. gærdej) og til iblanding af ingredienser, som ikke skal småhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).



Hastighedsanbefalinger

	Til iblanding og skånsom sammenblanding af forskellige ingredienser (f.eks. iblanding af piskede æggehvider)
1-2	Til irøring og sammenblanding af ingredienser
3	Til æltning af tunge deje med æltekrogen
5-7	Til røring og piskning af ingredienser (f.eks. piskefløde) med røreriset "Profi Flexi" eller piskeriset "Profi"
M	Ikke egnet til brug af redskaber!

Finindstilling af redskaber

Apparatet er fra fabrikken indstillet sådan, at piskeriset "Profi" næsten berører skålens bund, så ingredienserne blandes optimalt med hinanden. Hvis redskaberne berører skålens bund eller er for langt væk fra den, kan afstanden nemt korrigeres. → *"Finindstilling af redskaber"* se side 73

Svingarm

→ Billede

Svingarmen svinges op for at sætte et redskab eller skålen i eller for at tage dem ud. Svingarmen er udstyret med "EasyArm Lift"-funktionen, der understøtter svingarmens bevægelse opad.

Skål og låg

→ Billede

Apparatet leveres med en speciel skål, som forbindes fast med motorenheden ved at sætte skålen i og dreje den.

Låget fastgøres på svingarmen og åbner automatisk, når svingarmen løftes.

Isætning og udtagning af redskaber


→ Billede

Redskaberne er forsynet med eject-knapper på beskyttelseskappen, som er beregnet til nemt at kunne tage redskaberne ud.

Isætning af redskab: Før redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak. Beskyttelseskappen tildækker hoveddrevet.

Afmontering af redskab: Tryk på de to eject-knapper, indtil redskabet løsnes. Tag værktøjet ud af drevet.

Kabelrum

Apparatet er udstyret med et kabelrum. Netkablets passende længde kan indstilles ved at trække kablet ud eller skyde det tilbage. 

Sikkerhedssystemer

Apparatet har forskellige sikkerhedssystemer. → "Sikkerhedssystemer" se side 73

Brug af redskaber

Fare for at komme til skade!

- Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.
- Stik aldrig fingrene ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften.
- Arbejd kun med anbragt låg.
- Vent altid, indtil drevet står stille, før svingarmen bevæges eller der skiftes redskaber.

- Sæt af sikkerhedsmæssige grunde altid drevbeskyttelseslågene på det forreste og bageste drev.

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat, rent og stabilt underlag.
- Træk netkablet ud til den nødvendige længde.
- Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
- Sæt låget med påfyldningsskakten fremad på hoveddrevet.
- Sæt skålen i. Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne på motorenheden.
- Drej skålen i retning mod uret, indtil den falder i hak.

Vigtigt!

Apparatet kan ikke tændes, hvis skålen ikke er sat korrekt i.

→ Billedrække

1. Vælg røreriset "Profi Flexi", piskeriset "Profi" eller æltekrogen afhængig af forarbejdningssopgaven → "Redskaber" se side 69.
Før redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak. Beskyttelseskappen tildækker hoveddrevet.
2. Kom ingredienserne, der skal forarbejdes, i skålen.
3. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.

Fare for at komme til skade!

Sænk svingarmen forsigtigt! Sørg for, at fingre eller hænder ikke kommer i klemme.

Betjening af apparatet

4. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin. Hastighedsanbefalingen: → "Redskaber" se side 69
5. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
6. Stil drejekontakten på **O**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
7. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
8. Drej skålen i retning med uret, indtil den kan løftes af. Tag skålen ud.

9. Tryk på de to eject-knapper, indtil redskabet løsnes. Tag værktøjet ud af drevet.
10. Træk låget af drevet.
11. Rengør straks alle dele efter brug.
→ ”Rengøring og pleje” se side 71

Bemærk: Benyt også vores eksempler på brug til at lære dit nye apparat og dets funktioner bedre at kende. → ”Opskrifter” se side 72

Påfyldning af flere ingredienser

Under forarbejdningen kan der også påfyldes flere ingredienser.


→ Billede

- Fyld forsigtigt flere ingredienser i gennem påfyldningsskakten i låget, mens apparatet er i gang.

Fare for at komme til skade!

Stik aldrig hænderne ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften. Før ikke genstande (f.eks. grydeske) ned i skålen eller påfyldningsskakten.

→ Billedrække

1. For at fylde større mængder eller ingredienser i stil da drejekontakten på , og vent, indtil drevet står stille.
2. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
3. Fyld ingredienserne direkte i skålen.
■ Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak. Fortsæt forarbejdningen af ingredienserne. → ”Betjening af apparatet” se side 70

Brug af tilbehør

Til din køkkenmaskine findes der en række tilbehørsartikler, hvormed funktionsomfanget kan udvides betydeligt. Afhængigt af modellen følger der allerede bestemte tilbehørsartikler med leveringen. Følger en tilbehørsdel ikke med, kan den købes i handlen eller hos kundeservice. → ”Tilbehør” se side 75

Forberedelse til tilbehør

Afhængigt af tilbehøret skal motorenheden forberedes forskelligt.

- Stil motorenheden på et glat, rent og stabilt underlag.
- Træk netkablet ud til den nødvendige længde.
- Forbered motorenheden afhængigt af tilbehøret som afbildet.

→ Billede

1. Forberedelse til redskaber.
2. Forberedelse til tilbehør med vinkeldrev på det sorte drev og tilbehør, som isættes i stedet for skålen.
3. Forberedelse til tilbehør på det røde drev, f.eks. blender eller multihakker.
4. Forberedelse til tilbehør på det gule drev uden udgangsåbning til fødevarer, f.eks. multiblender eller citruspresse.
5. Forberedelse til tilbehør på det gule drev med udgangsåbning til fødevarer, f.eks. hurtigsnitte.
■ Vær opmærksom på gul, rød og sort markering på drev og tilbehør. → ”Farvemarkering” se side 69
■ Tildæk altid ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslågene.
■ Alle yderligere skridt fremgår af den pågældende separate brugsanvisning til tilbehøret.

Rengøring og pleje

Apparatet og de anvendte redskaber skal rengøres grundigt efter hver brug.

→ Billede

Fare for elektrisk stød!

- Træk netstikket ud før rengøring.
- Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen.
- Anvend ikke nogen damprensere.

OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Benyt ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.

- Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

Rengøring af motorenhed

- Tag drevbeskyttelseslågene af.
- Tør motorenheden og drevbeskyttelseslågene af med en blød og fugtig klud, og tør dem derefter.

Rengøring af skål og redskab

- Rengør skålen, låget og redskaberne med opvaskevand og en blød klud eller svamp, eller kom dem i opvaskemaskinen.
- Lad alle dele tørre.

Opskrifter

Flødeskum

- 200-1500 g
- Forarbejd fløden i 1½ til 4 minutter på trin **7**, afhængigt af flødens mængde og egenskaber, med piskeriset "Profi".



Æggehvider

- 2-12 æggehvider
- Forarbejd æggehviderne i 4 til 6 minutter på trin **7** med piskeriset "Profi".



Lagkagedej

Grundopskrift

- 3 æg
- 3-4 spsk. varmt vand
- 150 g sukker
- 10 g vaniljesukker
- 150 g mel
- 50 g maizenamel
- evt. bagepulver
- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 4-6 minutter på trin **7** med piskeriset "Profi", til det skummer.
- Stil drejekontakten på trin **1**, og kom det sigtede mel og maizenamel i skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut, og lad det blande sammen med de øvrige ingredienser.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift



Rørt dej

Grundopskrift

- 3-4 æg
- 200-250 g sukker
- 1 knsp. salt
- 10 g vaniljesukker eller skal af ½ citron
- 200-250 g smør eller margarine (stuetemperatur)
- 500 g mel
- 12 g bagepulver
- 150 ml mælk
- Rør alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **2**, herefter i ca. 2-3 minutter på trin **7** med røreriset "Profi Flexi".

Maks. mængde: 2½ 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 **2**, herefter i ca. 2-3 minutter på trin **6** med røreriset "Profi Flexi".



Fra 500 g mel:

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

Maks. mængde: 4 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 æltebogen.

Maks. mængde: 3 x grundopskrift



Nudeldej

Grundopskrift

- 500 g mel
- 250 g æg (ca. 5 stk.)
- efter behov 2-3 spsk. (20-30 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
- 75 g frisk gær eller 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 æltekroge.

Maks. mængde: 1,5 x grundopskrift



Finindstilling af redskaber

⚠ Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud før finindstilling.

OBS!

Foretag kun finindstilling af redskaberne i små trin. Svingarmen skal kunne sænkes helt, og redskaberne må derved ikke klemme på mod skålens bund og kant. Den optimale afstand mellem redskaberne og skålen er 3 mm.

→ Billedrække

- Kontrollér den aktuelle indstilling med piskeriset "Profi" sat i.
- Tryk på oplåsingsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
- Hold redskabet fast med den ene hånd. Løsn kontramøtrikken med en gaffelnøgle (10 mm) i retning med uret.
- Indstil afstanden til skålen ved at dreje redskabet (1 hel omdrejning svarer til en højdejustering på 1 mm).

Drejning i retning mod uret:

Afstanden til skålen bliver mindre.

Drejning i retning med uret:

Afstanden til skålen bliver større.

- Tryk på oplåsingsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.

- Kontrollér redskabets afstand. Den optimale afstand mellem redskaberne og skålen er 3 mm. Tilpas i givet fald afstanden.
- Hvis afstanden er indstillet optimalt, så tryk på oplåsingsknappen, og vip svingarmen tilbage.
- Hold redskabet fast med den ene hånd. Spænd kontramøtrikken fast med en gaffelnøgle (10 mm) i retning mod uret.

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Apparatet kan kun tændes, når skålen er sat i og drejet, indtil den er faldet i hak, eller når der er fastgjort et tilbehør med vinkel-drev på hoveddrevet, og når svingarmen er faldet i hak i nederste position.

Genindkoblingsikring

Apparatet forbliver tændt ved strømsvigt, men motoren går herefter ikke i gang igen. For at genindkoble apparatet stil da først drejekontakten på **O**, og så tænd for det igen.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen slukker automatisk motoren under brug. En mulig årsag kan være, at der forarbejdes for store mængder fødevarer.

Svingarmssikring

Svingarmen kan ikke låses op og bevæges, når der er anbragt et tilbehør på det bageste drev.

Hjælp i tilfælde af fejl

Bemærk: Apparatet kan ikke længere tændes i tilfælde af en fejl i betjeningen af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller en apparatdefekt. Forsøg først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende henvisninger.

OBS!

Kan en fejl ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice.

Fejl

Apparatet starter ikke.

Afhjælpning

- Kontrollér strømforsyningen.
- Kontrollér netstikket.
- Kontrollér svingarmen.
Rigtig position? Faldet i hak?
- Drej skålen fast indtil stop.
- Genindkoblingssikringen er aktiv. Stil drejekontakten på **O** og herefter tilbage på det ønskede trin.

Fejl

Apparatet slukker under brug. Overbelastningssikringen er aktiveret. Der blev forarbejdet en for stor mængde ingredienser samtidigt, eller de blev forarbejdet for længe.

Afhjælpning

- Stil drejekontakten på **O**.

Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud.

- Reducér forarbejdningmængden.
- Lad apparatet køle af til stuetemperatur.
- Overskrid ikke tilladte maks. mængder.
→ ”Opskrifter” se side 72

Fejl

Oplåsningsskappen blev ved en fejltagelse betjent, mens drevet var i gang. Svingarmen bevæger sig opad. Drevet slukker.

Afhjælpning

- Stil drejekontakten på **O**.
- Tryk på oplåsningsskappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
- Stil drejekontakten på den ønskede hastighed igen.

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.

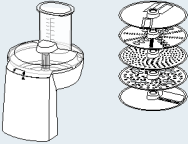
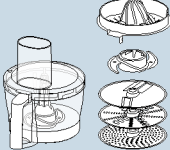


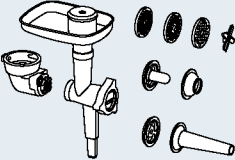

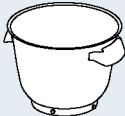
Indsendelse til reparation


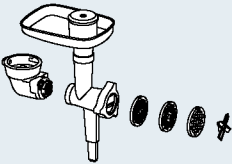
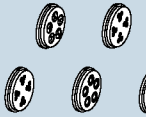

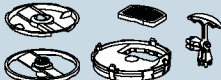


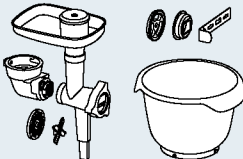
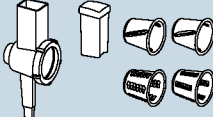

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Tilbehør

Tilbehør og reservedele kan købes i handlen og hos kundeservice. Da produktpaletten hele tiden udvides, kan der imidlertid findes yderligere tilbehør, som ikke er anført her. Besøg derfor www.bosch-home.com for at se, hvilke aktuelle tilbehørsartikler, der tilbydes.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9VL1	Hurtigsnitter Til skæring, raspning og rivning af frugt, grøntsager og andre fødevarer.
	MUZ9VLP1	Multiblender med citruspresse Til hakning af krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til rivning af gulerødder, ræddike og ost, til rivning af nødder og kølet chokolade. Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.
	MUZ9PP1	Nudelforsats Til fremstilling af dejplader og båndnudler.
	MUZ9TM1	Multihackersæt Til maling og småhakning af mindre mængder krydderier, korn, kaffe og sukker. Til småhakning og hakning af kød, fisk, hård ost, krydderurter, frugt, grøntsager, nødder eller chokolade. Til miksning af fyldende og halvfaste fødevarer, til småhakning/hakning af rå frugt og grøntsager samt frosne frugter og til purering af madvarer.
	MUZ9HA1	Kødhakker med pølsestopper- og kebbeindsats Til småhakning af rå kød til tatar eller forloren hare. Til stopning af pølse. Til fremstilling af fars- eller hakkekødsruller.
	MUZ9MX1	Blender Til miksning af drikkevarer, til purering af frugt og grøntsager, til fremstilling af mayonnaise, til småhakning af frugt, nødder og isterninger, til purering og miksning af supper og sovse.
	MUZ9ER1	Røreskål af rustfrit stål med greb I skålen kan der forarbejdes op til 3500 g rørt dej.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9KR1	Røreskål af plastik med greb I skålen kan der forarbejdes op til 3500 g rørt dej.
	MUZ9FW1	Kødhakker Til småhakning af rå kød til tatar eller forloren hare.
	MUZ9PP2	Nudelindsatser til MUZ9HA1 og MUZ9FW1 Til formning af nudler. Der kan vælges mellem 5 forskellige former.
	MUZ9SV1	Indsats til sprøjtede småkager til MUZ9HA1 og MUZ9FW1 Til formning af sprøjtede småkager. Der kan vælges mellem 4 forskellige former.
	MUZ9CC1	Terningsnitser til MUZ9VL1 Til skæring af fødevarer i terninger.
	MUZ9PS1	Pommes frites-skive til MUZ9VL1 Til skæring af rå kartofler til pommes frites.
	MUZ9SC1	Vendeskive "Profi Supercut" til MUZ9VL1 og MUZ9VLP1 Til skæring af frugt og grønt i tykke og tynde skiver. Især egnet til meget bløde eller meget fiberholdige fødevarer.
	MUZ9BS1	Tilbehørssæt "Baking Sensation" Følgende dele er inkluderet i sættet: MUZ9FW1 -kødhakker (med hulskive mellem, 5 mm), MUZ9SV1 -indsats til sprøjtede småkager, MUZ9KR1 -plastikrøreskål.
	MUZ9RV1	Raspepåsats Til at skære og raspe fødevarer.
	MUZ9AD1	Vinkeldrev til MUZ9RV1 Fås separat, hvis der ikke findes noget vinkeldrev for andet tilbehør.

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 (se "Oppskrifter") må ikke overskrides.

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 skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømmett med vekselstrøm. Kontroller at systemet for husets jordleder er forskriftsmessig installert.
- 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.
- 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 damprenser. 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.
- Grip ikke inn i huset når svingarmen senkes ned, slik at du unngår å klemme fingre og hender. 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. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Det må aldri brukes verktøy og tilbehør eller 2 tilbehør samtidig. Ved bruk av tilbehøret, må denne og de andre vedlagte bruksanvisningene følges.
- Ved bruk av tilbehør må du ta hensyn til fargekodingen på tilbehøret og drevet.

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.
- Arbeidsflaten må være lett tilgjengelig, fuktighetsbestandig, hard, jevn, tørr og tilstrekkelig stor for å unngå skader på grunn av sprut, og slik at man kan arbeide uhindret.


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 82

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside. www.bosch-home.com

Våre apparater videreutvikles kontinuerlig. Derfor kan det forekomme at noen funksjoner avviker fra beskrivelsen i denne veiledningen. I et slikt tilfelle må du sjekke om en ny versjon av veiledningen er tilgjengelig på vår internettside.

Vedrørende bruken av denne bruksanvisningen: Du kan brette ut veiledningens omslagssider. Der finner du illustrasjoner av apparatet merket med bokstaver og tall som det henvises til i denne veiledningen (f.eks. → **Bildesekvens** ).

Innhold

Korrekt bruk	77
Viktige sikkerhetsanvisninger	77
En oversikt	79
Før første gangs bruk	79
Deler og betjeningselementer	80
Bruk av verktøyet	81
Bruk av tilbehør	82
Rengjøring og pleie	82
Oppskrifter	83
Finjustering av verktøy	84
Sikkerhetssystemer	84
Hjelp ved feil	84
Avfallshåndtering	85
Garanti	85
Tilbehør	85

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde** 

Basisapparat

- 1 Dreiebryter**
 - a Justeringsskala
- 2 Utløsningstast**
- 3 Svingarm**
- 4 Hoveddrev (svart)**
 - a Åpning for innsetting av verktøy
- 5 Fremre drev (gult)**
 - a Beskyttelseslokk for drevet
- 6 Bakre drev (rødt)**
 - a Beskyttelseslokk for drevet
- 7 Kabeloppbevaring**
- 8 Utsparinger for bolle**

Bolle

- 9 Rørebolle i rustfritt stål**

10 Lokk

- a Påfyllingssjakt

Verktøy

- 11 Rørepinne "Profi Flexi" ***
 - a Beskyttelseslokk med utløserknapper
- 12 "Profi"-visp**
 - a Beskyttelseslokk med utløserknapper
- 13 Eltekrok**
 - a Beskyttelseslokk med utløserknapper

* avhengig av modell


Merk: Kjøkkenmaskinen kan bli levert med annet tilbehør i tillegg, avhengig av modell.

Før første gangs bruk

Før det ny apparatet kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!

Du må aldri ta i bruk et apparat som har skader!

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmaterieill.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde** 
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 82

Deler og betjeningslementer

Fargekoding

Dreven har ulike farger (svart, gul og rød). Denne fargekodingen finner du også på tilbehørsdelene. Du må bare bruke tilbehør på drev med samme farge.

Drev

→ Bilde

Apparatet er utstyrt med 3 ulike drev.

Hoveddrev, svart (4)

Til bruk av verktøyet, eller til bruk av tilbehør med vinkeldrev.



Fremre drev, gult (5)

Til bruk av tilbehør med gul koblingsdel.



Bakre drev, rødt (6)

Til bruk av tilbehør med rød koblingsdel.



Beskyttelseslokk for drevet (5a og 6a)

For å dekke til drev som ikke er i bruk.

Mer informasjon: → "Tilbehør" se side 85


Dreiebryter

→ Bilde

Med dreiebryteren velges ønsket hastighet, eller apparatet slås av. Dersom det oppstår feil på apparatets betjening, den elektroniske sikringen utløses, eller det oppstår defekt på apparatet, er det ikke lenger mulig å slå apparatet på.



Innstillinger

M	Momentkobling med høyeste turtall / hurtig. Hold fast bryteren i ønsket tid.
O	Stopp / slå av
	Funksjon „Innrøring” med laveste hastighet / svært sakte.
1...7	Hastighetstrinn 1: lavt turtall / sakte 7: høyeste turtall / hurtig

Verktøy

→ Bilde

Rørepinne "Profi Flexi"

Til røring av deig, f.eks. rørt deig eller mousse. Til innrøring av stivpisket eggehvite eller kremfløte.



Profi-visp

til pisking av eggehvite, fløte og til pisking av lette deiger, f.eks. sukkerbrødrøre.




Eltekrok

Til elting av tunge deiger (f.eks. gjærdeig) og til innrøring av ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter).



Anbefalte hastigheter

	Til innrøring og skånspom blanding av ulike ingredienser (f.eks. innrøring av stivpisket eggehvite)
1-2	Til innrøring og blanding av ingredienser
3	Til elting av tunge deiger med eltekroken
5-7	Til røring og pisking av ingredienser (f.eks.) med "Profi Flexi"-rørepinnen eller "Profi"-vispen
M	Ikke egnet til bruk med verktøyet!

Fininnstilling av verktøyet

Ved levering fra fabrikken er apparatet innstilt slik at Profi-vispen nesten berører bunnen i bollen, slik at ingrediensene blandes optimalt med hverandre. Dersom verktøyet berører bunnen i bollen eller har for stor avstand til den, er det lett å justere avstanden. → "Finjustering av verktøy" se side 84

Svingarm

→ Bilde

Svingarmen svinges opp når et verktøy eller bollen skal settes inn eller tas ut. Svingarmen er utstyrt med "Easy Arm Lift"-funksjon som støtter svingarmens bevegelse oppover.



Bolle og lokk

→ Bilde

Apparatet leveres med en spesiell bolle som kobles til basisapparatet ved at den settes inn og dreies fast.

Lokket festes på svingarmen og åpnes automatisk når svingarmen løftes.

Sette inn og ta ut verktøy

→ Bilde

Verktøyet har utløserknapper for enkelt uttak av verktøyet på beskyttelseslokket.

Sette inn verktøy: Stikk verktøyet inn i hoveddrevet til det går i lås. Beskyttelseslokket dekker til drevet.

Ta ut verktøy: Trykk inn de to utløserknappene til verktøyet løsner. Ta verktøyet ut av drevet.

Kabeloppbevaring

Apparatet er utstyrt med kabeloppbevaring. Lengden på strømkabelen kan justeres etter behov ved at kabelen trekkes ut eller skyves inn.



Sikkerhetssystemer

Apparatet er utstyrt med ulike sikkerhetssystemer. → "Sikkerhetssystemer" se side 84

Bruk av verktøyet

Fare for skade!

- Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er avsluttet.
- Under driften må du aldri gripe ned bollen eller påfyllingssjakten.
- Du må kun arbeide med påsatt lokk.
- Det er tvingende nødvendig å vente til drevet står stille, før svingarmen beveges eller det byttes verktøy.
- Av sikkerhetsgrunner er det tvingende nødvendig å sette beskyttelseslokket for drevet på fremre og bakre drev.

Forberedelse

- Plasser basisapparatet på et glatt, rent og underlag.
- Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.

- Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
- Sett lokket med påfyllingssjakten vendt fram på hoveddrevet.
- Sett inn bollen. Vær da oppmerksom på utsparingene i basisapparatet.
- Drei inn bollen mot urviseren til den går i lås.

Viktig!

Det er ikke mulig å slå apparatet på dersom bollen ikke er satt korrekt inn.


→ Bildesekvens

1. Velg "Profi Flexi"-rørepinnen, "Profi"-vispen eller eltekroken, alt etter hvilket arbeid som skal utføres → "Verktøy" se side 80.
Stikk verktøyet inn i hoveddrevet til det går i lås. Beskyttelseslokket dekker til drevet.
2. Fyll ingrediensene som skal bearbeides på bollen.
3. Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.

Fare for skade!

Senk svingarmen forsiktig ned! Pass på at du ikke klemmer fingrene eller hendene.

Betjening av apparatet

4. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn. anbefalte hastigheter:
→ "Verktøy" se side 80
5. Bearbeid ingrediensene helt til ønsket resultat er oppnådd.
6. Sett dreiebryteren på . Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
7. Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
8. Drei bollen med urviseren til du kan løfte den. Ta ut bollen.
9. Trykk inn de to utløserknappene til verktøyet løsner. Ta verktøyet ut av drevet.
10. Ta lokket av drevet.
11. Rengjør alle delene straks etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 82

Merk: Du kan også bruke våre eksempler på bruk til å bli bedre kjent med ditt nye apparat og funksjonene. → "Oppskrifter" se side 83

Påfylling av ingredienser

Du kan fylle på flere ingredienser under arbeidet.

→ Bilde

- Fyll flere ingredienser forsiktig på gjennom påfyllingsåpningen i lokket når apparatet er i gang.

Fare for skade!

Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Stikk ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten.

→ Bildesekvens

1. Hvis du skal fylle på større mengder eller ingredienser, må du sette dreiebryteren på **O** og vente til drevet har stanset.
2. Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
3. Fyll ingrediensene rett på bollen.
 - Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås. Fortsett å bearbeide ingrediensene. → "Betjening av apparatet" se side 81

Bruk av tilbehør

Det finnes en hel rekke tilbehørsartikler til kjøkkenmaskinen. Ved å bruke dem utvider du funksjonene betydelig. Noen tilbehørsartikler er allerede inkludert i leveransen, avhengig av modell. Dersom en tilbehørsdel ikke er inkludert, kan den fås i handelen eller hos kundeservice. → "Tilbehør" se side 85

Forberedelse for tilbehør

Basisapparatet må forberedes på ulike måter, avhengig av hvilket tilbehør som skal brukes.

- Plasser basisapparatet på et glatt, rent og underlag.
- Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.
- Forbered basisapparatet i samsvar med tilbehøret, som vis i illustrasjonen.

→ Bilde

1. Forberedelse for verktøy.
2. Forberedelse for tilbehør på det svarte drevet, med vinkeldrev og tilbehør som settes inn i stedet for bollen.
3. Forberedelse for tilbehør på det røde drevet, f.eks. mikser eller multikutter.
4. Forberedelse for tilbehør på det gule drevet, uten utløpsåpning for matvarer, f.eks. multi-mikser eller sitruspresse.
5. Forberedelse for tilbehør på det gule drevet, med utløpsåpning for matvarer, f.eks. gjennomløpskutter.
 - Vær oppmerksom på gul, rød eller svart markering på drev og tilbehør.
→ "Fargekoding" se side 80
 - Drev som ikke blir brukt, må alltid dekkes til med beskyttelseslokk for drev.
 - Alle videre trinn finner du i tilhørende, separate bruksanvisning for tilbehøret.

Rengjøring og pleie

Apparatet og alt verktøy som brukes, må rengjøres grundig etter hver bruk.

→ Bilde

Fare for elektrisk støt!

- Før rengjøring må støpselet trekkes ut.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk damprenser.

Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!

Rengjøring av basisapparatet

- Ta av beskyttelseslokket for drevet.
- Tørk basisapparatet og beskyttelseslokket for drevet rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.

Rengjøring av bolle og verktøy

- Rengjør bollen, lokket og verktøyet med såpevann og en myk klut eller svamp, eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- Alle delene må tørkes.

Oppskrifter

Stivpisket kremfløte

- 200-1500 g
- Bearbeid fløten med "Profi"-vispen i 1½ til 4 minutter på trinn 7, avhengig av mengde og fløtens egenskaper.



Eggehvite

- 2-12 eggehviter
- Eggehvitene bearbeides med "Profi"-vispen i 4 til 6 minutter på trinn 7.



Sukkerbrødrøre

Grunnopskrift

- 3 egg
- 3-4 ss varmt vann
- 150 g sukker
- 10 g vaniljesukker
- 150 g mel
- 50 g potetmel
- ev. bakepulver
- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i ca. 4-6 minutter på trinn 7 med "Profi"-vispen til det skummer.
- Dreiebryteren settes på trinn 1 og det siktede melet og potetmelet røres inn i ca. ½ til 1 minutt. Fyll på en skje av gangen.



Største mengde: 2 x grunnopskriften

Rørt deig

Grunnopskrift

- 3-4 egg
- 200-250 g sukker
- 1 klype salt
- 10 g vaniljesukker eller skall av ½ sitron
- 200-250 g smør eller margarin (romtemperatur)
- 500 g mel
- 12 g bakepulver
- 150 ml melk



- Alle ingrediensene røres sammen i ca. ½ minutt på trinn 2, deretter i ca. 2-3 minutter på trinn 7 med "Profi Flexi"-rørepinnen.

Største mengde: 2 ½ x grunnopskriften

Mørdeig

Grunnopskrift

- 125 g smør (romtemperatur)
- 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 2, deretter i ca. 2-3 minutter på trinn 6 med "Profi Flexi"-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: 4 x grunnopskriften

Gjærdeig

Grunnopskrift

- 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: 3 x grunnopskriften

Pastadeig

Grunnopskrift

- 500 g mel
- 250 g egg (ca. 5 stk.)
- etter behov 2-3 ss (20-30 g) kaldt vann
- Alle ingrediensene bearbeides til en deig i ca. 3 til 5 minutter på trinn 3.



Største mengde: 1,5 x grunnopskriften

Brøddeig

Grunnoppskrift

- 1000 g mel
- 75 g fersk gjær eller 3 pk tørrgjær
- 2 ts salt
- 660 ml varmt vann
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 4-5 minutter på trinn 3 med eltekroken.

Største mengde: 1,5 x grunnoppskriften



Finjustering av verktøy

⚠ Fare for skade!

Før finjusteringen må støpselet trekkes ut.

Obs!

Finjusteringen av verktøyet skal alltid utføres i små trinn. Svingarmen må kunne senkes helt ned, og verktøyet må ikke klemmes fast i bunnen eller kanten av bollen. Optimal avstand mellom verktøy og bolle er 3 mm.

→ Bildesekvens

- Kontroller den aktuelle innstillingen når "Profi"-vispen er satt inn.
- Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
- Hold fast verktøyet med én hånd. Løsne kontramutteren med urviseren med en fastnøkkel (10 mm).
- Still inn avstanden til bollen ved å dreie på verktøyet (1 hel omdreining svarer til en høydejustering på 1 mm).

Dreining mot urviseren:

Avstanden til bollen blir mindre.

Dreining med urviseren:

Avstanden til bollen blir større.

- Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.
- Kontroller verktøyets avstand. Optimal avstand mellom verktøy og bolle er 3 mm. Juster avstanden ved behov.
- Når avstanden er innstilt optimalt, kan du trykke på utløsningstasten og vippe svingarmen tilbake.
- Hold fast verktøyet med én hånd. Skru kontramutteren fast mot urviseren med en fastnøkkel (10 mm).

Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring

Det er bare mulig å slå apparatet på når bollen er satt inn og dreid til den er gått i lås, eller når et tilbehør med vinkeldrev er festet til hoveddrevet, og når svingarmen er gått i lås i nederste stilling.

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 først vri dreiebryteren på **O** og deretter slå den på på nytt.

Overlastvern

Overlastvernet slår motoren automatisk av under bruk. En mulig årsak kan være bearbeidelse av for store mengder.

Svingarmsikring

Det er ikke mulig å låse opp og bevege svingarmen når det er montert tilbør på det bakre drevet.

Hjelp ved feil

Merk: Hvis det oppstår feil på betjeningen av apparatet, en elektronisk sikring utløses eller det oppstår defekt på apparatet, er det ikke lenger mulig å slå apparatet på. Forsøk først å utbedre det oppståtte problemet ved hjelp av de følgende henvisningene.

Obs!

Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Feil

Apparatet starter ikke.

Utbedring

- Kontroller strømforsyningen.
- Kontroller støpselet.
- Kontroller svingarmen. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i lås?
- Skru bollen fast til stopp.
- Sikringen mot gjeninnkobling er aktiv. Sett dreiebryteren på **O**, og sett den deretter tilbake på ønsket trinn.

Feil

Apparatet slår seg av under bruk. Overlastvernet er aktivert. Det er arbeidet med en for stor mengde ingredienser samtidig eller for lenge.

Utbedring

- Sett dreiebryteren på **O**.

⚠ Fare for skade!

Trekk ut støpselet.

- Arbeidsmengden må reduseres.
- La apparatet avkjøles til romtemperatur.
- Tillatte største mengder må ikke overskrides! → "Oppskrifter" se side 83

Feil

Ved en feiltakelse ble utløsningstasten betjent når drevet var i gang. Svingarmen beveger seg oppover. Drevet kobler seg ut.

Utbedring

- Sett dreiebryteren på **O**.
- Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.
- Sett dreiebryteren på ønsket hastighet igjen.

Avfallshåndtering

Vennligst kast innpakningsmaterialet 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



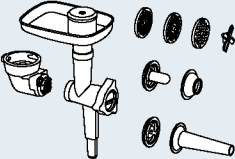



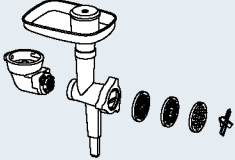
For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

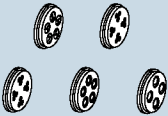

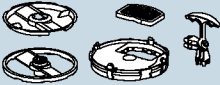


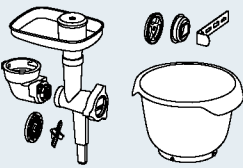
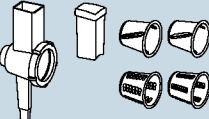

Det tas forbehold om endringer.

Tilbehør

Tilbehør og reservedeler kjøpes hos forhandleren eller hos kundeservice. Ettersom produktutvalget stadig utvides, kan det være kommet til tilbehør som ikke er angitt her. Besøk derfor www.bosch-home.com for å se hvilke aktuelle tilbehørsartikler som tilbys.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9VL1	Gjennomløpskutter Til skjæring, rasping og riving av frukt, grønnsaker og andre matvarer.
	MUZ9VLP1	Multimikser med sitruspresse Til hakking av urter, grønnsaker, epler og kjøtt, til rasping av gulrøtter, reddik og ost, til riving av nøtter og kald sjokolade. Til pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9PP1	Pastarulle Til å lage lasagneplater og tagliatelle.
	MUZ9TM1	Multikutter-sett Til maling og kutting av mindre mengder krydder, korn, kaffe eller sukker. Til kutting og hakking av kjøtt, fisk, hard ost, urter, frukt, grønnsaker, nøtter eller sjokolade. Til blanding av flytende hhv. halvaste matvarer, til kutting/hakking samt av rå frukt og grønnsaker, samt frossen frukt, og til mosing av mat.
	MUZ9HA1	Kjøttkvern med pølsestapper- og kebbeinnsats Til kutting av ferskt kjøtt til biff tartar eller kjøttpudding. Til stapping av pølser. Til produksjon av deig- eller kjøttdeigpasties.
	MUZ9MX1	Mikser Til miksing av drikker, til mosing av frukt og grønnsaker, til tilberedning av majones, til kutting av frukt, nøtter og isbiter, til mosing og miksing av supper og sauser.
	MUZ9ER1	Rørebolle av rustfritt stål med håndtak I bollen kan det bearbejdes opptil 3500 g formkakerøre.
	MUZ9KR1	Rørebolle av plast med håndtak I bollen kan det bearbejdes opptil 3500 g formkakerøre.
	MUZ9FW1	Kjøttkvern For kutting av ferskt kjøtt til biff tartar eller kjøttpudding.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9PP2	Pastainnsatser for MUZ9HA1 og MUZ9FW1 Til formning av pasta. 5 ulike former står til utvalg.
	MUZ9SV1	Sprøytebakstinnnsats for MUZ9HA1 og MUZ9FW1 Til formning av sprøytebakst. 4 ulike former til utvalg.
	MUZ9CC1	Terningkutter for MUZ9VL1 Til skjæring av matvarer i terningsform.
	MUZ9PS1	Pommes frites-skive for MUZ9VL1 Til skjæring av rå poteter for pommes frites.
	MUZ9SC1	Vendeskive "Profi Supercut" for MUZ9VL1 og MUZ9VLP1 Til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke eller tynne skiver. Spesielt godt egnet for svært myke eller svært fiberrike matvarer.
	MUZ9BS1	Tilbehørssett "Baking Sensation" Settet inneholder følgende deler: MUZ9FW1 Kjøttkvern (med hullskive, middels, 5 mm), MUZ9SV1 Sprøytebakstinnnsats, MUZ9KR1 Rørebolle av plast.
	MUZ9RV1	Raspe-påsats Til kutting og rasping av matvarer.
	MUZ9AD1	Vinkeldrev for MUZ9RV1 Selges separat hvis apparatet ikke er utstyrt med vinkeldrev eller annet tilbehør.

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 (se "Recept").

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 till ett växelströmsnät via ett enligt gällande bestämmelser installerat jordat eluttag. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt gällande bestämmelser.
- 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.
- 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.
- Stick inte in handen i höljet när du sänker svängarmen. Risk för klämskador på fingrar och händer. 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. Efter avstängning fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Använd aldrig verktyg och tillbehör eller 2 tillbehör samtidigt. När du använder tillbehör måste du följa både den här bruksanvisningen och eventuella medföljande bruksanvisningar.
- Var noga med färgmärkningen på tillbehör och drivningar när du använder tillbehör.

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.
- Arbetsytan ska vara lättillgänglig, fuktålig, stabil, jämn, torr och tillräckligt stor för att tåla skvätt och spill och för att arbetet ska kunna ske obehindrat.

Viktigt!

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → *”Rengöring och skötsel” se sidan 93*

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida. www.bosch-home.com

Våra apparater vidareutvecklas ständigt. Därför kan det hända att vissa funktioner avviker från den här instruktionen. Kontrollera i så fall om det finns en senare version av instruktionen på vår webbplats.

Så här använder du bruksanvisningen: Omslagssidorna går att vika ut. Där hittar du illustrationer med bokstäver och nummer, som det ofta hänvisas till i instruktionen (t.ex. → **Bildserie** ).

Innehåll

Användning för avsett ändamål.....	88
Viktiga säkerhetsanvisningar.....	88
Översikt.....	90
Före första användningen.....	90
Delar och manöverorgan.....	91
Användning av verktygen.....	92
Användning av tillbehör.....	93
Rengöring och skötsel.....	93
Recept.....	94
Fininställning av verktygen.....	95
Säkerhetssystem.....	96
Råd vid fel.....	96
Avfallshantering.....	96
Konsumentbestämmelser.....	96
Tillbehör.....	97

Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ **Figur** 

Motordel

- Vridreglage**
 - Inställningsskala
- Låsknapp**
- Svängarm**
- Huvuddrivning (svart)**
 - Öppning för insättning av verktygen
- Främre drivning (gul)**
 - Skyddslock över drivning
- Bakre drivning (röd)**
 - Skyddslock över drivning
- Kabelförvaring**
- Urtag för skål**

Skål

- Blandarskål av rostfritt stål**
- Lock**
 - Påfyllningsrör

Verktyg

- Grovvisp Profi Flexi ***
 - Skyddskåpa med utkastknappar
- Ballongvisp Profi**
 - Skyddskåpa med utkastknappar
- Degkrok**
 - Skyddskåpa med utkastknappar

* beroende på modell


Anmärkning: Beroende på modellen levereras köksmaskinen med fler tillbehör.

Före första användningen

Innan du använder den nya apparaten måste du packa upp den helt och rengöra och kontrollera den.

Varning!

Använd aldrig apparaten om den är skadad!

- Ta ut motordelen och alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhändertara förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild** 
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 93

Delar och manöverorgan

Färgmärkning

Drivningarna har olika färger (svart, gul och röd). Färgmärkningen finns också på tillbehörsdelarna. Använd ett tillbehör enbart på den drivning som har samma färg.

Drivningar

→ Bild

Apparaten har 3 olika drivningar.

Huvuddrivning, svart (4)

För användning av verktygen eller för användning av tillbehör med vinkeldrev.



Främre drivning, gul (5)

För användning av tillbehör med gul anslutningsdel.



Bakre drivning, röd (6)

För användning av tillbehör med röd anslutningsdel.



Skyddslock över drivningar (5a och 6a)

För övertäckning av drivningar som inte används.

Mer information: → "Tillbehör" se sidan 97

Vridreglage

→ Bild

Med vridreglaget kan du välja önskad hastighet eller stänga av apparaten.. Om du gör en felaktig manöver med apparaten, om de elektroniska säkringarna löser ut eller om maskinen är defekt går det inte att starta apparaten på nytt.

Inställningar

M	Momentkoppling med högsta varvtal / snabb. Håll fast reglaget under önskad tid.
O	Stopp / Avstängning
↻	Funktion "Nedrörning" med lägsta varvtal / mycket långsam.
1...7	Hastighetslägen 1: lågt varvtal / långsam 7: högsta varvtal / snabb

Verktyg

→ Bild

Grovvisp Profi Flexi

För blandning av smet, t.ex. kaksmet eller mousse och för nedrörning av vispad äggvita eller grädde.



Ballongvisp Profi

För vispning av äggvita och grädde och för blandning av lätta degar, t.ex. småkaksdeg.



Degkrokar

För knådning av kraftiga degar (t.ex. jäsdeg) och för nedrörning av ingredienser som inte ska finförde-las (t.ex. russin, chokladbitar).



Hastighetsrekommendationer

↻	För nedrörning och skonsam blandning av olika ingredienser (t.ex. nedrörning av äggvita)
1-2	För nedrörning och blandning av ingredienser
3	För knådning av kraftiga degar med degkrokan
5-7	För omrörning och vispning av ingredienser (t.ex. vispgrädde) med grovvispen eller ballongvispen
M	Inte lämplig vid användning med verktygen!

Fininställning av verktygen

Apparaten ställs in vid fabriken så att ballongvispen nätt och jämnt vidrör skålens botten, detta för att ingredienserna ska bli optimalt sammanblandade. Om verktygen berör skålens botten eller har för långt avstånd till den är det enkelt att korrigera avståndet. → "Fininställning av verktygen" se sidan 95

Svängarm

→ Bild

Svängarmen kan svängas uppåt så att ett verktyg kan sättas in eller tas ut. Svängarmen är försedd med funktionen "EasyArm Lift" som stöder svängarmens uppåtrörelse.

Skål och lock

→ Bild

Apparaten levereras med en speciell skål som när den sätts in och vrids blir fast förbunden med motordelen.

Locket fästs vid svängarmen och öppnas automatiskt när svängarmen lyfts.

Insättning och uttagning av verktyg

→ Bild

Verktygen är försedda med utkastknappar på skyddskåpan för att det ska gå lätt att ta ut dem.

Insättning av verktyg: Stick in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast. Skyddskåpan täcker drivningen.

Uttagning av verktyg: Håll båda utkastknapparna intryckta tills verktyget lossnar. Ta ut verktyget ur drivningen.

Kabelförvaring

Apparaten är försedd med ett kabelförvaringsfack. Du kan anpassa nätkabelns längd efter behov genom att dra ut eller skjuta in den.



Säkerhetssystem

Apparaten har olika säkerhetssystem.

→ "Säkerhetssystem" se sidan 96

Användning av verktygen

Risk för personskador!

- Sätt inte in stickkontakten i vägguttaget förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara.
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång.
- Locket ska alltid vara påsatt när apparaten är igång.
- Vänta alltid tills apparaten står stilla innan du flyttar svängarmen eller byter verktyg.
- Av säkerhetsskäl måste skyddslocken till den främre och den bakre drivningen alltid vara påsatta.

Förberedelser

- Ställ motordelen på ett slätt, stabilt och rent underlag.
- Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.
- Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
- Skjut locket med påfyllningsröret framåt över huvuddrivningen.
- Sätt in skålen. Observera urtagen i motordelen.
- Vrid skålen moturs tills den snäpper fast.

Viktigt!

Det går inte att starta apparaten om skålen inte är rätt insatt.


→ Bildserie

1. Välj allt efter bearbetningsuppgiften grovvispen, ballongvispen eller degkroken → "Verktyg" se sidan 91. Stick in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast. Skyddskåpan täcker drivningen.
2. Fyll på de ingredienser som ska bearbetas i blandarskålen.
3. Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen till stopp.

Risk för personskador!

Sänk ned svängarmen försiktigt. Se till att fingrarna eller handen inte kommer i kläm.

Användning av apparaten

4. Sätt in stickkontakten. Ställ vridreglaget i önskat läge. Hastighetsrekommendationer: → "Verktyg" se sidan 91
5. Bearbeta ingredienserna tills det önskade resultatet har nåtts.
6. Ställ vridreglaget i läge . Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
7. Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
8. Vrid skålen medurs tills det går att lyfta upp den. Ta ut skålen.
9. Håll båda utkastknapparna intryckta tills verktyget lossnar. Ta ut verktyget ur drivningen.
10. Dra av locket från drivningen.

11. Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 93

Anmärkning: Utnyttja också våra användningsexempel för att lära känna din nya apparaten och dess funktioner. → "Recept" se sidan 94

Påfyllning av ingredienser

Du kan också fylla på fler ingredienser under bearbetningen.

→ Bild

- Fyll medan apparaten är igång försiktigt på de extra ingredienserna genom påfyllningsröret i locket.

Risk för personskador!

Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång. Stick inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret.

→ Bildserie

1. Om du vill fylla på större mängder eller ingredienser måste du ställa vridreglaget i läge **O** och vänta tills apparaten står stilla.
2. Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
3. Fyll på ingredienserna direkt i skålen.
 - Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen till stopp. Fortsätt att bearbeta ingredienserna. → "Användning av apparaten" se sidan 92

Användning av tillbehör

Till din köksmaskin finns ett antal tillbehörsartiklar som utökar funktionsomfattningen betydligt. Allt efter modellen ingår redan vissa tillbehörsartiklar i leveransen. Om ett tillbehör inte ingår kan du köpa det i fackhandeln eller via kundtjänsten.

→ "Tillbehör" se sidan 97

Förberedelser för tillbehör

För varje tillbehör måste motordelen förberedas särskilt.

- Ställ motordelen på ett slätt, stabilt och rent underlag.

- Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.
- Förbered motordelen enligt bilderna för varje enskilt tillbehör.

→ Bild

1. Förberedelser för verktyg.
2. Förberedelser för tillbehör på den svarta drivningen med vinkeldrev och tillbehör som används istället för skålen.
3. Förberedelser för tillbehör på den röda drivningen, t.ex. mixer eller multifinfördelare.
4. Förberedelser för tillbehör på den gula drivningen utan utloppsöppning för matvaror, t.ex. multimixer eller citruspress.
5. Förberedelser för tillbehör på den gula drivningen med utloppsöppning för matvaror, t.ex. grönsaksskärare.
 - Observera de gula, röda eller svarta märkningarna på drivningar och tillbehör. → "Färgmärkning" se sidan 91
 - Täck över drivningar som inte används med skyddslocken.
 - Alla övriga moment beskrivs i de separata bruksanvisningarna för respektive tillbehör.

Rengöring och skötsel

Rengör apparaten och de använda verktygen noggrant efter varje användning.

→ Bild

Risk för elektrisk stöt!

- Ta ut stickkontakten före rengöringen.
- Sänk aldrig ned motordelen i vätska och maskindiska den inte.
- Använd aldrig ångrengöring.

Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.

Rengöring av motordelen

- Ta bort skyddslocket från drivningen..
- Torka av motordelen och drivnings-skyddslocken med en mjuk fuktig trasa och låt dem torka.

Rengöring av skål och verktyg

- Rengör skålen, locket och verktygen med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp, eller maskindiska dem.
- Låt alla delarna torka.

Recept

Vispgrädd

- 200-1500 g
- Bearbeta grädden med ballongvispen 1½-4 minuter i läge 7, beroende på mängden av grädd och dess konsistens.



Äggvita

- 2-12 äggvitor
- Bearbeta äggvitorna med ballongvispen 4-6 minuter i läge 7.



Biskvideg

Grundrecept

- 3 ägg
- 3-4 msk hett vatten
- 150 g socker
- 10 g vaniljsocker
- 150 g mjöl
- 50 g potatismjöl
- ev. bakpulver
- Vispa ingredienserna (utom vete- och potatismjölet) till skum med ballongvispen cirka 4-6 minuter i läge 7.
- Ställ vridreglaget i läge 1 och tillsätt och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis i cirka ½-1 minut.



Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Sockerkaksmet:

Grundrecept

- 3-4 ägg
- 200-250 g socker
- 1 nypa salt
- 10 g vaniljsocker eller skalet av ½ citron
- 200-250 g smör eller margarin (rumstemperatur)
- 500 g mjöl
- 12 g bakpulver
- 150 ml mjölk
- Blanda alla ingredienserna med grovvispen cirka ½ minut i läge 2 och sedan cirka 2-3 minuter i läge 7.



Största mängd: 2½ gånger grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

- 125 g smör (rumstemperatur)
- 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 i läge 2 och sedan cirka 2-3 minuter i läge 6.



500 g vetemjöl eller mer:

- Knåda ingredienserna med degkroken cirka ½ minut i läge 1 och sedan cirka 3-4 minuter i läge 3.



Största mängd: 4 gånger grundreceptet

Jäsdeg

Grundrecept

- 500 g mjöl
- 1 ägg
- 80 g fett (rumstemperatur)
- 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 ingredienser med degkroken cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-6 minuter i läge **3**.

Största mängd: 3 gånger grundreceptet

Nudeldeg

Grundrecept

- 500 g mjöl
- 250 g ägg (cirka 5 st)
- efter behov 2-3 msk (20-30 g) kallt vatten
- Bearbeta alla ingredienserna till en deg cirka 3-5 minuter i läge **3**.

Största mängd: 1,5 gånger grundreceptet

Bröddeg

Grundrecept

- 1000 g mjöl
- 75 g färsk jäst eller 3 paket torrjäst
- 2 tsk salt
- 660 ml varmt vatten
- Bearbeta alla ingredienserna med degkroken cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 4-5 minuter i läge **3**.

Största mängd: 1,5 gånger grundreceptet



Fininställning av verktygen

⚠ Risk för personskador!

Ta ut stickkontakten före fininställningen.

Varning!

Utför fininställningen av verktygen i små steg. Svängarmen måste kunna sänkas ned helt och verktygen får då inte vidröra skålens botten eller kant. Det optimala avståndet mellan verktygen och skålen är 3 mm.

→ Bildserie

- Sätt in ballongvispen och kontrollera den aktuella inställningen.
- Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
- Håll fast verktyget med ena handen. Lossa kontramuttern medurs med en skiftnyckel (10 mm).
- Ställ in avståndet till skålen genom att vrida verktyget (1 helt varv motsvarar 1 mm höjdjustering).

Vridning moturs:

Avståndet till skålen minskas.

Vridning medurs:

Avståndet till skålen ökas.

- Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen till stopp.
- Kontrollera verktygets avstånd. Det optimala avståndet mellan verktygen och skålen är 3 mm. Justera avståndet om det behövs.
- Tryck på låsknappen och fäll tillbaka svängarmen när avståndet är optimalt inställt.
- Håll fast verktyget med ena handen. Dra åt kontramuttern moturs med en skiftnyckel (10 mm).

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr

Det går bara att starta apparaten om skålen har satts in och vridits tills den snäppt fast eller om ett tillbehör med vinkelanslutning har satts fast på huvuddrivningen och om svängarmen har snäppt fast i det undre läget.

Säkerhetsspärr vid strömavbrott

Vid ett strömavbrott är apparaten fortfarande inkopplad, men motorn startar sedan inte på nytt. Starta om apparaten genom att först ställa vridreglaget i läge **O** och sedan starta om.

Överbelastningsskydd

Överbelastningsskyddet stänger automatiskt av motorn under användningen. En möjlig orsak kan vara att alltför stora mängder bearbetas.

Svängarmsäkring

Det går inte att frigöra och förflytta svängarmen om det finns ett tillbehör på den bakre drivningen.

Råd vid fel

Anmärkning: Vid en felaktig manöver med apparaten, om de elektroniska säkringarna har löst ut eller om apparaten är defekt går det inte att starta om apparaten. Försök i första hand att åtgärda problemet med hjälp av anvisningarna nedan.

Varning!

Om felet inte går att åtgärda på detta sätt måste du vända dig till kundtjänsten.

Fel

Apparaten startar inte.

Åtgärd

- Kontrollera strömförsörjningen.
- Kontrollera stickkontakten.
- Kontrollera funktionsarmen.
Rätt läge? Har den snäppt fast?
- Vrid skålen till stopp.
- Säkerhetsspärr vid strömavbrott har aktiverats. Ställ vridreglaget i läge **O** och därefter tillbaka till det önskade läget.

Fel

Apparaten stängs av under användningen. Överbelastningsskyddet har aktiverats. En för stor mängd ingredienser har bearbetats samtidigt eller för länge.

Åtgärd

- Ställ vridreglaget i läge **O**.

⚠ Risk för personskador!

Ta ut stickkontakten.

- Minska bearbetningsmängden.
- Låt apparaten svalna till rumstemperatur.
- Överskrid inte största tillåtna mängder!
→ "Recept" se sidan 94

Fel

Låsknappen har tryckts in av misstag medan drivningen var igång. Funktionsarmen rör sig uppåt. Drivningen stängs av.

Åtgärd

- Ställ vridreglaget i läge **O**.
- Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen till stopp.
- Ställ åter in vridreglaget på den rekommenderade hastigheten.

Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

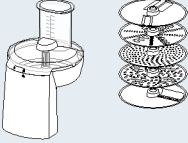
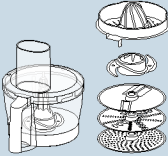


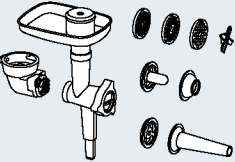


Konsumentbestämmelser


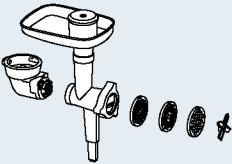
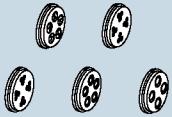

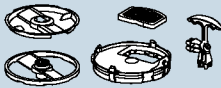


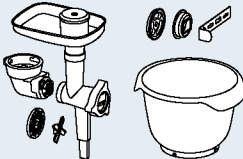
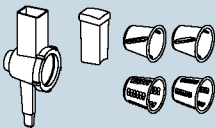

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

Tillbehör

Tillbehör och reservdelar kan köpas i handeln eller beställas från kundtjänsten. Eftersom produktsortimentet ständigt utvidgas kan det nyligen ha tagits fram tillbehör som inte uppräknas här. Gå därför till www.bosch-home.com. Där kan du se alla aktuella tillbehörsartiklar.

Tillbehör	Beteckning	Beskrivning
	MUZ9VL1	Grönsaksskärare För att skära, strimla och riva frukt, grönsaker och andra matvaor.
	MUZ9VLP1	Multimixer med citruspress För att hacka örter, grönsaker, äpplen och kött, för att strimla morötter, rättika och ost och för att riva nötter och kall choklad. För att pressa apelsiner, citroner och grapefrukt.
	MUZ9PP1	Nudeltillsats För att framställa pastaplattor och bandnudlar.
	MUZ9TM1	Multifinördelarsat För att mala och finördela mindre mängder kryddor, spannmål, kaffe eller socker. För att finördela och hacka kött, fisk, hårdost, örter, frukt, grönsaker, nötter eller choklad. För att blanda flytande eller halvfasta matvaror, för att finördela/hacka rå frukt och råa grönsaker och för att puréa maträtter.
	MUZ9HA1	Köttkvarn med korvstopps- och köttbullsinsats För att finördela färskt kött till råbiff eller köttfärs. För att stoppa korv. För att framställa deg- eller köttfärsknyten.
	MUZ9MX1	Mixer För att blanda drycker, för att puréa frukt och grönsaker, för att tillaga majonnäs, för att finördela frukt, nötter och isbitar och för att puréa och blanda soppor och såser.
	MUZ9ER1	Blandarskål av rostfritt stål med handtag I skålen kan du bearbeta upp till 3500 g kaksmet.

Tillbehör	Beteckning	Beskrivning
	MUZ9KR1	Plastomrörningsskål med handtag I skålen kan du bearbeta upp till 3500 g kaksmet.
	MUZ9FW1	Köttkvarn För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.
	MUZ9PP2	Nudelinsatser till MUZ9HA1 och MUZ9FW1 För formning av nudlar. 5 olika former att välja mellan.
	MUZ9SV1	Spritskakinsats till MUZ9HA1 och MUZ9FW1 För formning av spritskakor. 4 olika former att välja mellan.
	MUZ9CC1	Tärningsskärare till MUZ9VL1 För skärning av matvaror i tärningar.
	MUZ9PS1	Pommes frites-skiva till MUZ9VL1 För skärning av rå potatis till pommes frites.
	MUZ9SC1	Profi Supercut vändskiva till MUZ9VL1 och MUZ9VLP1 För skärning av frukt och grönsaker i tjocka eller tunna skivor. Speciellt lämplig för mycket mjuka eller fiberrika matvaror.
	MUZ9BS1	Tillbehörssats "Baking Sensation" Satsen innehåller följande delar: MUZ9FW1 köttkvarn (med hålskiva medel, 5 mm), MUZ9SV1 spritskakinsats, MUZ9KR1 omrörningsskål av plast.
	MUZ9RV1	Rivtillsats För att skiva och riva matvaror.
	MUZ9AD1	Vinkeldrivning till MUZ9RV1 Kan köpas separat om det inte finns någon vinkeldrivning till ett annat tillbehör.

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 (katso ”Reseptit”).

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!

- Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon suojamaadoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti.
- 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.
- 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.
- Laitte on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

Loukkaantumiswaara!

- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä koske rungon sisäpuolelle kääntövartta laskiessasi, jotta sormet ja kädet eivät jää puristuksiin. 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. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Älä käytä koskaan samanaikaisesti koneen omia tarvikkeita ja lisävarustetta tai 2 lisävarustetta. Kun käytät lisävarusteita, noudata sekä tätä ohjetta että varusteiden mukana toimitettavia käyttöohjeita.
- Lisävarusteita käytettäessä on otettava huomioon varusteen ja käyttöakselin värimerkinnot.

Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Huomio!

- Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- Työskentelyalustan on oltava hyvin ulottuvilla, kosteutta kestävä, kova, tasainen, kuiva ja riittävän suuri, jotta roiskuvat elintarvikkeet eivät aiheuta vahinkoja ja voit työskennellä esteettä.

Tärkeää!


Laitte on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 104

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.
Lisätietoja tuotteistamme löydät
internet-sivuiltamme.

www.bosch-home.com

Laitteitamme kehitetään jatkuvasti. Tämän vuoksi on mahdollista, että yksittäiset toiminnot poikkeavat tästä käyttöohjeesta. Tarkista tällöin, löytyykö internet-sivustoltamme uudempi versio käyttöohjeesta.

Käyttöohjeen käyttöä koskeva vinkki: Voit kääntää ohjeen kansilehdet auki.

Niissä on kirjaimin ja numeroin merkittyjä kuvia, joihin käyttöohjeessa viitataan (esim. → **Kuvasarja** .

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	99
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	99
Yhdellä silmäyksellä.....	101
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	101
Laitteen osat.....	102
Välineiden käyttö.....	103
Lisävarusteiden käyttö.....	104
Puhdistus ja hoito.....	104
Reseptit.....	105
Välineiden hienosäätö.....	106
Turvajärjestelmät.....	106
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	107
Jätehuolto.....	107
Takuu.....	107
Varusteet.....	108

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva** 

Peruslaite

- 1 Kierrettävä valitsin**
 - a Säätäasteikko
- 2 Avaamispainike**
- 3 Kääntyvä varsi**
- 4 Pääkäyttöliitintä (musta)**
 - a Kiinnitysreikä välineiden kiinnittämiseen
- 5 Edessä oleva käyttöakseli (keltainen)**
 - a Käyttöliitännän suojakansi
- 6 Takana oleva käyttöakseli (punainen)**
 - a Käyttöliitännän suojakansi
- 7 Johdon säilytyslokero**
- 8 Kolot kulhoa varten**

Kulho

- 9 Teräskulho**
- 10 Kanssi**
 - a Täyttösuppilo

Välineet

- 11 Vispilä ”Profi Flexi” ***
 - a Suojus, jossa poistopainikkeet
- 12 Pallovispilä ”Profi”**
 - a Suojus, jossa poistopainikkeet
- 13 Taikinakoukku**
 - a Suojus, jossa poistopainikkeet

* mallista riippuen


Huomautus: Yleiskoneen mukana toimitetaan mallista riippuen erilaisia lisävarusteita.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi laite on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!

Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota peruslaite ja kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.
 → **Kuva** 
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
 → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 104

Laitteen osat

Värimerkintä

Käyttöakselit on merkitty eri värein (musta, keltainen ja punainen). Samat värimerkinnät löytyvät myös varusteista. Käytä varusteita vain samanvärisellä käyttöakselilla.

Käyttöliitännät

→ Kuva 

Laitteessa on 3 erilaista käyttöliitännää.

Pääkäyttöakseli, musta (4)

Koneen omien välineiden sekä kulmavaihteella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



Edessä oleva käyttöakseli, keltainen (5)

Keltaisella liitoskappaleella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



Takana oleva käyttöakseli, punainen (6)

Punaisella liitoskappaleella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



Käyttöliitännän suojakannet (5a ja 6a)

Käyttämättömien käyttöliitännöjen suojaamista varten.

Lisätietoja: → ”Varusteet” katso sivu 108


Kierrettävä valitsin

→ Kuva 

Kierrettävällä valitsimella säädetään haluttu nopeus ja kytketään laite pois päältä. Jos laitetta käytetään väärin, elektroninen sulake laukeaa tai laitteessa on vikaa, sitä ei voi enää kytkeä päälle.



Asetukset

M	Pitoasento suurimmalla käyttönopeudella / nopea. Pidä valitsimesta kiinni haluamasi ajan.
O	Pysäytys / poiskytkentä
	Sekoitustoiminto alhaisimmalla käyttönopeudella / erittäin hidas.
1...7	Nopeusasteet 1: alhainen käyttönopeus / hidas 7: suurin käyttönopeus / nopea

Välineet

→ Kuva 

Vispilä ”Profi Flexi”

Sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan tai moussen. Sekoittaa joukkoon valkuaisvaahdon ja kerman.



Pallovispilä ”Profi”

Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan.




Taikinakoukku

Vaivaa paksut taikinat (esim. hiivataikina) ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).



Nopeussuosituksen

	Eriaisia aineiden hellävarainen sekoittaminen joukkoon (esim. valkuaisvaahdon sekoittaminen taikinaan)
1-2	Aineiden lisääminen ja sekoittaminen
3	Paksujen taikinoiden vaivaamiseen taikinakoukulla
5-7	Aineiden (esim. kermavaahdon) sekoittamiseen ja vatkaamiseen ”Profi Flexi” -vispilällä tai ”Profi”-pallervispilellä
M	Ei sovellu käytettäväksi näille välineille!

Välineiden hienosäätö

Laite on säädetty tehtaalla niin, että ”Profi”-pallervispileä lähes koskettaa kulhon pohjaan, jotta ainekset sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla. Jos välineet koskevat kulhon pohjaan tai ovat liian kaukana siitä, etäisyyttä on helppo korjata. → ”Välineiden hienosäätö” katso sivu 106

Kääntävä varsi

→ Kuva 

Kääntävä varsi käännetään ylös välineiden ja kulhon paikalleen asettamista ja irrottamista varten. Varressa on ”EasyArm Lift” -toiminto, jonka avulla varsi kääntyy helpommin ylös.



Kulho ja kansi

→ Kuva

Laitteen mukana toimitetaan erityinen kulho, joka kytketään peruslaitteeseen kiertämällä se kiinni.

Kansi kiinnitetään kääntyvään varteen. Se aukeaa automaattisesti, kun varsi nostetaan ylös.

Välineiden kiinnittäminen ja irrottaminen

→ Kuva

Välineiden suojuksessa on poistopainikkeet, joiden avulla välineet on helppo irrottaa.

Välineen kiinnittäminen: Työnnä väline kiinni pääkäyttöakseliin, niin että se lukittuu. Suojus peittää käyttöakselin.

Välineen irrottaminen: Paina molempia poistopainikkeita, kunnes väline irtoaa. Irrota väline käyttöliitännästä.

Johdon säilytyslokero

Laitteessa on säilytyslokero johtoa varten. Verkkojohdon pituutta voidaan säätää vetämällä johtoa ulos ja työntämällä sitä takaisin sisään.



Turvajärjestelmät

Laitteessa on erilaisia turvajärjestelmiä.

→ ”*Turvajärjestelmät*” katso sivu 106

Välineiden käyttö

Loukkaantumisvaara!

- Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa.
- Muista aina laittaa kansi kulhon päälle käytön aikana.
- Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy, ennen kuin liikutat kääntyvää vartta tai vaihdat välineitä.
- Turvallisuussyistä edessä ja takana olevan käyttöliitännän päälle on ehdottomasti laitettava suojakannet.

Valmistelut

- Aseta peruslaite tasaiselle, puhtaalle ja tukevalle alustalle.
- Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
- Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
- Aseta kansi pääkäyttöakselille niin, että täyttösuppilo on edessä.
- Aseta kulho paikoilleen. Ota huomioon peruslaitteessa kulhoa varten olevat kolot.
- Käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukkiutuu kiinni.

Tärkeää!

Laitetta ei voi kytkeä päälle, jos kulho ei ole kunnolla paikoillaan.


→ Kuvasarja

1. Valitse tarpeen mukaan joko ”Profi Flexi”-vispilä, ”Profi”-pallovispilä tai taikina-koukku → ”*Välineet*” katso sivu 102. Työnnä väline kiinni pääkäyttöakseliin, niin että se lukittuu. Suojus peittää käyttöakselin.
2. Täytä ainekset kulhoon.
3. Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.

Loukkaantumisvaara!

Laske kääntyvä varsi varovasti alas! Varo, etteivät sormet tai kädet jää puristuksiin.

Laitteen käyttö

4. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella. Nopeussuosituksset: → ”*Välineet*” katso sivu 102
5. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
6. Käännä kierrettävä valitsin asentoon . Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
7. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
8. Käännä kulhoa myötäpäivään, kunnes se irtoaa. Poista kulho.
9. Paina molempia poistopainikkeita, kunnes väline irtoaa. Irrota väline käyttöliitännästä.

10. Irrota käyttöliitännän kansi.

11. Puhdistusta kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 104

Huomautus: Käyttöesimerkkien avulla voit helposti tutustua uuteen laitteeseesi ja sen toimintoihin. → ”Reseptit” katso sivu 105

Ainesten lisääminen

Käsittelyn aikana voidaan myös lisätä muita aineksia.


→ Kuva

- Lisää aineksia laitteen käydessä varovasti kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Loukkaantumisvaara!

Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Älä työnnä kulhoon tai täyttöaukkoon esineitä (esim. lastaa).

→ Kuvasarja

1. Jos haluat lisätä suurempia määriä aineksia, aseta kierrettävä valitsin asentoon  ja odota, kunnes laite pysähtyy.
2. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
3. Mittaa ainekset suoraan kulhoon.
 - Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu. Jatka ainesten käsittelyä. → ”Laitteen käyttö” katso sivu 103

Lisävarusteiden käyttö

Yleiskoneeseen on saatavissa lukuisia lisävarusteita, jotka laajentavat huomattavasti sen käyttömahdollisuuksia. Mallista riippuen toimituksen sisältöön voi jo kuulua tiettyjä lisävarusteita. Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta. → ”Varusteet” katso sivu 108

Valmistelut varusteiden käyttöä varten

Peruslaitteen valmistelu riippuu varusteesta.

- Aseta peruslaite tasaiselle, puhtaalle ja tukevalle alustalle.

- Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
- Valmistele peruslaite kuvan mukaisesti varusteen mukaan.

→ Kuva

1. Valmistelut välineiden käyttöä varten.
2. Valmistelut kulmavaihteella varustettuja, mustaan käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten sekä kulhon tilalla käytettäviä varusteita varten.
3. Valmistelut punaiseen käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten, esim. tehosekoitin tai minileikkuri.
4. Valmistelut keltaiseen käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten, joissa ei ole elintarvikkeiden poistoaukkoa, esim. teholeikkuri tai sitruspuserrin.
5. Valmistelut keltaiseen käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten, joissa on elintarvikkeiden poistoaukko, esim. vihannesleikkuri.

Huomioi käyttöakselissa ja varusteissa oleva keltainen, punainen tai musta merkintä. → ”Värimerkintä” katso sivu 102

- Aseta aina suojakannet niiden käyttöliitännöiden päälle, jotka ei ole käytössä.
- Kaikki muut toimet löytyvät varusteiden erillisistä käyttöohjeista.

Puhdistus ja hoito

Laite ja käytetyt varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

→ Kuva

Sähköiskun vaara!

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.
- Älä käytä höyrypuhdistinta.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

- Varo, että muoviosat eivät jää puristukseen astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

Peruslaitteen puhdistus

- Irrota käyttöliitännän suojakansi.
- Pyyhi peruslaite ja käyttöliitännän suojakannet pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa ne.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

- Puhdista kulho, kannet ja välineet astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa.
- Anna kaikkien osien kuivua.

Reseptit

Kermavaahto

- 200-1500 g
- Vatkaa kerma vaahdoksi "Profi"-pallovispilällä 1½-4 minuutin ajan teholla 7 (kermamäärän ja -laadun mukaan).



Valkuainen

- 2–12 munanvalkuaista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi "Profi"-pallovispilällä 4-6 minuutin ajan teholla 7.



Sokerikakkutaikina

Perusohje

- 3 kananmunaa
- 3-4 rkl kuumaa vettä
- 150 g sokeria
- 10 g vaniljasokeria
- 150 g jauhoja
- 50 g perunajauhoja
- mahd. leivinjauhetta
- Vatkaa ainekset (jauhoja ja perunajauhoja lukuunottamatta) "Profi"-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

- 3-4 kananmunaa
- 200-250 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 10 g vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
- 200-250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
- 500 g jauhoja
- 12 g leivinjauhetta
- 150 ml maitoa
- Sekoita "Profi Flexi" -vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 2, sitten noin 2-3 minuuttia teholla 7.

Maksimimäärä: 2½ 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 "Profi Flexi" -vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 2, 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: 4 x perusohje



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: 3 x perusohje

Pastataikina

Perusohje

- 500 g jauhoja
- 250 g kananmunia (n. 5 kpl)
- tarpeen mukaan 2-3 rkl (20-30 g) kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3-5 minuutin ajan teholla 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Leipätaikina

Perusohje

- 1000 g jauhoja
- 75 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
- 2 tl suolaa
- 660 ml lämmintä vettä
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 4-5 minuuttia teholla 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje



Välineiden hienosäätö

⚠ Loukkaantumisvaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen hienosäätöä.

Huomio!

Tee välineiden hienosäätö aina pienin askelin. Kääntyvä varsi on pystyttävä las-kemaan kokonaan alas ilman, että välineet juuttuvat kulhon pohjaan tai reunoihin. Välineiden ja kulhon optimaalinen etäisyys on 3 mm.

→ Kuvasarja

- Kiinnitä "Profi"-pallovispilä ja tarkista sen säätö.
- Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
- Pidä välineestä kiinni yhdellä kädellä. Avaa vastamutteri kiintoavaimella (10 mm) myötöpäivään kiertämällä.

- Säädä etäisyys kulhoon välinettä kiertämällä (1 kokonainen kierros vastaa n. 1 mm:n korkeussäätöä).

Kiertäminen vastapäivään:

Etäisyys kulhoon pienenee.

Kiertäminen myötöpäivään:

Etäisyys kulhoon suurenee.


- Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
- Tarkista välineen etäisyys. Välineiden ja kulhon optimaalinen etäisyys on 3 mm. Tarvittaessa muuta säätöä.
- Kun etäisyys on säädetty optimaaliseksi, paina avaamispainiketta ja käännä varsi taakse.
- Pidä välineestä kiinni yhdellä kädellä. Kiinnitä vastamutteri kiintoavaimella (10 mm) vastapäivään kiertämällä.

Turvajärjestelmät

Turvalukko

Laitteen voi käynnistää vain, kun kulho on paikoillaan ja kierretty lukitusasentoon saakka tai kun pääkäyttöakseliin on kytketty kulmavaihteella varustettu lisävaruste ja kun kääntyvä varsi on lukkiutunut alas-asentoon.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle, mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt taas kytkeytyvät päälle. Aseta kierrettävä valitsin ensin asentoon  ja käynnistä kone sitten uudelleen.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja kytkee moottorin pois päältä käytön aikana. Syynä saattaa olla, että on käsitelty samanaikaisesti liian suuria määriä.

Kääntyvän varren lukitus

Kääntyvän varren lukitusta ei voi avata eikä sitä voi liikuttaa, jos takana olevaan käyttöakseliin on kiinnitetty lisävaruste.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Huomautus: Jos laitetta käytetään väärin, elektroninen sulake laukeaa tai laitteessa on vikaa, sitä ei voi enää kytkeä päälle. Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

Huomio!

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Häiriö

Laite ei käynnisty.

Toimenpide

- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistoke.
- Tarkista varsi.
Onko asento oikea? Onko se lukittunut kiinni?
- Käännä kulho vasteeseen asti.
- Uudelleenkäynnistymisuoja on aktivoitunut. Aseta kierrettävä valitsin asentoon **O** ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä. Ylikuormitusuoja on aktivoitunut. On käsitelty liian suuria määriä aineksia samanaikaisesti tai liian pitkään.

Toimenpide

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O**.

Loukkaantumisvaara!

Irrota pistoke pistorasiasta.

- Pienennä käsiteltävien ainesten määrää.
- Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
- Älä ylitä maksimimääriä! → ”Reseptit” katso sivu 105

Häiriö

Käytön aikana painettiin vahingossa avaamispainiketta. Varsi kääntyy ylös. Käyttöakseli pysähtyy.

Toimenpide

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O**.
- Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
- Käännä kierrettävä valitsin takaisin haluttuun nopeuteen.

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


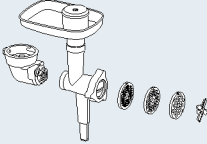
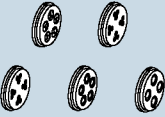

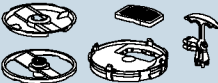


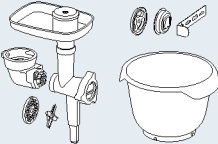
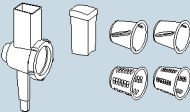

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Varusteet

Lisävarusteita ja varaosia on saatavissa jälleenmyyjiltä tai huoltopalvelusta. Koska tuotevalikoima laajenee jatkuvasti, voi saatavilla olla uusia lisävarusteita, joita tässä ei ole mainittu. Sivustoltamme www.bosch-home.com näet, mitä lisävarusteita tällä hetkellä on käytettävissä.

Varusteet	Nimi	Kuvaus
	MUZ9VL1	Vihannesleikkuri Viipaloja ja raastaa hedelmät, vihannekset ja muut elintarvikkeet.
	MUZ9VLP1	Sitruspusertimella varustettu teholeikkuri Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäädytetyn suklaan. Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	MUZ9PP1	Pastasuutin Valmistaa lasagnelevyt ja nauhamakaronit.
	MUZ9TM1	Minileikkurisarja Jauhaa ja hienontaa pieniä määriä mausteita, viljaa, kahvia tai sokeria. Hienontaa ja pilkkoo lihan, kalan, kovan juuston, yrtit, hedelmät ja marjat, pähkinät tai suklaan. Sekoittaa nestemäiset ja puolikovat elintarvikkeet, hienontaa ja pilkkoo raat hedelmät, vihannekset ja pakastemarjat, soseuttaa ruoat.
	MUZ9HA1	Lihamyly, jossa makkaransyöttölaite ja kebbe-valmistusosa Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurrekkeen valmistamista varten. Makkaroiden täyttämiseen. Taikina- tai jauhelihakääröjen valmistukseen.
	MUZ9MX1	Tehosekoitin Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat, soseuttaa ja sekoittaa keitot ja kastikkeet.
	MUZ9ER1	Kahvallinen teräskulho Kulhossa voit käsitellä enint. 3500 g kakkutaikinaa.

Varusteet	Nimi	Kuvaus
	MUZ9KR1	Kahvallinen muovikulho Kulhossa voit käsitellä enint. 3500 g kakkutaikinaa.
	MUZ9FW1	Lihamyly Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurekkeen valmistamista varten.
	MUZ9PP2	Pastaterät malleihin MUZ9HA1 ja MUZ9FW1 Pastan muotoiluun. Valittavissa 5 erilaista muotoa.
	MUZ9SV1	Pikkuleipäpursotin malleihin MUZ9HA1 ja MUZ9FW1 Pursotinpikkuleipien muotoiluun. Valittavissa 4 erilaista muotoa.
	MUZ9CC1	Kuutioleikkuri malliin MUZ9VL1 Elintarvikkeiden kuutiointiin.
	MUZ9PS1	Ranskanperunaterä malliin MUZ9VL1 Raakojen perunoiden viipaloimiseen ranskanperunoiksi.
	MUZ9SC1	Käännettävä viipalointiterä Profi Supercut malleihin MUZ9VL1 ja MUZ9VLP1 Hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen paksuiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Soveltuu erityisesti erittäin pehmeille tai kuitupitoisille elintarvikkeille.
	MUZ9BS1	Varustesarja ”Baking Sensation” Sarja sisältää seuraavat osat: MUZ9FW1 lihamyly (sis. keskikarkean reikälevyn, 5 mm), MUZ9SV1 pikkuleipäpursotin, MUZ9KR1 muovikulho.
	MUZ9RV1	Raastinosa Elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.
	MUZ9AD1	Kulmavaihde MUZ9RV1 Saatavissa erikseen, jos muun varusteen kulmavaihdetta ei ole käytettävissä.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040

<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Sëllite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
<mailto:info@expert-servis.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkkundendienst 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*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building, 5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkkundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:servicenet@servicenet.ee>
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
<mailto:klienditeenindus@renerk.ee>
www.renerk.ee

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
<mailto:hooldus@eliser.ee>
www.kodumasinatate-remont.ee

ES España, Spain


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

FI Suomi, Finland

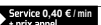
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – 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

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82 (Αστική χρέωση)
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests, Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd. Arena House, 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-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Bulju iela 70c
1067 Rīga
Tel.: 06742 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss
Brīvības gatve 201
1039 Rīga
Tel.: 067 070 520; -36
Fax: 067 070 524
mailto:info@elkorserviss.lv
www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaikņu iela 4
1004 Rīga
Tel.: 067 717 060
Fax: 067 601 235
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Цуцева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenecc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederlande, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmede,
Çep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye 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
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshstzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

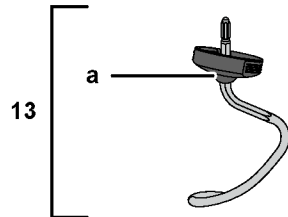
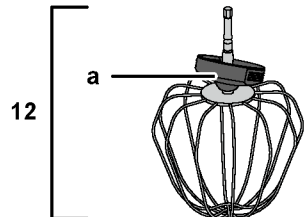
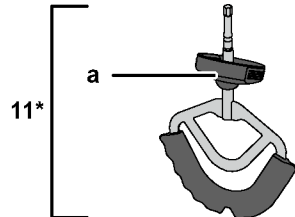
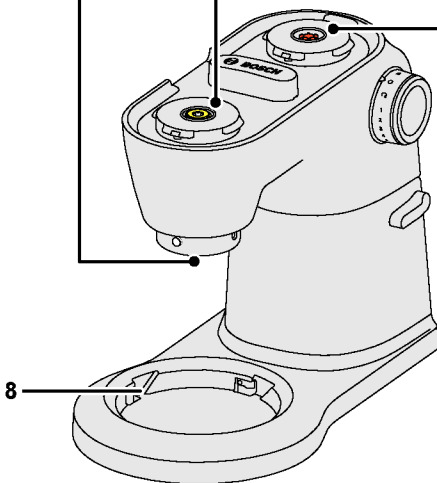
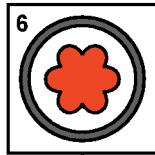
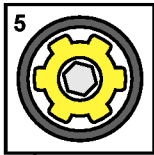
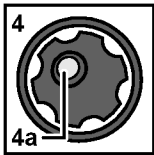
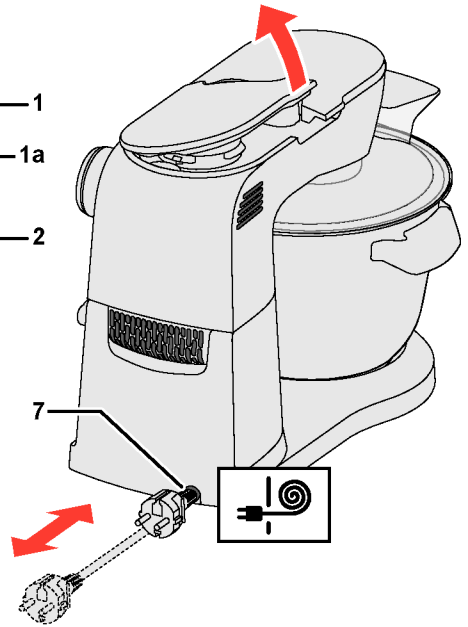
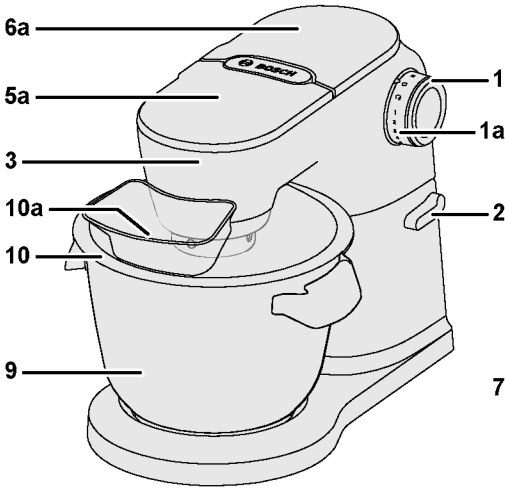
www.bosch-home.com

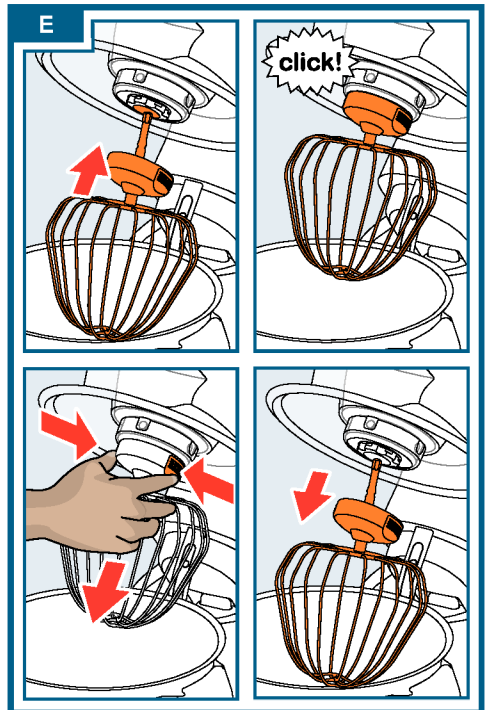
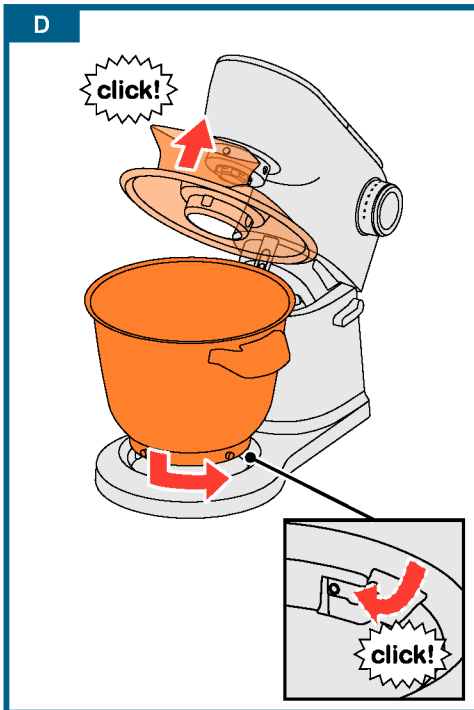
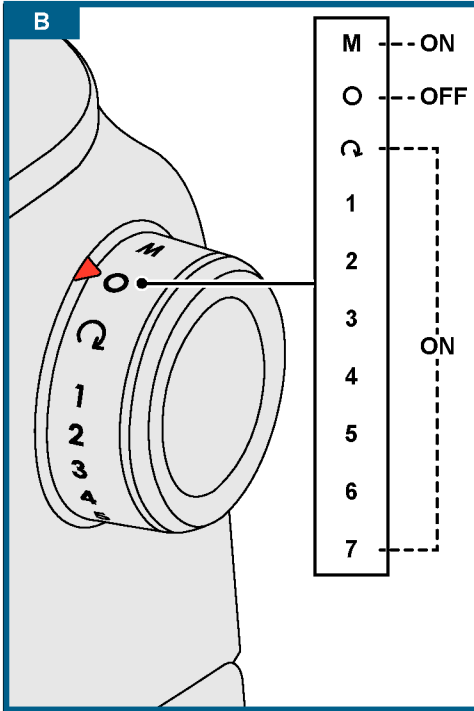


8001060014

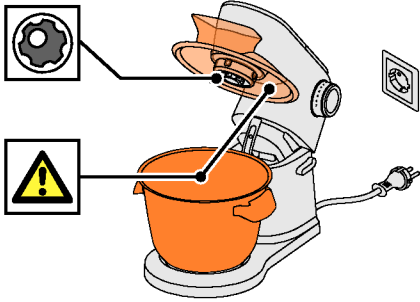
970512

A

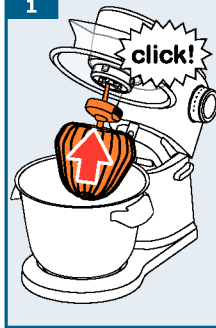




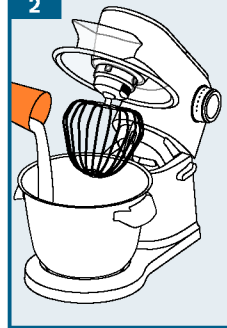
F



1



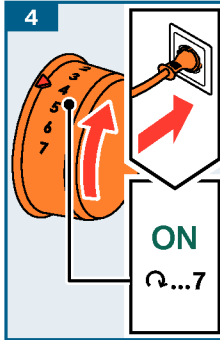
2



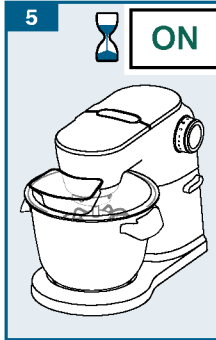
3



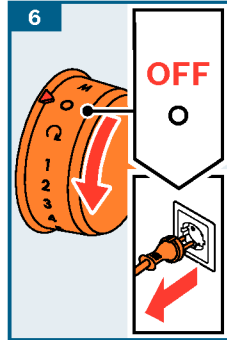
4



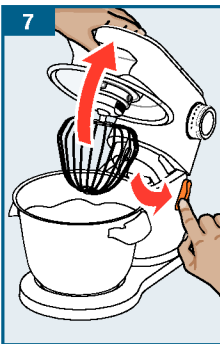
5



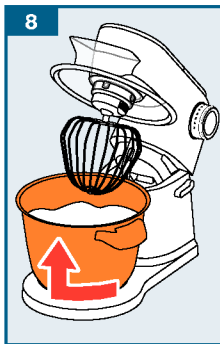
6



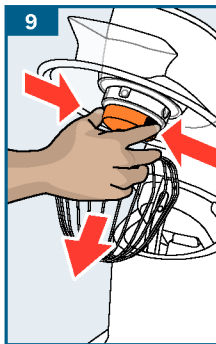
7



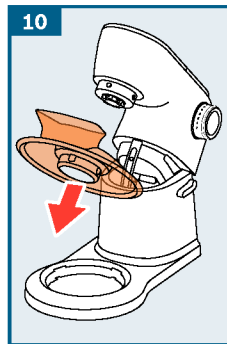
8



9

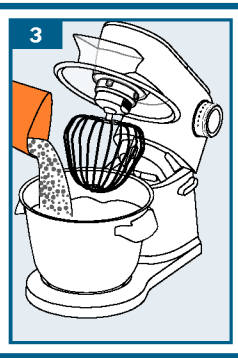
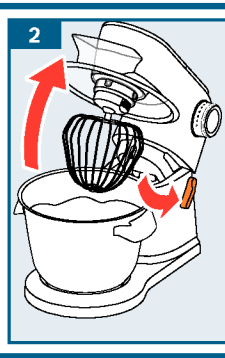
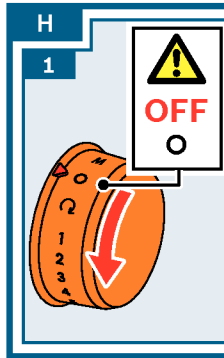


10

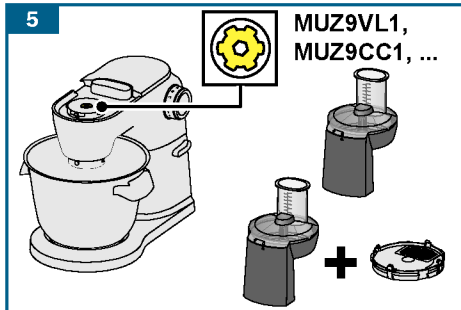
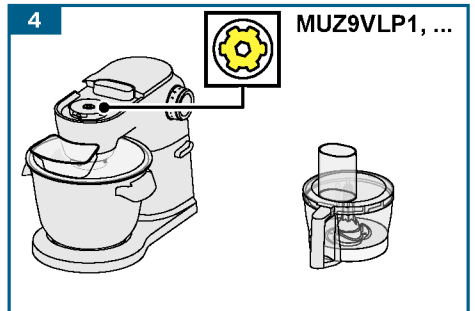
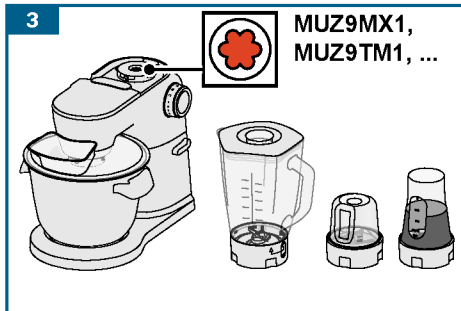
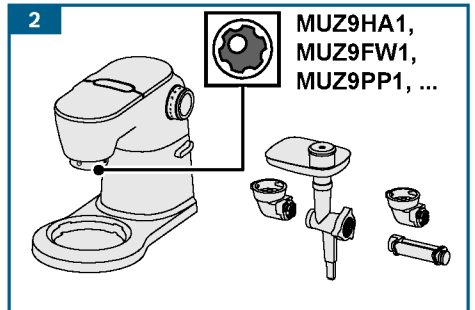
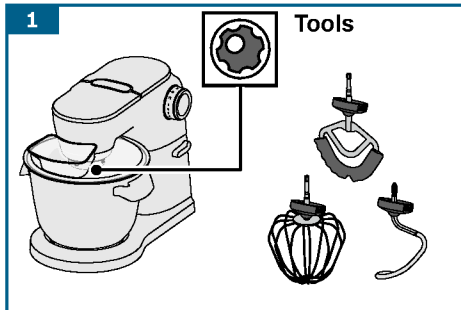





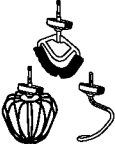



11

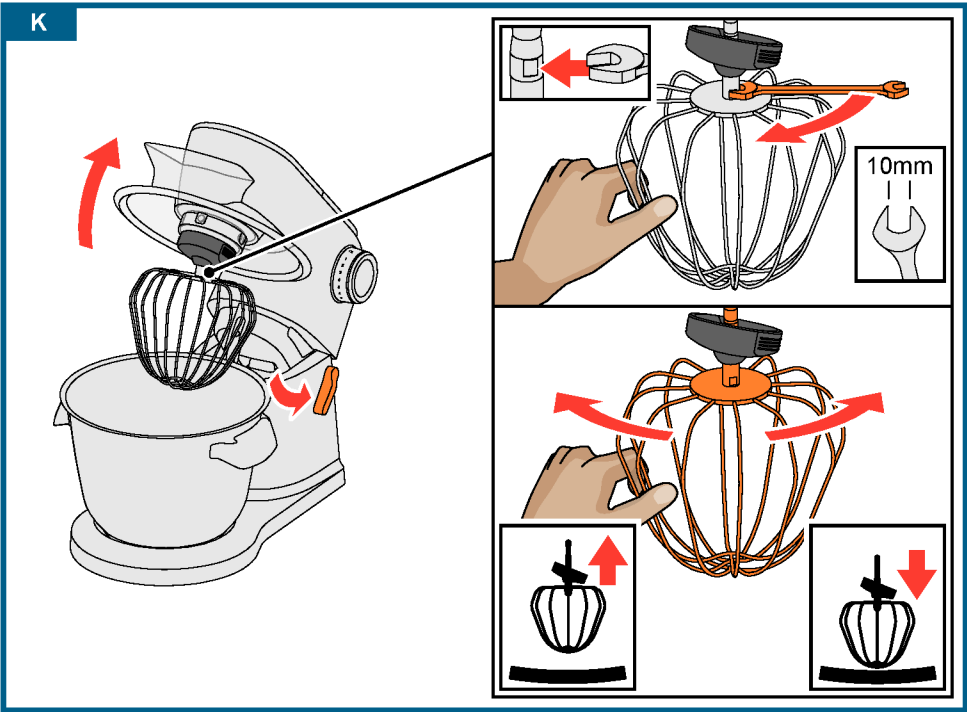


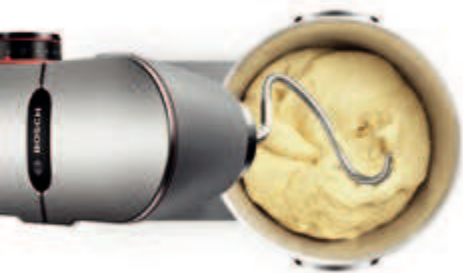


I → www.bosch-home.com



J				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓





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



MUM9... Opti**MUM**

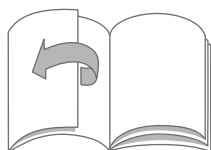


BOSCH

es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanım kılavuzu

uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
kk Пайдалану нұсқаулығы
ar إرشادات الاستخدام

es	Español	3
pt	Português	16
el	Ελληνικά	28
tr	Türkçe	43
uk	Українська	57
ru	Русский	71
kk	Қазақша	88
ar	العربية	112



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 (véase «Recetas»)!

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!

- El aparato sólo puede conectarse a una fuente de alimentación con corriente alterna a través de un enchufe reglamentario con puesta a tierra. Asegúrese de que el terminal de tierra protector de la instalación doméstica esté instalado de acuerdo con las normas vigentes.
- 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.
- No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes tele-dirigidos. ¡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.
- Al bajar el brazo giratorio, no tocar la caja para evitar que los dedos o las manos se queden atrapados. 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. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- 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.
- Cuando se utilicen accesorios, deben tenerse en cuenta los colores identificativos de los mismos y del accionamiento.

¡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.
- La superficie de trabajo debe estar fácilmente accesible, debe ser resistente a la humedad, firme, lisa, seca y lo suficientemente grande para evitar posibles daños por salpicaduras y poder trabajar sin problemas.


⚠ ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «*Limpieza y cuidado*» véase la página 9

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

www.bosch-home.com

Nuestros aparatos se someten a un desarrollo continuo. Por tanto, es posible que alguna de las funciones no coincida con las descritas en estas instrucciones. En este caso, compruebe si hay una versión más reciente de estas instrucciones en nuestra página web.

Cómo utilizar estas instrucciones: despliegue las páginas de la cubierta. En ellas encontrará ilustraciones con letras y números a los que se hace referencia en estas instrucciones (p. ej. ➔ **Secuencia de imágenes** ).

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	3
Indicaciones de seguridad importantes.....	3
Descripción del aparato.....	5
Antes de usar el aparato por primera vez..	6
Componentes y elementos de mando.....	6
Uso de las herramientas.....	7
Uso de los accesorios.....	9
Limpieza y cuidado.....	9
Recetas.....	10
Ajuste de precisión de las herramientas...	11
Sistemas de seguridad.....	11
Localización de averías.....	12
Eliminación.....	12
Garantía.....	13
Accesorios.....	14

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

➔ **Figura** 

Base motriz

- 1 Mando giratorio**
 - a Escala de ajuste
- 2 Tecla de desbloqueo**
- 3 Brazo giratorio**
- 4 Accionamiento principal (negro)**
 - a Boca para introducir las herramientas
- 5 Accionamiento delantero (amarillo)**
 - a Tapa protectora del accionamiento
- 6 Accionamiento trasero (rojo)**
 - a Tapa protectora del accionamiento
- 7 Compartimento para guardar el cable**
- 8 Muecas para el recipiente de mezcla**

Recipiente de mezcla

- 9 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable**

10 Tapa

- a Boca de llenado

Herramientas

- 11 Varilla mezcladora profesional Flexi ***
 - a Tapa protectora con teclas de eyección
- 12 Varilla batidora profesional**
 - a Tapa protectora con teclas de eyección
- 13 Garfio amasador**
 - a Tapa protectora con teclas de eyección

* según modelo

Nota: Dependiendo del modelo, el robot de cocina se suministrará con más accesorios.

Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el aparato por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Extraer la base motriz y todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. → **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 9

Componentes y elementos de mando

Identificación por colores

Los accionamientos tienen distintos colores (negro, amarillo y rojo). Los accesorios también están marcados con estos colores. Utilizar los accesorios exclusivamente en el accionamiento del mismo color.

Accionamientos

→ Figura A

El aparato dispone de 3 accionamientos diferentes.

Accionamiento principal, negro (4)

Para la utilización de las herramientas o de accesorios con engranaje cónico.



Accionamiento delantero, amarillo (5)

Para la utilización de accesorios con una pieza de unión amarilla.



Accionamiento trasero, rojo (6)

Para la utilización de accesorios con una pieza de unión roja.



Tapa protectora del accionamiento (5a y 6a)

Para cubrir accionamientos no utilizados.

Más información: → «*Accesorios*» véase la página 14

Mando giratorio

→ Figura B

El mando giratorio permite seleccionar la velocidad deseada o apagar el aparato. El aparato no volverá a encenderse si se produce un error de manejo, si disparan los fusibles electrónicos o si el aparato está defectuoso.



Ajustes

M	Conexión breve con velocidad máxima / rápido Mantener pulsado el interruptor para la duración deseada.
O	Stop / Desconectar
↻	Función «Mezclar» con velocidad mínima / muy lento.
1...7	Niveles de velocidad 1: Velocidad baja / lento 7: Velocidad máxima / rápido

Herramientas

→ Figura A

Varilla mezcladora profesional Flexi

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



Varilla batidora profesional


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



Garfio amasador

Para amasar masas pesadas (p.ej. masa de levadura) e incorporar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate).



Velocidades recomendadas	
	Para incorporar y mezclar con cuidado diferentes ingredientes (p. ej. incorporar clara de huevo a punto de nieve)
1-2	Para incorporar removiendo y mezclar ingredientes
3	Para amasar masas pesadas con el garfio amasador
5-7	Para remover y montar ingredientes (p. ej. nata montada) con la varilla mezcladora profesional Flexi o la varilla batidora profesional
M	¡No adecuado para el uso de las herramientas!

Ajuste de precisión de las herramientas
 El aparato está ajustado de fábrica de forma que la varilla batidora profesional casi toca la base del recipiente para que los ingredientes se mezclen perfectamente entre ellos. La distancia puede corregirse si las herramientas tocan la base del recipiente o están demasiado separadas de ella. → «Ajuste de precisión de las herramientas» véase la página 11

Brazo giratorio

→ Figura 

El brazo giratorio se lleva hacia arriba para introducir o retirar una herramienta o el recipiente. El brazo giratorio está equipado con la función «Easy Arm Lift» que facilita los movimientos de elevación del mismo.



Recipiente de mezcla y tapa

→ Figura 

El aparato se suministra con un recipiente de mezcla especial que se une a la base motriz introduciéndolo y girándolo. La tapa se fija en el brazo giratorio y se abre automáticamente al levantarlo.

Introducir y retirar las herramientas

→ Figura 

Las herramientas cuentan con unas teclas de eyección en la tapa protectora que permiten extraerlas fácilmente.

Insertar herramienta: Insertar la herramienta hasta que se enclave en el accionamiento principal. La tapa protectora cubre el accionamiento.

Extraer herramienta: Presionar las dos teclas de eyección hasta que se suelte la herramienta. Retirar el accesorio del accionamiento.

Compartimento para guardar el cable




El aparato cuenta con un compartimento para guardar el cable. La longitud del cable de red puede ajustarse tirando o retrayendo el cable.

Sistemas de seguridad

El aparato dispone de distintos sistemas de seguridad. → «Sistemas de seguridad» véase la página 11

Uso de las herramientas

 ¡Peligro de lesiones!

- Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.
- No introducir nunca los dedos en el recipiente o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento.
- Trabajar solo con la tapa colocada.
- Esperar hasta que el accionamiento se detenga antes de mover el brazo giratorio o de cambiar las herramientas.
- Por motivos de seguridad, es imprescindible colocar la tapa protectora del accionamiento sobre el accionamiento delantero y trasero.

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa, estable y limpia.
- Extraer la cantidad de cable necesaria.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
- Encajar la tapa con la boca de llenado hacia delante en el accionamiento principal.
- Montar el recipiente. Tener en cuenta las muescas de la base motriz.
- Girar el recipiente en sentido antihorario hasta que encaje.

¡Importante!

El aparato no se encenderá si el recipiente no está bien insertado.

→ Secuencia de imágenes

1. Dependiendo de cómo se vayan a procesar los alimentos, elegir la varilla mezcladora profesional Flexi, la varilla batidora profesional o el garfio amasador → «Herramientas» véase la página 6.

Insertar la herramienta hasta que se enclave en el accionamiento principal. La tapa protectora cubre el accionamiento.


2. Incorporar los ingredientes en el recipiente.
3. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.

¡Peligro de lesiones!

¡Bajar con cuidado el brazo giratorio! Tener cuidado de no pillarse los dedos o las manos.

Manejo del aparato

4. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada. Velocidades recomendadas: → «Herramientas» véase la página 6
5. Procesar los alimentos hasta alcanzar el resultado deseado.

6. Colocar el mando giratorio en la posición . Aguardar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
7. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
8. Girar el recipiente en sentido horario hasta que se pueda levantar. Retirar el recipiente del aparato.
9. Presionar las dos teclas de eyección hasta que se suelte la herramienta. Retirar el accesorio del accionamiento.
10. Retirar la tapa del accionamiento.
11. Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 9

Nota: Utilice también nuestros ejemplos de aplicación para conocer mejor su nuevo aparato y sus funciones. → «Recetas» véase la página 10

Añadir ingredientes

Mientras se están procesando los ingredientes, también es posible añadir ingredientes nuevos.


→ Figura

- Con el aparato en funcionamiento, introducir más ingredientes cuidadosamente a través de la boca de llenado.

¡Peligro de lesiones!

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.

→ Secuencia de imágenes

1. Para incorporar mayores cantidades o ingredientes, llevar el mando giratorio a  y esperar a que se detenga.
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
3. Introducir directamente los ingredientes en el recipiente.
 - Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje. Seguir procesando los alimentos. → «Manejo del aparato» véase la página 8

Uso de los accesorios

Existe una serie de accesorios que le permiten ampliar las funciones de su robot de cocina. En función del modelo, determinados accesorios están incluidos en el volumen de suministro. En caso de que algún accesorio no estuviera incluido, lo podrá adquirir en el comercio especializado o a través del servicio de asistencia técnica. → «Accesorios» véase la página 14

Preparativos para los accesorios

Dependiendo de los accesorios, la base motriz debe prepararse de diferente manera.

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa, estable y limpia.
- Extraer la cantidad de cable necesaria.
- Dependiendo del accesorio, preparar la base motriz como se muestra en la imagen.

→ Figura 11

1. Preparativos para herramientas.
 2. Preparativos para accesorios en el accionamiento negro con engranaje cónico y accesorios que se colocan en lugar del recipiente.
 3. Preparativos para accesorios en el accionamiento rojo, por ejemplo batidora o juego de picadoras.
 4. Preparativos para accesorios en el accionamiento amarillo, sin abertura de descarga para alimentos, por ejemplo miniprocador o exprimidor de cítricos.
 5. Preparativos para accesorios en el accionamiento amarillo con abertura de descarga para alimentos, por ejemplo cortador-rallador.
- Tener en cuenta la marca amarilla, roja o negra en el accionamiento y los accesorios. → «Identificación por colores» véase la página 6
 - Cubrir siempre los accionamientos que no se utilicen con sus tapas protectoras.
 - Consultar el resto de pasos en las instrucciones de cada accesorio.

Limpieza y cuidado

Limpiar bien el aparato y los accesorios utilizados después de cada uso. → Figura 12

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.
- ¡No utilizar limpiadoras de vapor!

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

Limpiar la base motriz

- Retirar la tapa protectora del accionamiento.
- Limpiar la base motriz y la tapa protectora del accionamiento con un paño suave y húmedo y, a continuación, secarlas.

Limpiar el recipiente y los accesorios

- Limpiar el recipiente, la tapa y las herramientas con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suaves, o bien introducirlos en el lavavajillas.
- Dejar secar todas las piezas.

Recetas

Nata montada

- 200-1500 g
- Batir la nata con la varilla batidora profesional durante 1½-4 minutos en la posición de trabajo 7, según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.



Clara de huevo

- 2-12 claras de huevo
- Batir las claras de huevo con la varilla batidora profesional durante 4-6 minutos en la posición de trabajo 7.



Masa de bizcocho

Receta básica

- 3 huevos
- 3-4 cucharadas soperas de agua caliente
- 150 g de azúcar
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 150 g de harina
- 50 gramos de fécula de maíz (maicena)
- o levadura en polvo
- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora profesional durante 4-6 minutos en la posición de trabajo 7, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo 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

- 3-4 huevos
- 200-250 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de ½ limón
- 200-250 g de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
- 500 g de harina
- 1 sobrecito de levadura en polvo
- 150 ml de leche



- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 2 y a continuación, durante 2-3 minutos, en la posición de trabajo 7.

Máxima cantidad: 2½ x la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)

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 la posición de trabajo 2 y a continuación durante 2-3 minutos en la posición de trabajo 6.



A partir de 500 gramos de harina:

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



Máxima cantidad: 4 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 g de levadura fresca o 1 paquetito de levadura seca
- Cáscara de ½ limón
- 1 pizca de sal
- Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1 y, a continuación, durante unos 3 o 6 minutos en la posición de trabajo 3.



Máxima cantidad: 3 x la receta básica

Masa para pasta

Receta básica

- 500 g de harina
- 250 g huevos (aprox. 5 unidades)
- 2-3 cucharadas soperas (20-30 gramos) de agua fría
- Batir todos los ingredientes durante 3 a 5 minutos en la posición de trabajo **3**, hasta formar una masa.

Máxima cantidad: 1,5 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 todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo **1** y, a continuación, durante unos 4 o 5 minutos en la posición de trabajo **3**.

Máxima cantidad: 1,5 x la receta básica



- Ajustar la distancia hasta el recipiente girando la herramienta (1 vuelta completa equivale a un ajuste de altura de 1 mm).

Girando en sentido antihorario:

La distancia respecto al recipiente disminuye.

Girando en sentido horario:

La distancia respecto al recipiente aumenta.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
- Comprobar la distancia de la herramienta. La distancia óptima entre las herramientas y el recipiente es de 3 mm. En caso necesario, adaptar la distancia.
- Si la distancia está bien ajustada, pulsar la tecla de desbloqueo y llevar el brazo giratorio hacia atrás.
- Sujetar la herramienta con una mano. Apretar la contratuerca con una llave de boca (10 mm) en sentido antihorario.

Ajuste de precisión de las herramientas

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Antes del ajuste de precisión, extraer el enchufe de la toma de corriente.

¡Atención!

Realizar el ajuste de precisión de las herramientas solo en pequeños pasos. El brazo giratorio debe poder bajarse completamente y, al hacerlo, las herramientas no deben quedarse atascadas en la base ni en el borde del recipiente. La distancia óptima entre las herramientas y el recipiente es de 3 mm.

→ Secuencia de imágenes

- Con la varilla batidora profesional insertada, comprobar el ajuste actual.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
- Sujetar la herramienta con una mano. Soltar la contratuerca con una llave de boca (10 mm) en sentido horario.

Sistemas de seguridad

Dispositivo de seguridad de conexión

El aparato solo podrá encenderse si el recipiente esta insertado y se ha girado hasta que encaje o si un accesorio con engranaje cónico se ha fijado en el accionamiento principal y el brazo giratorio ha enclavado en la posición inferior.

Protección contra puesta en marcha fortuita

En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado, pero el motor no vuelve a ponerse en marcha. Para volver a conectar el aparato, girar el mando a la posición **O**.

Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga desconecta el motor automáticamente durante el uso. Una posible causa puede ser la elaboración de una excesiva cantidad de alimentos.

Seguro del brazo giratorio

El brazo giratorio no puede desbloquearse ni moverse si en el accionamiento trasero hay un accesorio montado.

Localización de averías

Nota: El aparato no volverá a encenderse si se produce un error de manejo, si disparan los fusibles electrónicos o si el aparato está defectuoso. Tratar de solucionar primero el problema con ayuda de los consejos facilitados a continuación.

¡Atención!

En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

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?
- Girar el recipiente hasta el tope.
- El seguro contra puesta en marcha fortuita está activado. Colocar el aparato en la posición **O** y a continuación ajustar la posición de trabajo deseada.

Avería

El aparato se desconecta durante la marcha. La protección contra sobrecarga se ha activado. Se ha procesado una cantidad de alimentos excesiva al mismo tiempo o durante mucho tiempo.

Solución

- Colocar el mando giratorio en la posición **O**.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Extraer el enchufe de la toma de corriente.

- Elaborar una menor cantidad de alimentos.
- Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente.

- ¡No superar las máximas cantidades admisibles! → «Recetas» véase la página 10

Avería

Durante el funcionamiento del accionamiento se pulsó accidentalmente la tecla de desbloqueo. El brazo giratorio se desplaza hacia arriba. El accionamiento se desconecta.

Solución

- Colocar el mando giratorio en la posición **O**.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
- Volver a llevar el mando giratorio a la velocidad deseada.

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

CONDICIONES DE GARANTIA PAE 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.

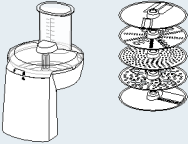
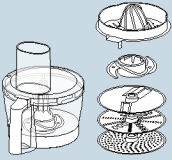


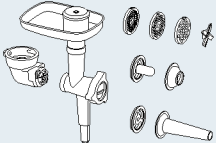


GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.


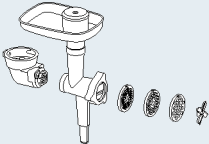


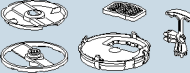


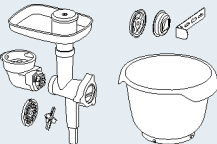
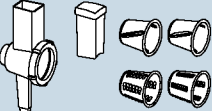

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Accesorios

Los accesorios y las piezas de repuesto pueden obtenerse a través de distribuidores o del servicio de asistencia técnica. Puesto que la gama de productos se está ampliando constantemente, pueden existir accesorios que no se indiquen en este manual. Visite la página www.bosch-home.com para consultar los accesorios que pueden obtenerse actualmente.

Accesorios	Denominación	Descripción
	MUZ9VL1	Cortador-rallador Para cortar y rallar frutas, verduras y otros alimentos.
	MUZ9VLP1	Miniprocador con exprimidor de cítricos Para picar hierbas, verduras, manzanas y carne, para rallar zanahorias, rábanos y queso, para rallar nueves y chocolate frío. Para exprimir naranjas, limones y pomelos.
	MUZ9PP1	Accesorio para pasta Para hacer láminas de pasta y tagliatelli.
	MUZ9TM1	Juego de picadoras Para moler y triturar pequeñas cantidades de especias, cereales, café o azúcar. Para triturar y picar carne, pescado, queso curado, hierbas aromáticas, frutas, verduras, nueces o chocolate. Para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, triturar/picar fruta y verdura cruda, así como frutas congeladas, o para hacer purés.
	MUZ9HA1	Picadora con embudidora y accesorio para croquetas Kebbe Para picar carne fresca para tartar o asado de carne picada. Para rellenar embutido. Para preparar albóndigas de masa o albóndigas rellenas de carne.
	MUZ9MX1	Batidora Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas, nueces o hielo, para hacer puré y mezclar sopas y salsa.
	MUZ9ER1	Recipiente de mezcla de acero inoxidable con asas En el recipiente de mezcla se pueden procesar hasta 3500 g de masa batida.

Accesorios	Denominación	Descripción
	MUZ9KR1	Recipiente de mezcla de plástico con asas En el recipiente de mezcla se pueden procesar hasta 3500 g de masa batida.
	MUZ9FW1	Picadora de carne Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.
	MUZ9PP2	Accesorios para pasta para MUZ9HA1 y MUZ9FW1 Para dar forma a pasta 5 moldes diferentes a elegir.
	MUZ9SV1	Moldeador para repostería para MUZ9HA1 y MUZ9FW1 Para la preparación de masa para bizcochos. 4 moldes diferentes a elegir.
	MUZ9CC1	Cortadora de dados para MUZ9VL1 Para cortar alimentos en forma de dados.
	MUZ9PS1	Disco para cortar patatas crudas para MUZ9VL1 Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.
	MUZ9SC1	Disco reversible «Profi Supercut» para MUZ9VL1 y MUZ9VLP1 Para cortar frutas y verduras en rodajas gruesas o finas. Especialmente adecuado para cortar alimentos muy blandos o muy fibrosos.
	MUZ9BS1	Juego de accesorios «Baking Sensation» El juego consta de las siguientes piezas: MUZ9FW1 picadora de carne (con disco perforado mediano, 5 mm), MUZ9SV1 moldeador para repostería, MUZ9KR1 bol de mezcla de plástico.
	MUZ9RV1	Adaptador para rallado grueso Para cortar y rallar alimentos.
	MUZ9AD1	Engranaje dinámico para MUZ9RV1 Disponible por separado cuando no se cuenta con un engranaje dinámico de otro accesorio.

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 (ver “Receitas”).

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!

- O aparelho deve ser ligado a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada corretamente instalada. Certifique-se de que o sistema fio terra da alimentação elétrica doméstica foi instalado corretamente.
- 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.
- 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.
- Para evitar entalar os dedos ou as mãos, não agarrar na estrutura ao baixar o braço móvel. 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. Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes. Aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- Nunca utilizar ferramentas em simultâneo com um ou 2 acessórios. Na utilização dos acessórios, respeitar estas instruções de serviço, bem como as instruções anexas.
- Caso sejam utilizados acessórios, respeitar as marcações de cor existentes nos acessórios e no acionamento.

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.
- A superfície de trabalho deve ser de acesso fácil, resistente à humidade, sólida, plana, seca e suficientemente grande para evitar danos causados por salpicos e para permitir ao utilizador trabalhar sem obstáculos.


Importante!

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 22

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

www.bosch-home.com

Os nossos aparelhos são continuamente aperfeiçoados. Por esse motivo, pode acontecer que algumas funções podem divergir destas instruções. Neste caso, verifique na nossa página de Internet se está disponível uma versão mais recente destas instruções.

Relativo à utilização deste manual de instruções: as páginas de contracapa destas instruções são desdobráveis. Aqui encontram-se ilustrações assinaladas com letras e números que são mencionados recorrentemente nestas instruções (por ex. → **Sequência de imagens** ).

Índice

Utilização correta.....	16
Indicações de segurança importantes.....	16
Panorâmica do aparelho.....	18
Antes da primeira utilização.....	19
Componentes e comandos.....	19
Utilização das ferramentas.....	20
Utilização de acessórios.....	22
Limpeza e conservação.....	22
Receitas.....	23
Regulação de precisão das ferramentas..	24
Sistemas de segurança.....	24
Ajuda em caso de anomalia.....	25
Eliminação do aparelho.....	25
Garantia.....	25
Acessórios.....	26

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.

→ **Fig. **

Aparelho base

- 1 Seletor**
 - a Escala de regulação
- 2 Botão de desbloqueio**
- 3 Braço móvel**
- 4 Acionamento principal (preto)**
 - a Abertura para colocação das ferramentas
- 5 Acionamento dianteiro (amarelo)**
 - a Tampa de proteção do acionamento
- 6 Acionamento traseiro (vermelho)**
 - a Tampa de proteção do acionamento
- 7 Compartimento do cabo**
- 8 Ranhuras para a tigela**

Tigela

- 9 Tigela em inox**
- 10 Tampa**
 - a Canal de enchimento

Ferramentas

- 11 Vara para massas leves “Profi Flexi” ***
 - a Cobertura de proteção com teclas de ejeção
- 12 Vara para claras em castelo “Profi”**
 - a Cobertura de proteção com teclas de ejeção
- 13 Vara para massas pesadas**
 - a Cobertura de proteção com teclas de ejeção

* conforme o modelo

Nota: O seu robô de cozinha é fornecido com mais acessórios, em função do modelo.

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o novo aparelho, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!

Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento!

- Retire o aparelho base da embalagem junto com todos os acessórios e remova o material de embalagem existente.
- Verifique se foram fornecidas todas as peças e se estas apresentam danos visíveis. → **Fig. A**
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → *“Limpeza e conservação”* ver página 22

Componentes e comandos

Marcações de cor

Os acionamentos apresentam cores diferentes (preto, amarelo e vermelho). Estas marcações de cor também se encontram nos acessórios. Utilize os acessórios exclusivamente no acionamento da mesma cor.

Acionamentos

→ **Fig. A**

O aparelho dispõe de 3 acionamentos diferentes.

Acionamento principal, preto (4)

Destinado à utilização das ferramentas ou à utilização de acessórios com uma engrenagem angular.



Acionamento dianteiro, amarelo (5)

Destinado à utilização de acessórios com elemento de ligação amarelo.



Acionamento traseiro, vermelho (6)

Destinado à utilização de acessórios com elemento de ligação vermelho.



Tampa de proteção do acionamento (5a e 6a)

Para cobrir os acionamentos não utilizados.

Mais informações: → *“Acessórios”* ver página 26

Seletor

→ **Fig. B**



O seletor permite selecionar a velocidade pretendida, bem como desligar o aparelho. Não é possível ligar o aparelho em caso de erro de manuseamento do aparelho, caso as proteções eletrónicas sejam acionadas ou caso o aparelho apresente um defeito.

Regulações

M	Ligação momentânea com velocidade máxima/rápida. Segurar o interruptor pelo tempo desejado.
O	Parar/desligar
↻	Função “Envolver” com velocidade mínima/muito lenta.
1...7	Fases de velocidade 1: Velocidade mínima/lenta 7: Velocidade máxima/rápida

Ferramentas

→ **Fig. A**

Vara para massas leves “Profi Flexi”



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

Vara para claras em castelo “Profi”




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

Vara para massas pesadas




Para amassar massas pesadas, p. ex., massa lèveda, e para envolver ingredientes que não devem ser triturados, p. ex., passas de uvas e raspas de chocolate.

Recomendações relativas à velocidade	
	Para envolver e misturar com cuidado diferentes ingredientes, p. ex., para envolver claras em castelo
1-2	Para acrescentar e misturar ingredientes
3	Para amassar massas pesadas com a vara para massas pesadas
5-7	Para mexer e bater ingredientes, p. ex., natas, com a vara para massas leves “Profi Flexi” ou a vara para claras em castelo “Profi”
M	Não adequada para utilização das ferramentas!

Regulação de precisão das ferramentas

A regulação de fábrica do aparelho permite que a vara para claras em castelo “Profi” quase toque no fundo da tigela, de modo a misturar perfeitamente os ingredientes. Caso as ferramentas toquem no fundo da tigela ou se afastem demasiado, é possível corrigir facilmente a distância. → “Regulação de precisão das ferramentas” ver página 24

Braço móvel

→ Fig. 

O braço móvel desloca-se para cima para colocar ou retirar uma ferramenta ou a tigela. O braço móvel está equipado com a função de “EasyArm Lift”, que apoia o movimento ascendente do braço.



Tigela e tampa

→ Fig. 

O aparelho é fornecido com uma tigela especial que, montada e rodada, se fixa firmemente ao aparelho base.

A tampa é fixada ao braço móvel e abre-se automaticamente quando o braço é levantado.

Montar e retirar as ferramentas

→ Fig. 

As ferramentas podem ser retiradas facilmente através das teclas de ejeção localizadas na cobertura de proteção.

Montar a ferramenta: Encaixar a ferramenta no acionamento principal até engatar. A cobertura de proteção tapa o acionamento.

Desmontar a ferramenta: Pressionar as duas teclas de ejeção até a ferramenta se soltar. Retirar a ferramenta do acionamento.

Compartimento do cabo

O aparelho vem equipado com um compartimento do cabo. O comprimento do cabo de alimentação pode ser regulado puxando o cabo para fora ou empurrando-o para dentro.



Sistemas de segurança

O aparelho dispõe de diferentes sistemas de segurança. → “Sistemas de segurança” ver página 24

Utilização das ferramentas

Perigo de ferimentos!

- Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.
- Durante o funcionamento, nunca agarrar na tigela nem no canal de enchimento.
- Trabalhar apenas com a tampa colocada.
- Antes de movimentar o braço móvel ou de trocar as ferramentas, é imprescindível aguardar que o acionamento fique completamente imobilizado.
- Por motivos de segurança, é imprescindível colocar a tampa de proteção do acionamento nos acionamentos dianteiro e traseiro.

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa, limpa e estável.
- Puxar para fora o cabo de alimentação até ao comprimento pretendido.
- Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
- Encaixar a tampa com o canal de enchimento para a frente no acionamento principal.
- Colocar a tigela. Para o efeito, ter em atenção as ranhuras existentes no aparelho base.
- Rodar a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.

Importante!

Se a tigela não estiver corretamente colocada, não é possível ligar o aparelho.

→ Sequência de imagens

1. Em função do tipo de processamento pretendido, escolher a vara para massas leves “Profi Flexi”, a vara para claras em castelo “Profi” ou a vara para massas pesadas → “Ferramentas” ver página 19.

Encaixar a ferramenta no acionamento principal até engatar. A cobertura de proteção tapa o acionamento.

2. Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
3. Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.

Perigo de ferimentos!

Baixar o braço móvel com cuidado! Ter atenção para não entalar os dedos ou as mãos.

Utilizar o aparelho

4. Ligar a ficha à tomada. Regular o seletor para a fase pretendida. Recomendações relativas à velocidade: → “Ferramentas” ver página 19
5. Processar os alimentos até atingir o resultado pretendido.
6. Posicionar o seletor em **O**. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.

7. Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
8. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio até ser possível retirá-la. Remover a tigela.
9. Pressionar as duas teclas de ejeção até a ferramenta se soltar. Retirar a ferramenta do acionamento
10. Retirar a tampa do acionamento.
11. Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “Limpeza e conservação” ver página 22

Nota: Aconselhamo-lo a também utilizar os nossos exemplos de aplicação para conhecer melhor o seu novo aparelho e as respetivas funções. → “Receitas” ver página 23

Adicionar ingredientes

É possível adicionar outros ingredientes durante o processamento.

→ Fig.

- Se o aparelho estiver em funcionamento, adicionar outros ingredientes com cuidado através do canal de enchimento na tampa.

Perigo de ferimentos!

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.

→ Sequência de imagens

1. Para adicionar quantidades ou ingredientes maiores, posicionar o seletor em **O** e aguardar que o sistema se imobilize completamente.
2. Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
3. Colocar os ingredientes diretamente na tigela.
 - Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar. Continuar a processar os ingredientes. → “Utilizar o aparelho” ver página 21

Utilização de acessórios

O seu robô de cozinha dispõe de uma série de acessórios que lhe permite ampliar consideravelmente as funções disponíveis. Em função do modelo, determinados acessórios já se encontram incluídos no fornecimento. Se uma peça acessória não estiver incluída, a mesma pode ser adquirida no comércio da especialidade ou nos nossos Serviços Técnicos. → “Acessórios” ver página 26

Preparação para os acessórios

Em função do tipo de acessório, é necessário preparar o aparelho base de modos diferentes.

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa, limpa e estável.
- Puxar para fora o cabo de alimentação até ao comprimento pretendido.
- De acordo com os acessórios escolhidos, preparar o aparelho de base conforme descrito.

→ Fig. ■

1. Preparação para as ferramentas.
2. Preparação para acessórios no acionamento preto com engrenagem angular e para acessórios que devem substituir a tigela.
3. Preparação para acessórios no acionamento vermelho, por exemplo, misturador ou multiplicador.
4. Preparação para acessórios no acionamento amarelo sem abertura de saída, por exemplo, multimisturador ou espremedor de citrinos.
5. Preparação para acessórios no acionamento amarelo com abertura de saída, por exemplo, dispositivo para cortar e ralar.
 - Respeitar as marcações amarelas, vermelhas ou pretas existentes no acionamento e nos acessórios. → “Marcações de cor” ver página 19
 - Cobrir os acionamentos não utilizados sempre com as respetivas tampas de proteção.

- Consultar os restantes passos nas instruções do respetivo acessório, fornecidas em separado.

Limpeza e conservação

O aparelho e as ferramentas utilizadas têm de ser bem limpos após cada utilização.

→ Fig. ■

⚠ Perigo de choque elétrico!

- Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.
- Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

Atenção!

- Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois podem verificar-se ligeiras deformações!

Limpar o aparelho base

- Retirar a tampa de proteção do acionamento.
- Limpar o aparelho base e a tampa de proteção do acionamento com um pano macio humedecido e, em seguida, secar.

Limpeza da tigela e das ferramentas

- Lavar a tigela, a tampa e as ferramentas com uma solução à base de detergente e um pano macio ou uma esponja ou lavá-los na máquina de lavar loiça.
- Deixar secar bem todas as peças.

Receitas

Natas batidas

– 200-1500 g

- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase **7**, dependendo da quantidade e das características das natas, com a vara para claras em castelo “Profi”.



Claras

– 2-12 claras

- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase **7** com a vara para claras em castelo “Profi”.



Massa de pão de ló

Receita base

- 3 ovos
- 3-4 colheres de sopa de água quente
- 150 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 150 g de farinha
- 50 g de fécula
- Um pouco de fermento em pó
- Bater os ingredientes (exceto a farinha e a fécula) com a vara para claras em castelo “Profi” na fase **7**, durante ca. de 4-6 minutos, até formar espuma.
- Rodar o seletor para a fase **1**, adicionar e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.



Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves

Receita base

- 3-4 ovos
- 200-250 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
- 200-250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
- 500 g de farinha
- 1 pacote de fermento em pó
- 150 ml de leite



- Com a vara para massas leves “Profi Flexi”, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase **2** e, depois, mais ca. de 2-3 minutos na fase **7**.

Quantidade máxima: 2½ x a receita base

Massa quebrada

Receita base

- 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 100-125 g de açúcar
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
- 250 g de farinha
- Um pouco de fermento em pó
- Com a vara para massas leves “Profi Flexi”, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **2** 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: 4 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 pacotinho de fermento seco
- 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 a 6 minutos, na fase **3**.



Quantidade máxima: 3 x a receita base

Massa batida

Receita base

- 500 g de farinha
- 250 g de ovos (ca. de 5 ovos)
- Se necessário, juntar 2-3 colheres de sopa (20-30 g) de água fria
- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos na fase **3** até formar uma massa.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base



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 4 a 5 minutos, na fase **3**.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base



Regulação de precisão das ferramentas

⚠ Perigo de ferimentos!

Antes de efetuar a regulação de precisão das ferramentas, desligar a ficha da tomada.

Atenção!

Efetuar a regulação de precisão das ferramentas apenas gradualmente. O braço móvel deve poder baixar-se completamente e as ferramentas não devem encravar no fundo nem na borda da tigela. A distância ideal das ferramentas à tigela é de 3 mm.

→ Sequência de imagens

- Com a vara para claras em castelo “Profi” montada, verificar a regulação atual.
- Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
- Segurar a ferramenta com uma das mãos. Soltar a contraporca com uma chave de bocas (10 mm) no sentido dos ponteiros do relógio.

- Regular a distância à tigela rodando a ferramenta (1 volta completa corresponde a 1 mm de regulação em altura).

Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio:

Reduz a distância à tigela.

Rodar no sentido dos ponteiros do relógio:

Aumenta a distância à tigela.

- Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.
- Verificar a distância da ferramenta. A distância ideal das ferramentas à tigela é de 3 mm. Se necessário, ajustar a distância.
- Quando a regulação da distância estiver correta, acionar a tecla de desbloqueamento e empurrar o braço móvel para a posição inicial.
- Segurar a ferramenta com uma das mãos. Apertar a contraporca com uma chave de bocas (10 mm) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Sistemas de segurança

Proteção de ligação

O aparelho só pode ser ligado se a tigela tiver sido colocada e rodada até engatar ou se um acessório com engrenagem angular tiver sido fixado no acionamento principal, e se o braço móvel estiver engatado na posição inferior.

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, primeiro posicionar o seletor em **O** e, depois, voltar a ligar.

Proteção contra sobrecarga

Durante a utilização, a proteção contra sobrecarga desliga automaticamente o motor. Uma causa possível pode ser a preparação de grande quantidade de alimentos.

Proteção do braço móvel

Se estiver colocado um acessório no acionamento traseiro, não é possível desbloquear e movimentar o braço móvel.

Ajuda em caso de anomalia

Nota: Não é possível ligar o aparelho em caso de erro de manuseamento do aparelho, caso as proteções eletrónicas sejam acionadas ou caso o aparelho apresente um defeito. Primeiramente, deverá tentar eliminar o problema surgido, com a ajuda das indicações seguintes.

Atenção!

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

Avaria

O aparelho não arranca.

Solução

- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Verificar o braço móvel.
Posição correta? Bem engatado?
- Rodar a tigela até travar, de modo a ficar bem apertada.
- A proteção contra ligação indevida está ativa. Posicionar o seletor em **O** e depois retornar para a fase desejada.

Avaria

O aparelho desliga durante o funcionamento. A proteção contra sobrecarga foi ativada. Uma grande quantidade de alimentos foi preparada simultaneamente ou durante demasiado tempo.

Solução

- Posicionar o seletor em **O**.

⚠ Perigo de ferimentos!

Retirar a ficha da tomada.

- Reduzir as quantidades a preparar.
- Deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.
- Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas! → “Receitas” ver página 23

Avaria

Com o acionamento a funcionar, a tecla de desbloqueamento foi ativada inadvertidamente. O braço móvel desloca-se para cima. O acionamento desliga-se.

Solução

- Posicionar o seletor em **O**.
- Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.
- Posicionar o seletor novamente na velocidade pretendida.

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


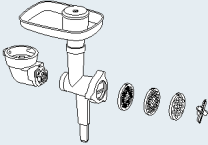
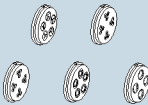

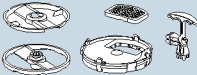


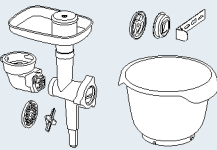
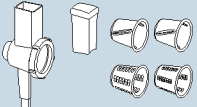

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo for adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a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

Salvo alterações técnicas.

Acessórios

Os acessórios e as peças de substituição podem ser adquiridos no comércio e através dos Serviços de Assistência Técnica. Uma vez que a gama de produtos é constantemente desenvolvida, poderão estar disponíveis outros acessórios não apresentados nesta documentação. Para consultar a oferta de acessórios atual, visite o nosso site www.bosch-home.com.

Acessórios	Designação	Descrição
	MUZ9VL1	Dispositivo para cortar e ralar Para cortar, raspar e ralar fruta, legumes e outros alimentos.
	MUZ9VLP1	Multimisturador com espremedor de citrinos Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para raspar cenouras, rábanos e queijo, para ralar nozes e chocolate refrigerado. Para espremer laranjas, limões e toranjas.
	MUZ9PP1	Acessório para massas Para confeccionar folhas de massa e talharins.
	MUZ9TM1	Kit de multiplicador Para moer e picar pequenas quantidades de especiarias, cereais, café ou açúcar. Para triturar e picar carne, peixe, queijo duro, ervas aromáticas, fruta, legumes, nozes ou chocolate. Para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes, bem como fruta congelada, e para passar alimentos cozinhados.
	MUZ9HA1	Picador de carne com acessório para confeccionar enchidos e bolinhos de carne Para picar carne fresca para a preparação de bife tartaro ou de rolo de carne picada. Para confeccionar enchidos. Para confeccionar rissóis de massa e de carne.
	MUZ9MX1	Misturador Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta, nozes e cubos de gelo, para passar e misturar sopas e molhos.
	MUZ9ER1	Tigela em inox com pegas Na tigela podem ser preparados até 3500 g de massa leve.

Acessórios	Designação	Descrição
	MUZ9KR1	Tigela em plástico com pegas Na tigela podem ser preparados até 3500 g de massa leve.
	MUZ9FW1	Picador de carne Para picar carne fresca para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.
	MUZ9PP2	Peças de encaixe para fazer massa para MUZ9HA1 e MUZ9FW1 Para moldar massa. 5 formas à escolha.
	MUZ9SV1	Peça de encaixe para biscoitos para MUZ9HA1 e MUZ9FW1 Para a preparação de biscoitos. 4 formas à escolha.
	MUZ9CC1	Cortadora de cubos para MUZ9VL1 Para cortar alimentos em forma de cubos.
	MUZ9PS1	Disco para batatas fritas para MUZ9VL1 Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.
	MUZ9SC1	Disco reversível “Profi Supercut” para MUZ9VL1 e MUZ9VLP1 Para cortar fruta e legumes às rodelas grossas ou finas. Especialmente adequado para alimentos muito moles ou muito fibrosos.
	MUZ9BS1	Conjunto de acessórios “Baking Sensation” O conjunto contém as seguintes peças: MUZ9FW1 picador de carne (com disco perfurado médio, 5 mm), MUZ9SV1 peça de encaixe para biscoitos, MUZ9KR1 tigela de plástico.
	MUZ9RV1	Acessório para ralar Para ralar, raspar e cortar alimentos.
	MUZ9AD1	Engrenagem angular para MUZ9RV1 Disponível em separado, se não estiver disponível uma engrenagem angular de outro acessório.

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 (βλέπε «Συνταγές»). 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!

- Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε ένα δίκτυο εναλλασσομένου ρεύματος μόνο μέσω μιας πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς. Εξασφαλίστε, ότι το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- 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.

- 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.
- Κατά το κατέβασμα του περιστρεφόμενου βραχίονα μην πιάνετε στο περίβλημα, για να αποφύγετε τη σύνθλιψη των δακτύλων ή των χεριών. 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. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- 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.
- Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων προσέξτε το χαρακτηριστικό χρώμα στα εξαρτήματα και στο μηχανισμό κίνησης.

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).
- Η επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι καλά προσιτή, ανθεκτική στην υγρασία, σταθερή, επίπεδη, στεγνή και αρκετά μεγάλη, για την αποφυγή ζημιών από τις πιτσιλιές και για τη δυνατότητα μιας απρόσκοπτης εργασίας.

⚠ Σημαντικό!

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 35

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

www.bosch-home.com

Οι συσκευές μας εξελίσσονται διαρκώς. Γι' αυτό είναι πιθανό, να διαφέρουν ορισμένες λειτουργίες αυτών των οδηγιών. Σε αυτή την περίπτωση ελέγξτε, εάν στην ιστοσελίδα μας είναι διαθέσιμη μια νέα έκδοση αυτών των οδηγιών.

Σχετικά με τη χρήση αυτών των οδηγιών χρήσης: Τα εξώφυλλα αυτού του εγχειριδίου οδηγιών μπορείτε να τα ανοίξετε. Εκεί θα βρείτε εικονογραφήσεις, χαρακτηρισμένες με γράμματα και αριθμούς, στους οποίους γίνεται συνεχώς παραπομπή σε αυτές τις οδηγίες (π.χ. ➔ **Σειρά εικόνων B**).

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	28
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας.....	28
Με μια ματιά.....	31
Πριν την πρώτη χρήση	31
Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού.....	31
Χρήση των εργαλείων.....	33
Χρήση των εξαρτημάτων	34
Καθαρισμός και φροντίδα	35
Συνταγές	35
Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων	37
Συστήματα ασφάλισης.....	37
Αντιμετώπιση βλαβών	38
Απόσυρση	38
Εξαρτήματα.....	39

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.
→ **Εικ. A**

Βασική συσκευή

- 1 **Περιστρεφόμενος διακόπτης**
 - a Κλίμακα ρύθμισης
- 2 **Πλήκτρο απασφάλισης**
- 3 **Περιστρεφόμενος βραχίονας**
- 4 **Κύριος μηχανισμός κίνησης (μαύρο)**
 - a Άνοιγμα για την τοποθέτηση των εργαλείων
- 5 **Μπροστινός μηχανισμός κίνησης (κίτρινο)**
 - a Καπάκι μηχανισμού κίνησης
- 6 **Πίσω μηχανισμός κίνησης (κόκκινο)**
 - a Καπάκι μηχανισμού κίνησης
- 7 **Θήκη φύλαξης καλωδίου**
- 8 **Εγκοπές για το μπολ**

Μπολ

- 9 **Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα**
- 10 **Καπάκι**
 - a Υποδοχή πλήρωσης

Εργαλεία

- 11 **Αναδευτήρας «Profi Flexi» ***
 - a Προστατευτικό πώμα με πλήκτρα απόρριψης
- 12 **Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»**
 - a Προστατευτικό πώμα με πλήκτρα απόρριψης
- 13 **Ζυμωτήρι**
 - a Προστατευτικό πώμα με πλήκτρα απόρριψης

* ανάλογα με το μοντέλο

Υπόδειξη: Ανάλογα το μοντέλο παραδίδεται η κουζινομηχανή σας με περαιτέρω εξαρτήματα.

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η νέα συσκευή, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί εντελώς, να καθαριστεί και να ελεγχθεί.

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές. → **Εικ. A**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα.
→ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 35

Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού

Χαρακτηριστικό χρώμα

Οι μηχανισμοί κίνησης έχουν διαφορετικά χρώματα (μαύρο, κίτρινο και κόκκινο). Αυτό το χαρακτηριστικό χρώμα θα το βρείτε επίσης και στα εξαρτήματα. Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα αποκλειστικά στο μηχανισμό κίνησης με το ίδιο χρώμα.

Μηχανισμοί κίνησης

→ **Εικ. A**

Η συσκευή διαθέτει 3 διαφορετικούς μηχανισμούς κίνησης.

Κύριος μηχανισμός κίνησης, μαύρο (4)

Για τη χρήση των εργαλείων ή για τη χρήση των εξαρτημάτων με ένα μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης.



Μπροστινός μηχανισμός κίνησης, κίτρινο (5)

Για τη χρήση των εξαρτημάτων με κίτρινο τεμάχιο σύνδεσης.



Πίσω μηχανισμός κίνησης, κόκκινο (6)

Για τη χρήση των εξαρτημάτων με κόκκινο τεμάχιο σύνδεσης.



Καπάκι μηχανισμού κίνησης (5a και 6a)

Για την κάλυψη των μη χρησιμοποιούμενων μηχανισμών κίνησης.


Περισσότερες πληροφορίες: → «Εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 39

Περιστρεφόμενος διακόπτης

→ Εικ. 

Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλέγεται η επιθυμητή ταχύτητα ή απενεργοποιείται η συσκευή. Σε περίπτωση ενός σφάλματος στο χειρισμό της συσκευής, μιας ενεργοποίησης των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή ενός ελαττώματος της συσκευής δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πλέον η συσκευή.

Ρυθμίσεις

M	Στιγμιαία λειτουργία με το μεγαλύτερο αριθμό στροφών / γρήγορα. Κρατήστε το διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια.
O	Στάση / Απενεργοποίηση
	Λειτουργία «Προσεκτική ανάμειξη» με το χαμηλότερο αριθμό στροφών / πολύ αργά.
1...7	Βαθμίδες ταχύτητας 1: ο μικρότερος αριθμός στροφών / αργά 7: ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών / γρήγορα

Εργαλεία

→ Εικ. 

Αναδευτήρας «Profi Flexi»

Για το ανακάτεμα ζύμης, π.χ. απλή ζύμη κέικ ή μους. Για την προσεκτική ανάμειξη μαρέγκας ή σαντιγί.



Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»

Για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου.




Ζυμωτήρι

Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης (π.χ. ζύμη μαγιάς) και για την προσεκτική ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας).



Συστάσεις για την ταχύτητα

	Για την προσεκτική ανάμειξη και το προσεκτικό ανακάτεμα διαφόρων υλικών (π.χ. προσεκτική ανάμειξη μαρέγκας)
1-2	Για την ανάδευση και το ανακάτεμα των υλικών
3	Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης με το ζυμωτήρι
5-7	Για το ανακάτεμα και χτύπημα των υλικών (π.χ. σαντιγί) με τον επαγγελματικό αναδευτήρα «Profi Flexi» ή το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»
M	Ακατάλληλη για τη χρήση των εργαλείων!

Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων

Η συσκευή είναι από το εργοστάσιο ρυθμισμένη έτσι, ώστε το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» σχεδόν να αγγίζει τον πυθμένα του μπολ, για να αναμειγνύονται τα υλικά ιδανικά μεταξύ τους. Όταν τα εργαλεία ακουμπούν στον πυθμένα του μπολ ή απέχουν πολύ από αυτόν, μπορεί να διορθωθεί η απόσταση εύκολα. → «Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων» βλέπε στη σελίδα 37

Περιστρεφόμενος βραχίονας

→ Εικ. 

Ο περιστρεφόμενος βραχίονας στρέφεται προς τα επάνω, για την τοποθέτηση ή την αφαίρεση ενός εργαλείου ή του μπολ. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι εξοπλισμένο με τη λειτουργία «EasyArm Lift», η οποία υποστηρίζει την κίνηση του περιστρεφόμενου βραχίονα προς τα επάνω.

Μπολ και καπάκι

→ Εικ. D

Η συσκευή παραδίδεται με ένα ειδικό μπολ, το οποίο με την τοποθέτηση και την περιστροφή συνδέεται σταθερά με τη βασική συσκευή.

Το καπάκι στερεώνεται στον περιστρεφόμενο βραχίονα και ανοίγει αυτόματα με το σήκωμα του περιστρεφόμενου βραχίονα.

Τοποθέτηση και αφαίρεση εργαλείων

→ Εικ. E

Τα εργαλεία είναι εξοπλισμένα στο προστατευτικό πώμα με πλήκτρα απόρριψης, τα οποία χρησιμεύουν για την απλή αφαίρεση των εργαλείων.

Τοποθέτηση εργαλείου: Περάστε το εργαλείο μέχρι να ασφαλίσει στο κύριο μηχανισμό κίνησης. Το προστατευτικό πώμα καλύπτει το μηχανισμό κίνησης.

Αφαίρεση εργαλείου: Πιέστε τα δύο πλήκτρα απόρριψης, μέχρι να ελευθερωθεί το εργαλείο. Αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.

Θήκη φύλαξης καλωδίου

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια θήκη καλωδίου. Το μήκος του ηλεκτρικού καλωδίου μπορεί να ρυθμιστεί κατάλληλα, τραβώντας έξω ή στρώχνοντας μέσα το καλώδιο.



Συστήματα ασφαλείας

Η συσκευή διαθέτει διάφορα συστήματα ασφαλείας. → «Συστήματα ασφάλισης» βλέπε στη σελίδα 37

Χρήση των εργαλείων

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

- Βάλτε το φως στην πρίζα. αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης.
- Εργαζόσαστε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι.

- Πριν από την κίνηση του περιστρεφόμενου βραχίονα ή την αλλαγή των εργαλείων περιμένετε οπωσδήποτε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Για λόγους ασφαλείας τοποθετείτε οπωσδήποτε το καπάκι του μηχανισμού κίνησης στον μπροστινό και πίσω μηχανισμό κίνησης.

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια λεία, καθαρή και σταθερή επιφάνεια.
- Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.
- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με την υποδοχή πλήρωσης προς τα εμπρός πάνω στον κύριο μηχανισμό κίνησης.
- Τοποθετήστε το μπολ. Προσέξτε εδώ τις εγκοπές στη βασική συσκευή.
- Γυρίστε το μπολ μέχρι να ασφαλίσει ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Σημαντικό!

Η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, όταν το μπολ δεν είναι σωστά τοποθετημένο.

→ Σειρά εικόνων E

1. Ανάλογα με την εργασία επεξεργασίας επιλέξτε τον επαγγελματικό αναδευτήρα «Profi Flexi», το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» ή το ζυμωτήρι → «Εργαλεία» βλέπε στη σελίδα 32. Περάστε το εργαλείο μέχρι να ασφαλίσει στο κύριο μηχανισμό κίνησης. Το προστατευτικό πώμα καλύπτει το μηχανισμό κίνησης.
2. Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
3. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Κατεβάστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προσεκτικά! Προσέξτε, να μη μαγκωθούν τα δάκτυλα ή τα χέρια.

Χειρισμός της συσκευής

4. Συνδέστε το φως στην πρίζα. Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα. Συστάσεις για την ταχύτητα → «Εργαλεία» βλέπε στη σελίδα 32
5. Επεξεργαστείτε τα υλικά τόσο, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
6. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **○**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φως.
7. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.
8. Γυρίστε το μπολ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να μπορεί να σηκωθεί. Αφαιρέστε το μπολ.
9. Πιέστε τα δύο πλήκτρα απόρριψης, μέχρι να ελευθερωθεί το εργαλείο. Αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.
10. Αφαιρέστε το καπάκι από το μηχανισμό κίνησης.
11. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 35

Υπόδειξη: Χρησιμοποιήστε επίσης τα δικά μας παραδείγματα εφαρμογής, για να γνωρίσετε καλύτερα την καινούργια σας συσκευή και τις λειτουργίες της. → «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 35

Συμπλήρωση υλικών

Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας μπορούν να προτεθούν επίσης περαιτέρω υλικά.

→ Εικ. 6

- Με τη συσκευή σε λειτουργία προσθέστε προσεκτικά περαιτέρω υλικά μέσα από την υποδοχή πλήρωσης στο καπάκι.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης.

→ Σειρά εικόνων 6

1. Για να προσθέσετε μεγαλύτερες ποσότητες ή περισσότερα υλικά, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **○** και περιμένετε την ακινητοποίηση.
2. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.
3. Προσθέστε τα υλικά απευθείας στο μπολ.
 - Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών. → «Χειρισμός της συσκευής» βλέπε στη σελίδα 34

Χρήση των εξαρτημάτων

Για την κουζίνομηχανή σας υπάρχει μια σειρά εξαρτημάτων, με τα οποία μπορείτε να διευρύνετε σημαντικά τη λειτουργικότητα. Ανάλογα το μοντέλο συμπεριλαμβάνονται στα υλικά παράδοσης ήδη ορισμένα εξαρτήματα. Εάν ένα εξάρτημα δε συμπεριλαμβάνεται, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → «Εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 39

Προετοιμασία για εξαρτήματα

Ανάλογα με το εξάρτημα πρέπει να προετοιμαστεί η βασική συσκευή διαφορετικά.

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια λεία, καθαρή και σταθερή επιφάνεια.
- Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.
- Προετοιμάστε τη βασική συσκευή ανάλογα με τα εξαρτήματα, όπως φαίνεται στην εικόνα.

→ Εικ. ■

1. Προετοιμασία για εργαλεία.
2. Προετοιμασία για εξαρτήματα στο μαύρο μηχανισμό κίνησης με μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης και εξάρτημα, το οποίο τοποθετείται στη θέση του μπολ.
3. Προετοιμασία για εξαρτήματα στον κόκκινο μηχανισμό κίνησης, για παράδειγμα μίξερ ή πολυκόφτης.
4. Προετοιμασία για εξαρτήματα στον κίτρινο μηχανισμό κίνησης χωρίς άνοιγμα εξόδου για τρόφιμα, για παράδειγμα πολυμίξερ ή λεμονοσσύφτης.
5. Προετοιμασία για εξαρτήματα στον κίτρινο μηχανισμό κίνησης με άνοιγμα εξόδου για τρόφιμα, για παράδειγμα πολυκόφτης συνεχούς ροής.
 - Προσέξτε το κίτρινο, το κόκκινο ή το μαύρο μαρκάρισμα στο μηχανισμό κίνησης και στα εξαρτήματα.
 - «Χαρακτηριστικό χρώμα» βλέπε στη σελίδα 31
 - Καλύπτετε τους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης πάντοτε με τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης.
 - Όλα τα επόμενα βήματα μπορείτε να τα βρείτε στις εκάστοτε, ξεχωριστές οδηγίες των εξαρτημάτων.

Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή και τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση. → **Εικ. ■**

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέστε το φως από την πρίζα.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή.

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Αφαιρέστε τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και μετά στεγνώστε την.

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

- Καθαρίστε το μπολ, το καπάκι και τα εργαλεία με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν.

Συνταγές**Σαντιγί**

- 200-1.500 γρ.
- Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 7, ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας, με το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi».

**Ασπράδια αυγών**

- 2-12 ασπράδια αυγών
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi».



Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

- 3 αυγά
- 3-4 κουταλιές ζεστό νερό
- 150 γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκι βανίλια
- 150 γρ. αλεύρι
- 50 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 επαγγελματικό χυπητήρι «Profi» 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

- 3-4 αβγά
- 200-250 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 φακελάκι βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
- 200-250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 500 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 150 ml γάλα
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **2**, μετά ανακατέψτε τα περίπου 2-3 λεπτά στη βαθμίδα **7** με το τον επαγγελματικό αναδευτήρα «Profi Flexi».

Μέγιστη ποσότητα: 2½ φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

- 125 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 100-125 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- 1 πρέζα αλάτι
- λίγο ξύσμα φλούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
- 250 γρ. αλεύρι
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **2**, μετά περίπου 2 - 3 λεπτά στη βαθμίδα **6** με τον αναδευτήρα «Profi Flexi».

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: 4 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη μαγιάς

Βασική συνταγή

- 500 γρ. αλεύρι
- 1 αυγό
- 80 γρ. λίπος (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 80 γρ. ζάχαρη
- 200-250 ml χλιαρό γάλα
- 25 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- Ξύσμα ½ λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-6 λεπτά στη βαθμίδα **3** με το ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 3 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη για ζυμαρικά

Βασική συνταγή

- 500 γρ. αλεύρι
- 250 γρ. αυγά
(περίπου 5 κομμάτια)
- εάν χρειάζεται 2 - 3 κουταλιές
(20-30 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 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 2 κουταλάκια αλάτι
- 660 ml ζεστό νερό
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου
½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου
4-5 λεπτά στη βαθμίδα **3** με το
ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή



Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν τη λεπτή ρύθμιση αποσυνδέστε το φιλ.

Προσοχή!

Εκτελείτε τη λεπτή ρύθμιση των εργαλείων μόνο σε μικρά βήματα. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας πρέπει να μπορεί να κατέβει εντελώς και τα εργαλεία δεν επιτρέπεται εδώ να μαγκώνουν στον πυθμένα και στο χείλος του μπολ. Η ιδανική απόσταση των εργαλείων από το μπολ ανέρχεται στα 3 mm.

→ Σειρά εικόνων

- Με τοποθετημένο το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» ελέγξτε την τρέχουσα ρύθμιση.
- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.

- Κρατήστε το εργαλείο σταθερά με το ένα χέρι. Λύστε το κόντρα παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί (10 mm) προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Ρυθμίστε την απόσταση από το μπολ, περιστρέφοντας το εργαλείο (1 ολόκληρη περιστροφή ανταποκρίνεται σε 1 mm ρύθμισης ύψους).

Περιστροφή ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού:

Η απόσταση από το μπολ μειώνεται.

Περιστροφή προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού:

Η απόσταση από το μπολ αυξάνεται.

- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.
- Ελέγξτε την απόσταση του εργαλείου. Η ιδανική απόσταση των εργαλείων από το μπολ ανέρχεται στα 3 mm. Ενδεχομένως προσαρμόστε την απόσταση.
- Όταν η απόσταση είναι ιδανικά ρυθμισμένη, πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και στρέψτε προς τα πίσω τον περιστρεφόμενο βραχίονα.
- Κρατήστε το εργαλείο σταθερά με το ένα χέρι. Σφίξτε το κόντρα παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί (10 mm) ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Συστήματα ασφάλισης

Ασφάλεια ενεργοποίησης

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο, όταν το μπολ είναι τοποθετημένο και έχει περιστραφεί μέχρι να ασφαλίσει ή όταν ένα εξάρτημα με μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης έχει στερεωθεί στον κύριο κινητήρα και όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στην κάτω θέση.

Ασφάλεια επανενεργοποίησης

Η συσκευή σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος παραμένει ενεργοποιημένη, αλλά ο κινητήρας δεν ξεκινά μετά ξανά. Για την επανενεργοποίηση θέστε πρώτα τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O**, μετά ενεργοποιήστε ξανά.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης απενεργοποιεί τον κινητήρα κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μια πιθανή αιτία μπορεί να είναι η επεξεργασία πολύ μεγάλων ποσοτήτων.

Ασφάλιση του περιστρεφόμενου βραχίονα

Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν μπορεί να απασφαλιστεί και να κινηθεί, όταν στον πίσω μηχανισμό κίνησης είναι τοποθετημένο ένα εξάρτημα.

Αντιμετώπιση βλαβών

Υπόδειξη: Σε περίπτωση ενός σφάλματος στο χειρισμό της συσκευής, μιας ενεργοποίησης των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή ενός ελαττώματος της συσκευής δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πλέον η συσκευή. Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα που εμφανίστηκε με τη βοήθεια των ακολούθων υποδειξεων.

Προσοχή!

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Βλάβη

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση

- Ελέγξτε την τροφοδοσία ρεύματος.
- Ελέγξτε το φως.
- Ελέγξτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα. Είναι στη σωστή θέση; Έχει ασφαλίσει;
- Σφίξτε το μπολ μέχρι τέρμα.
- Η ασφάλεια επανενεργοποίησης είναι ενεργοποιημένη. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O** και μετά ξανά στην επιθυμητή βαθμίδα.

Βλάβη

Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη χρήση. Η ασφάλεια υπερφόρτωσης είναι ενεργοποιημένη. Έγινε επεξεργασία μιας πολύ μεγάλης ποσότητας υλικών ταυτόχρονα ή για πολύ μεγάλη διάρκεια.

Αντιμετώπιση

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O**.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Αποσυνδέστε το φως.

- Μειώστε την ποσότητα επεξεργασίας.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες! → «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 35

Βλάβη

Με περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης πατήθηκε κατά λάθος το πλήκτρο απασφάλισης. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας κινείται προς τα πάνω. Ο κινητήρας απενεργοποιείται.

Αντιμετώπιση

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O**.
- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.
- Θέστε ξανά τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.

Απόσυρση

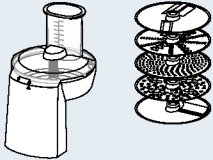
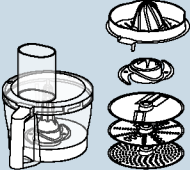


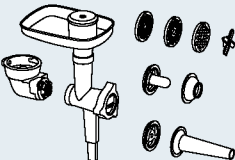



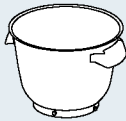

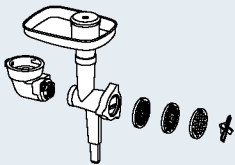
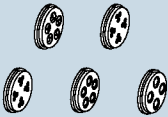

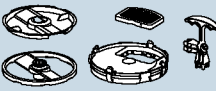


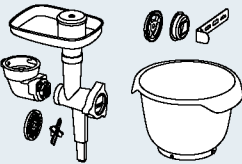
Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EE περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

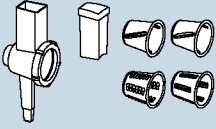

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα και τα ανταλλακτικά μπορεί να αγοραστούν μέσω του εμπορίου και της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών. Επειδή η γκάμα των προϊόντων διευρύνεται συνεχώς, μπορεί να υπάρχουν εντωμεταξύ περαιτέρω εξαρτήματα, τα οποία δεν αναφέρονται εδώ. Επισκεφτείτε γι' αυτό την ιστοσελίδα www.bosch-home.com, για να δείτε, ποια τρέχοντα εξαρτήματα προσφέρονται.

Εξαρτήματα	Ονομασία	Περιγραφή
	MUZ9VL1	Πολυκόφτης συνεχούς ροής Για το κόψιμο, ξύσιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και άλλων τροφίμων.
	MUZ9VLP1	Πολυμίξερ με λεμονοσύτφη Για τον τεμαχισμό αρωματικών φυτών, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το ξύσιμο καρότων, ραπανακιών και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και κατεψυγμένης σοκολάτας. Για το στύσιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.
	MUZ9PP1	Προσάρτημα ζυμαρικών Για την παρασκευή φύλλων ζύμης και ταλιατέλων.
	MUZ9TM1	Σετ πολυκόφτη Για την άλεση και το θρυμματισμό μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών, δημητριακών, καφέ ή ζάχαρης. Για τον τεμαχισμό και την κοπή κρέατος, ψαριού, σκληρού τυριού, αρωματικών φυτών, φρούτων, λαχανικών, ξηρών καρπών ή σοκολάτας. Για την ανάμειξη υγρών ή ημι-στερεών τροφίμων, για τον τεμαχισμό/κοπή ωμών φρούτων και λαχανικών καθώς και κατεψυγμένων φρούτων και για την πολτοποιήση φαγητών.
	MUZ9HA1	Κρεατομηχανή με εξάρτημα γεμιστικού λουκάνικων και μπιφτεκίων με κενό εσωτερικά (Kebbe) Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ ή ψητό κιμά. Για το γέμισμα των λουκάνικων. Για την παρασκευή πιτών ζύμης και πιτών κιμά.
	MUZ9MX1	Μίξερ Για την ανάμειξη ποτών, για την πολτοποιήση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για τον τεμαχισμό φρούτων και ξηρών καρπών και το θρυμματισμό παγοκύβων, για την πολτοποιήση και ανάμειξη σούπας και σάλτσας.

Εξαρτήματα	Ονομασία	Περιγραφή
	MUZ9ER1	Μπολ μίξερ ανοξείδωτου χάλυβα με λαβές Στο μπολ μπορούν να επεξεργαστούν μέχρι και 3.500 γρ. απλής ζύμης.
	MUZ9KR1	Πλαστικό μπολ μίξερ με λαβές Στο μπολ μπορούν να επεξεργαστούν μέχρι και 3.500 γρ. απλής ζύμης.
	MUZ9FW1	Κρεατομηχανή Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ ή ψητό κιμά.
	MUZ9PP2	Εξαρτήματα ζυμαρκών για MUZ9HA1 και MUZ9FW1 Για το σχηματισμό ζυμαρικών. 5 διαφορετικές φόρμες προς επιλογή.
	MUZ9SV1	Εξάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ για MUZ9HA1 και MUZ9FW1 Για το σχηματισμό μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ. 4 διαφορετικές φόρμες προς επιλογή.
	MUZ9CC1	Εξάρτημα κόφτη κύβων για MUZ9VL1 Για την κοπή τροφίμων σε σχήμα κύβου.
	MUZ9PS1	Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες για MUZ9VL1 Για την κοπή ωμών πατατών για τηγανητές πατάτες.
	MUZ9SC1	Δίσκος διπλής όψης Profí Supercut για MUZ9VL1 και MUZ9VLP1 Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές ή λεπτές φέτες. Ιδιαίτερα κατάλληλος για πολύ μαλακά ή πολύ ινώδη τρόφιμα.
	MUZ9BS1	Σετ εξαρτημάτων «Baking Sensation» Στο σετ περιλαμβάνονται τα ακόλουθα εξαρτήματα: MUZ9FW1 κρεατομηχανή (με διάτρητο δίσκο, μεσαίος, 5 mm), MUZ9SV1 εξάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, MUZ9KR1 πλαστικό μπολ μίξερ.

Εξαρτήματα	Όνομασία	Περιγραφή
	MUZ9RV1	Προσάρτημα ξυσίματος Για κοπή και ξύσιμο τροφίμων.
	MUZ9AD1	Μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης για MUZ9RV1 Διατίθεται ξεχωριστά, όταν δεν υπάρχει κανένας μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης ενός άλλου εξαρτήματος.

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 αντικαθιστώνται 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 (bkz. "Tarifler") aşmayınız. Cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması 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, duysal 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!

- Cihaz sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir akım şebekesine bağlanabilir. Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde takılmış olduğundan emin olunuz.
- 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 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.
- Çevirme kolunu indirirken, ellerinizin veya parmaklarınızın sıkışmasını önlemek için gövdeden tutmayınız. 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. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz.
- 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 kullanırken, aksesuar ve tahrik sistemi (motor) üzerindeki renkli işarete dikkat ediniz.

⚠ 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.
- Sıçramalar nedeniyle oluşabilecek hasarları önlemek ve yaralanmadan çalışmayı garanti edebilmek için; çalışma yüzeyinin kolayca erişilebilir, neme karşı dayanıklı, düz, dengeli, kuru ve yeterince büyük bir alan olması gereklidir.

⚠️ Önemli!

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 49

EEE yönetmeliğine uygundur.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

www.bosch-home.com

Cihazlarımızın özellikleri sürekli olarak geliştirilmektedir. Bu nedenle, cihazınızda bu kılavuzdakilerden farklı bazı fonksiyonların mevcut olması söz konusu olabilir. Bu durumda, internet sayfamızda daha güncel bir kılavuz versiyonunun mevcut olup olmadığını kontrol edin.

Bu kullanım kılavuzunun kullanımı için: Kılavuzun kapak sayfalarını dışarı doğru açabilirsiniz. Açtığınız sayfada, üzerinde numara ve harf tanımlamalarının yer aldığı ve bu kullanım kılavuzunda sürekli olarak kendisine referans verilen çizimleri bulabilirsiniz (örn. → Resim sırası **III**).

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	43
Önemli güvenlik uyarıları	43
Genel Bakış	45
İlk kullanımdan önce	46
Parçalar ve kumanda elemanları	46
Aletlerin kullanılması	47
Aksesuarların kullanılması	48
Temizlik ve bakım	49
Tarifler	49
Aletlerde hassas ayar	50
Güvenlik sistemleri	51
Arıza durumunda yardım	51
Elden çıkartılması	52
Garanti	52
Aksesuar	53

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

→ Resim **IV**

Ana cihaz

- 1 **Döner şalter**
 - a Ayar skalası
- 2 **Kilit açma tuşu**
- 3 **Çevirme kolu**
- 4 **Ana tahrik (siyah)**
 - a Aletleri cihaza takma deliği
- 5 **Ön tahrik (sarı)**
 - a Tahrik sistemi koruyucu kapağı
- 6 **Arka tahrik (kırmızı)**
 - a Tahrik sistemi koruyucu kapağı
- 7 **Kablo saklama bölmesi**
- 8 **Kapı girintileri**

Kap

- 9 **Paslanmaz çelik karıştırma kabı**
- 10 **Kapak**
 - a Dolum ağzı

Aletler

- 11 **Profi Flexi karıştırma teli ***
 - a Çıkarma düğmeli koruyucu kapak
- 12 **Profi çırpma teli**
 - a Çıkarma düğmeli koruyucu kapak
- 13 **Yoğurma kancası**
 - a Çıkarma düğmeli koruyucu kapak

* modele bağlı

Bilgi: Modeline göre mutfak robotunuzla birlikte başka aksesuarlar da teslim edilebilir.

İlk kullanımdan önce

Yeni bir cihaz ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!

Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayınız!

- Ana cihazı ve tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür ve hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz.
→ “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 49

Parçalar ve kumanda elemanları

Renkli işaretler

Tahrikler farklı renklere sahiptir (siyah, sarı ve kırmızı). Bu renkli işaretler, aksesuar parçalarının üzerinde de bulunur. Sadece rengi tahrikteki işaret ile aynı olan aksesuarları kullanınız.

Tahrik sistemi (motorlar)

→ Resim A

Cihazda 3 farklı tahrik mevcuttur.

Ana tahrik, siyah (4)

Alet veya konik dişli aksesuar kullanımı içindir.



Ön tahrik, sarı (5)

Sarı bağlantı parçalı aksesuar kullanımı içindir.



Arka tahrik, kırmızı (6)

Kırmızı bağlantı parçalı aksesuar kullanımı içindir.



Tahrik sistemi koruyucu kapağı (5a ve 6a)

Kullanılmayan tahriklerin üzerinin kapatılması içindir.

Diğer bilgiler: → “Aksesuar” bkz. sayfa 53

Döner şalter

→ Resim B

Döner şalter ile istenen hız seçilir veya cihaz kapatılır. Cihazın kumandasında bir arıza olması, elektronik sigortaların atması veya bir cihaz arızasının oluşması halinde, cihaz artık açılmaz.



Ayarlar

M	En yüksek devir sayısına sahip anlık çalıştırma kademesi / hızlı. İstedığınız süre için şalteri sabit tutunuz.
O	Durdur / Kapat
↻	En düşük devir ile / çok yavaş “ilave ederek karıştırma” fonksiyonu.
1...7	Hız kademeleri 1: Düşük devir sayısı / yavaş 7: En yüksek devir sayısı / hızlı

Aletler

→ Resim A

Profi Flexi karıştırma teli

Örneğin sulu hamur veya mus karışımının yoğrulması ve çırpılmış yumurta beyazının veya kremşanti-nin ilave edilerek karıştırılması içindir. Yumurta akı kreması veya kaymak.



Profi çırpma teli

Krema, kremşanti ve civik hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlığı içindir.



Yoğurma kancası

Yoğun hamurların (örn. mayalı hamur) yoğrulması ve doğran-maması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura ilave edilerek karıştırılması içindir.



Önerilen hız değerleri

↻	Farklı malzemelerin (örn. çırpılmış yumurta beyazı) ilave edilip nazikçe karıştırılması içindir
1-2	Malzemelerin karıştırılması ve harmanlanması için
3	Yoğurma kancası ile ağır hamurların yoğrulması için
5-7	Malzemelerin (örn. kremşanti) Profi Flexi karıştırma teli veya Profi çırpma teli ile karıştırılması içindir
M	Alet kullanımı için uygun değildir!

Aletlerde hassas ayar

Malzemelerin birbirleriyle en iyi şekilde karışmalarını sağlamak için, cihazın fabrika ayarı Profi çırpma teli neredeyse kabın zeminine değecek şekilde yapılmıştır. Aletler kabın zeminine temas ediyorsa veya çok uzakta kalıyorsa, aradaki mesafe kolayca değiştirilebilir. → “Aletlerde hassas ayar” bkz. sayfa 50

Çevirme kolu

→ Resim 6

Alet veya kap yerleştirmek veya çıkartmak için çevirme kolu yukarıya doğru döndürülür. Çevirme kolu, kolun yukarı doğru hareketini destekleyen “EasyArm Lift” (kolay kol kaldırma) fonksiyonu ile donatılmıştır.



Kap ve kapak

→ Resim 7

Cihaz, cihaza takılıp döndürüldüğünde ana cihaz ile sabit şekilde bağlanan özel bir kap ile birlikte teslim edilir. Kapak, çevirme koluna sabitlenir ve çevirme kolu kaldırıldığında otomatik olarak açılır.

Aletlerin takılması ve çıkartılması

→ Resim 8

Aletlerin koruyucu kapakları üzerinde, kolayca çıkartılabilmelerini sağlayan çıkarma düğmeleri mevcuttur.

Aletin takılması: Aleti yerine oturana dek ana tahrik üzerine takınız. Koruyucu kapak tahrikin üzerini kaplar.

Aletin çıkartılması: Alet yerinden çıkana dek iki çıkarma düğmesine basınız. Aleti sürücüdün çıkartın.

Kablo saklama bölmesi

Cihazda bir kablo saklama bölmesi mevcuttur. Fişli kabloun uzunluğu, kablo dışarı çekilerek veya geri itilerek gereken şekilde ayarlanabilir.



Güvenlik sistemleri

Cihazda çeşitli güvenlik sistemleri mevcuttur. → “Güvenlik sistemleri” bkz. sayfa 51

Aletlerin kullanılması

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış olması halinde takınız.
- Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız.
- Sadece kapak takılıyken çalışınız.
- Çevirme kolunu hareket ettirmeden veya aletleri değiştirmeden önce, mutlaka tahrik sistemi duruncaya kadar bekleyiniz.
- Güvenlik nedeniyle, ön ve arka tahrik üzerine mutlaka tahrik sistemi koruyucu kapağını takınız.

Hazırlık

- Ana cihazı düz, temiz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Fişli kabloyu gereken uzunluğa çekerek ayarlayınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırıınız.
- Kapağı, dolum ağzı ile birlikte öne doğru ana tahrikin üzerine takınız.
- Kabı yerleştiriniz. Bu sırada ana cihazdaki girintilere dikkat ediniz.
- Yerine oturuncaya kadar kabı saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.

Önemli!

Kapı doğru şekilde yerleştirilmezse cihazın çalıştırılması mümkün olmaz.


→ Resim sırası

1. Gerçekleştirmek istediğiniz işleme göre Profi Flexi karıştırma telini, Profi çırpma telini veya yoğurma kancasını seçiniz
→ “Aletler” bkz. sayfa 46.
Aleti yerine oturana dek ana tahrik üzerine takınız. Koruyucu kapak tahrikin üzerini kaplar.
2. İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
3. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.

Yaralanma tehlikesi!

Çevirme kolunu dikkatlice indiriniz! Parmaklarınızın veya ellerinizin sıkışmamasına dikkat ediniz.

Cihazın kullanılması

4. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız. Önerilen hız değerleri: → “Aletler” bkz. sayfa 46
5. İsteddiğiniz sonucu alana kadar malzemelerde işlem yapınız.
6. Döner şalteri  konumuna ayarlayınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
7. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
8. Kabı yerinden kalkana kadar saat dönüş yönünde çeviriniz. Kabı çıkartınız.
9. Alet yerinden çıkana dek iki çıkarma düğmesine basınız. Aleti sürücüden çıkartın.
10. Kapağı tahrik sisteminden çıkartınız.
11. Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 49

Bilgi: Yeni cihazınızı ve fonksiyonlarını daha iyi öğrenebilmek için uygulama örneklerimizden de faydalanabilirsiniz.

→ “Tarifler” bkz. sayfa 49

Malzeme ilave edilmesi

Cihazla işlem gerçekleştirilirken başka malzemelerin eklenmesi de mümkündür.


→ Resim

- Cihaz çalışırken ilave malzemeleri kapaktaki dolum ağzından dikkatlice doldurunuz.

Yaralanma tehlikesi!

Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız. Kabin veya dolum ağzının içine herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) sokmayınız.

→ Resim sırası

1. Fazla miktarda veya büyük malzeme eklemek için döner şalteri  konumuna çeviriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz.
2. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
3. Malzemeleri doğrudan kabin içine doldurunuz.
 - Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız. Malzemeleri işlemeye devam ediniz. → “Cihazın kullanılması” bkz. sayfa 48

Aksesuarların kullanılması

Mutfak robotunuz için, robotun fonksiyon kapsamını kayda eğer ölçüde genişletebileceğiniz bir dizi aksesuar ürün mevcuttur. Modele göre, teslimat kapsamında bazı aksesuar ürünler zaten mevcuttur. Teslimat kapsamında yer almayan aksesuar parçalarını ilgili satıcılardan, yetkili servislerden ve müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.
→ “Aksesuar” bkz. sayfa 53

Aksesuar için hazırlık

Kullanılacak aksesuara göre, ana cihazın farklı şekilde hazırlanması gerekir.

- Ana cihazı düz, temiz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Fişli kabloyu gereken uzunluğa çekerek ayarlayınız.

- Ana cihazı, kullanılacak aksesuara göre uygun resimde gösterilen şekilde hazırlayınız.
- **Resim 11**
- 1. Aletler için hazırlık.
- 2. Konik dişli siyah tahrikteki aksesuar ve kabın yerine takılacak olan aksesuar için hazırlık.
- 3. Kırmızı tahrikteki aksesuar için hazırlık, örn. mikser veya multi ufalayıcı.
- 4. Gıda maddesi çıkışı olmayan sarı tahrikteki aksesuar için hazırlık, örn. multi mikser veya narenciye sıkma ünitesi.
- 5. Gıda maddesi çıkışı olan sarı tahrikteki aksesuar için hazırlık, örn. doğrayıcı.
- Tahrik ve aksesuar üzerindeki sarı, kırmızı veya siyah işarete dikkat ediniz.
→ “Renkli işaretler” bkz. sayfa 46
- Kullanılmayan tahrikleri her zaman tahrik koruyucu kapaklar ile kapatınız.
- Diğer tüm adımları, ayrı aksesuar kılavuzundaki ilgili bölümden öğrenebilirsiniz.

Temizlik ve bakım

Cihazı ve kullanılan aletleri, her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz. → **Resim 12**

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

- Temizlemeden önce elektrik fişini çekiniz.
- Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- Buharlı temizleme aleti kullanmayınız.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmamalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Ana cihazın temizlenmesi

- Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkartınız.
- Ana cihazı ve tahrik sistemi koruyucu kapağını yumuşak ve nemli bir bez ile siliniz ve kurulayınız.

Kabın ve aletlerin temizlenmesi

- Kabı, kapağı ve aletleri deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyiniz veya bulaşık makinesine yerleştiriniz.
- Tüm parçaları kurumaya bırakınız.

Tarifler

Kremşanti

- 200-1500 g
- Kremayı, Profi çırpma teli ile kremanın miktarına ve özelliklerine göre 1½-4 dakika süreyle Kademe 7 ayarında çırpınız.



Yumurta akı

- 2-12 yumurta akı
- Yumurta akını, Profi çırpma teli ile 4-6 dakika süreyle Kademe 7 ayarında çırpınız.



Bisküvi hamuru

Temel tarif

- 3 yumurta
- 3-4 yemek kaşığı sıcak su
- 150 g şeker
- 1 paket şekerli vanilin
- 150 g un
- 50 g nişasta
- gerekirse kabartma tozu
- Malzemeleri (un ve nişasta hariç), Profi çırpma teli ile köpüklü bir kıvamda gelinceye kadar yakl. 4-6 dakika süreyle Kademe 7 ayarında çırpınız.
- Döner şalteri Kademe 1 konumuna 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

- 3-4 yumurta
- 200-250 g şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket şekerli vanilin veya ½ limonun kabuğu
- 200-250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
- 500 g un
- 1 paket kabartma tozu
- 150 ml süt
- Tüm malzemeleri, Profi Flexi karıştırma teli ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 2 ayarında, ardından yakl. 2-3 dakika süreyle Kademe 7 ayarında karıştırınız.

Azami miktar: 2½ 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 şekerli vanilin
- 250 g un
- gerekirse kabartma tozu
- Tüm malzemeleri, Profi Flexi karıştırma teli ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 2 ayarında, ardından yakl. 2-3 dakika süreyle Kademe 6 ayarında karıştırınız.

500 g üzeri un:

- Malzemeleri yoğurma kancası ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika süreyle Kademe 3 ayarında yoğurunuz.

Azami miktar: 4 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 taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya
- ½ limonun kabuğu
- 1 tutam tuz



- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-6 dakika süreyle Kademe 3 ayarında yoğurunuz.

Azami miktar: 3 x temel tarif

Makarna hamuru

Temel tarif

- 500 g un
- 250 g yumurta (yakl. 5 adet)
- ihtiyaca göre 2-3 yemek kaşığı (20-30 g) soğuk su
- Tüm malzemeleri yakl. 3-5 dakika süreyle Kademe 3 ayarında 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, yoğurma kancası ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 4-5 dakika süreyle Kademe 3 ayarında yoğurunuz.

Azami miktar: 1,5 x temel tarif

Aletlerde hassas ayar

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Hassas ayar yapmadan önce cihazın fişini çekiniz.

Dikkat!

Aletlerdeki hassas ayar çalışmaları ancak küçük adımlar halinde gerçekleştirilebilir. Çevirme kolu tamamen indirilebilir olmalı ve aletler bu sırada kabın zeminine veya kenarlarına sıkışmamalıdır. Aletlerin kaba olan optimum mesafesi 3 mm'dir.

→ Resim sırası ☒

- Profi çırpma teli takılıyken güncel ayarı kontrol ediniz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
- Aleti bir elinizle sabit tutunuz. Kontra somunu bir çatal anahtar (10 mm) ile saat dönüş yönünde çeviriniz.



- Kaba olan mesafeyi aleti döndürerek ayarlayınız (1 tam tur 1 mm yükseklik ayarına karşılık gelir).
- **Saat dönüş yönünün tersine çevirme:**
Kaba olan mesafe azalır.
- **Saat dönüş yönüne çevirme:**
Kaba olan mesafe büyür.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.
- Aletin mesafesini kontrol ediniz. Aletlerin kaba olan optimum mesafesi 3 mm'dir. Gerekirse mesafeyi ayarlayınız.
- Mesafeyi en uygun şekilde ayarladıysanız, kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu geri katlayınız.
- Aleti bir elinizle sabit tutunuz. Kontra somunu bir çatal anahtar (10 mm) ile saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.

Güvenlik sistemleri

Çalışma emniyeti sistemi

Cihaz sadece, kap yerleştirilmiş ve çevrilecek yerine oturtulmuş durumdayken veya konik dişli aksesuar ana tahrike sabitlenmiş ve çevirme kolu alt konuma yerleşmiş durumdayken açılabilir.

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 **O** konumuna çeviriniz ve cihazı tekrar açınız.

Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yüklenme emniyeti, kullanım sırasında motoru kendiliğinden kapatıyor. Bunun nedeni, aynı anda çok miktarda besinin işlenmeye çalışılması olabilir.

Çevirme kolu emniyeti

Arka tahrikte bir aksesuar takılıyken çevirme kolu emniyetinin kilidi açılmaz ve hareket ettirilemez.

Arıza durumunda yardım

Bilgi: Cihazın kumandasında bir arıza olması, elektronik sigortaların atması veya bir cihaz arızasının oluşması halinde, cihaz artık açılmaz. Söz konusu olan problemi ilk önce aşağıdaki bilgilere göre gidermeyi deneyiniz.

Dikkat!

Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Arıza

Cihaz çalışmıyor.

Çözüm

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çevirme kolunu kontrol ediniz.
Doğru konumda mı? Yerine oturup kilitlenmiş mi?
- Kabı dayanak noktasına kadar sıkıca çeviriniz.
- Tekrar çalışma emniyeti aktiftir. Döner şalteri **O** konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

Arıza

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor. Aşırı yüklenme emniyeti devreye girmiş. Çok fazla miktarda malzeme aynı anda işlenmeye çalışıldı veya cihaz çok uzun süre çalıştırıldı.

Çözüm

- Döner şalteri **O** konumuna ayarlayınız.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Elektrik fişini çekiniz.

- İşleme miktarını azaltınız.
- Cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz.
- İzin verilen azami miktarları aşmayınız!
→ "Tarifler" bzk. sayfa 49

Arıza

Hareket etmekte olan tahrikte (motorda) istenmeden kilit açma tuşuna basılmıştır. Çevirme kolu yukarı doğru hareket ediyor. Tahrik sistemi (motor) kapanıyor.

Çözüm

- Döner şalteri **O** konumuna ayarlayınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.
- Döner şalteri tekrar istediğiniz hıza ayarlayınız.

Elden çıkartılması



AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına 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 temsilciliklerimizin vermiş olduğu 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.

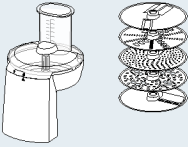
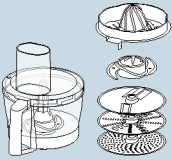
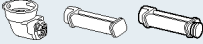
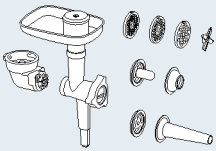


Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:


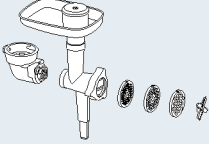
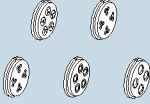

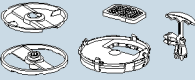


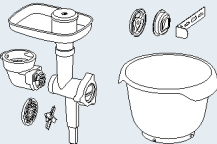
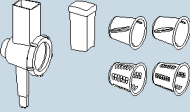

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Aksesuar

Aksesuar ve yedek parçalar piyasadan ve müşteri hizmetlerinden temin edilebilir. Ürün yelpazemiz sürekli genişlediği için, burada belirtilmeyen başka aksesuarların mevcut olması da söz konusu olabilir. Sizlere sunduğumuz en güncel aksesuar parçalarını incelemek için www.bosch-home.com adresini ziyaret ediniz.

Aksesuar	Tanım	Tanımlama
	MUZ9VL1	Doğrayıcı Meyve, sebze ve diğer besin maddelerinin kesilmesi, ufalanması ve rendelenmesi içindir.
	MUZ9VLP1	Narenciye sıkma üniteli multi mikser Otsu baharatların, sebze, elma ve etlerin doğranması, havuç, turp ve peynirlerin rendelenmesi, fındık ve soğutulmuş çikolatanın ufalanması içindir. Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkma için kullanılır.
	MUZ9PP1	Makarna başlığı Yufka ve makarna hamuru hazırlanması içindir.
	MUZ9TM1	Multi ufalayıcı seti Az miktarda baharat, gevrek, kahve ve şekerin öğütülmesi ve ufalanması içindir. Et, balık, sert peynir, ot, sebze ve meyve, fındık ve çikolata ufalanması ve doğranması içindir. Sıvı veya yarı katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin ve dondurulmuş meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin püre haline getirilmesi içindir.
	MUZ9HA1	Sosis doldurucu ve kebbe uçlu et kıyma makinesi Tartar veya köfte yapmak amacıyla parça etlerin kıyılması içindir. Sosis doldurmak içindir. Hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.
	MUZ9MX1	Mikser İçecek karıştırılması, meyve ve sebze pürlenmesi, mayonez hazırlanması, meyve ve fındık doğranması, küp buz parçalanması, çorba ve sos pürlenmesi ve karıştırılması içindir.
	MUZ9ER1	Saplı paslanmaz çelik karıştırma kabı Kabin içinde en fazla 3500 g kek hamuru işlenebilir.

Aksesuar	Tanım	Tanımlama
	MUZ9KR1	Saplı plastik karıştırma kabı Kabın içinde en fazla 3500 g kek hamuru işlenebilir.
	MUZ9FW1	Et kıyma makinesi Tartar veya köfte yapmak amacıyla parça etlerin kıyılması içindir.
	MUZ9PP2	MUZ9HA1 ve MUZ9FW1 için makarna başlıkları Makarnalara biçim vermek için. 5 farklı biçim seçeneği.
	MUZ9SV1	MUZ9HA1 ve MUZ9FW1 için sıkma çörek ünitesi Sıkma çörelere biçim vermek için. 4 farklı biçim seçeneği.
	MUZ9CC1	MUZ9VL1 için küp kesici Besinleri küp şeklinde kesmek için.
	MUZ9PS1	MUZ9VL1 için patates kızartması diski Patates kızartması yapılacak çığ patatesleri kesmek için.
	MUZ9SC1	MUZ9VL1 ve MUZ9VLP1 için Profi Supercut çevrilebilen disk Sebzeleri ve meyveleri kalın veya ince dilimler halinde kesmek için. Özellikle çok yumuşak veya lifli besinler için uygundur.
	MUZ9BS1	“Baking Sensation” aksesuar seti Set içinde aşağıdaki parçalar yer alır: MUZ9FW1 et kıyma makinesi (orta boy delikli disk, 5 mm), MUZ9SV1 sıkma çörek ünitesi, MUZ9KR1 plastik karıştırma haznesi.
	MUZ9RV1	Rendeleme ünitesi Besinlerin kesilmesi ve rendelenmesi için.
	MUZ9AD1	MUZ9RV1 için konik dişli Başka bir aksesuarın konik dişlisi yoksa, ayrı olarak temin edilebilir.



**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

BSH 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 (iki) 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 yüklenme, 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 baskını 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 önce,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılan 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 etmeksizin 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 olmadığında, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticiye ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malin tamiri 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 malı 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 ille ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmesi durumunda, tüketicisi **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

BOSCH 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

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

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 SERVIS" 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. :

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 (див. «Рецепти»).

Цей прилад придатний для перемішування, замішування 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 можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Переконайтеся, що монтаж системи заземлення електромережі вашої оселі виконано належним чином.
- 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.

- 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.
- При опусканні поворотного важеля не беріться руками за елементи в корпусі приладу, щоб запобігти затисканню пальців чи рук. 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. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- Не використовуйте одночасно насадки та приладдя або 2 різних приладдя. Під час використання приладдя дотримуйтеся як цих, так і доданих інструкцій з експлуатації.
- При використанні приладдя звертайте увагу на кольорове маркування на приладді та приводі.

⚠ Небезпека задушення!

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.
- Для уникнення пошкоджень у результаті розбризкування та для безперешкодного виконання роботи робоча поверхня повинна мати добрий доступ, а також бути стійкою до вологи, міцною, рівною, сухою і достатньо великою.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → *«Чищення та догляд» див. стор. 64*

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

www.bosch-home.com

Ми постійно вдосконалюємо наші прилади. Тому може статися, що деякі функції приладу відрізняються від описаних у цій інструкції. У такому разі пошукайте новішу версію інструкції на нашому сайті.

Для зручності користування ця інструкція містить складені сторінки, що розгортаються. Там наведено ілюстрації з буквеними та цифровими позначками, на які посилається ця інструкція (наприклад,

→ Ряд малюнків **B**).

Зміст

Використання за призначенням.....	57
Правила техніки безпеки	57
Стислий огляд	60
Перед першим використанням	60
Деталі та елементи управління.....	60
Застосування насадок	62
Застосування приладдя	63
Чищення та догляд	64
Рецепти.....	64
Точне налаштування насадок	65
Системи безпеки	66
Усунення несправностей	66
Утилізація	67
Умови гарантії	67
Приладдя.....	68

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

→ **Малюнок A**

Основний блок приладу

- 1 **Поворотний перемикач**
 - a Шкала налаштування
- 2 **Кнопка розблокування**
- 3 **Поворотний важіль**
- 4 **Головний привод (чорний)**
 - a Отвір для установки насадок
- 5 **Передній привод (жовтий)**
 - a Захисна кришка привода
- 6 **Задній привод (червоний)**
 - a Захисна кришка привода
- 7 **Відсік для зберігання кабелю**
- 8 **Пази для чаші**

Чаша

- 9 **Чаша з нержавіючої сталі**
- 10 **Кришка**
 - a Приймальний лоток

Насадки

- 11 **Професійний віничок-мішалка Flexi ***
 - a Захисна кришка з розблокувальними кнопками
- 12 **Професійний віничок-збивалка**
 - a Захисна кришка з розблокувальними кнопками
- 13 **Гачок для замішування**
 - a Захисна кришка з розблокувальними кнопками

* Залежно від моделі

Вказівка: залежно від моделі кухонний комбайн постачається з додатковим приладдям.

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!

У жодному разі не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок і все приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.
→ **Малюнок A**
- Ретельно очистьте та висушіть всі деталі перед першим використанням.
→ «*Чищення та догляд*» див. стор. 64

Деталі та елементи управління

Кольорове маркування

Приводи мають різні кольори (чорний, жовтий і червоний). Таке кольорове маркування можна побачити також на приладді. Використовуйте приладдя тільки на приводі того ж самого кольору.

Приводи

→ **Малюнок A**

Прилад обладнаний 3 різними приводами.

Головний привод, чорний (4)

Для застосування насадок або приладдя з кутовою передачею.



Передній привод, жовтий (5)

Для застосування приладдя з жовтим з'єднувальним елементом.



Задній привод, червоний (6)

Для застосування приладдя з червоним з'єднувальним елементом.



Захисна кришка привода (5a і 6a)

Для закривання приводів, що не використовуються.

Подальша інформація: → «*Приладдя*» див. стор. 68

Поворотний перемикач

→ Малюнок **В**



За допомогою поворотного перемикача можна вибрати бажану швидкість роботи або вимкнути прилад. У випадку помилки обслуговування приладу, спрацювання електронних запобіжників чи дефекту пристрій більше не вмикається.

Налаштування

M	Миттєве вмикання з максимальною частотою обертання/швидко. Утримуйте перемикач натиснутим протягом необхідного часу.
O	Зупинка/вимкнення
	Функція «Підмішування» з мінімальною частотою обертання/ дуже повільно.
1...7	Рівні швидкості 1: мінімальне число обертів/ повільно 7: максимальне число обертів/ швидко

Насадки

→ Малюнок **А**

Професійний вінчик-мішалка Flexi



Для перемішування тіста, напр., здобного тіста або мусу. Для підмішування збитих в піну яєчних білків або вершків.

Професійний вінчик-збивалка



Для збивання яєчних білків, вершків і легких видів тіста, наприклад бісквітного.

Гачок для замішування



Для замішування важкого тіста (напр., дріжджового) та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (наприклад, родзинок, шоколадних пластивців).

Рекомендована швидкість

	Для підмішування та обережного змішування різних інгредієнтів (напр., збитих яєчних білків)
1-2	Для замішування та змішування інгредієнтів
3	Для замішування важкого тіста спеціальним гачком
5-7	Для перемішування та збивання інгредієнтів (напр., вершків) за допомогою професійного вінчика-мішалки Flexi або професійного вінчика-збивалки
M	Не підходить для застосування насадок!

Точне налаштування насадок

Для оптимального перемішування інгредієнтів прилад у заводському виконанні налаштований таким чином, що професійний вінчик-збивалка майже торкається дна чаші. Якщо насадки торкаються дна чаші або занадто далеко віддалені від нього, то цю відстань можна легко відкоригувати. → «Точне налаштування насадок» див. стор. 65

Поворотний важіль

→ Малюнок **С**



Поворотний важіль відкидається догори для встановлення або виймання насадки чи чаші. Поворотний важіль оснащений функцією EasyArm Lift, яка підтримує його рух угору.

Чаша й кришка

→ Малюнок **D**

Прилад постачається у комплекті зі спеціальною чашею, яка надійно з'єднується з основним блоком приладу шляхом встановлення та прокручування. Кришка кріпиться до поворотного важеля і автоматично відкривається при його підніманні.

Установлення та виймання насадок

→ Малюнок 13

На захисній кришці знаряддя є розблокувальні кнопки, які спрощують його виймання.

Вставлення знаряддя: вставте знаряддя в головний привод до фіксації. Захисна кришка закриває привод.

Виймання знаряддя: натисніть обидві розблокувальні кнопки, щоб звільнити знаряддя від фіксації. Вийміть насадку з привода.

Відсік для зберігання кабелю



Прилад обладнано відсіком для зберігання кабелю. Довжину кабелю живлення можна відрегулювати шляхом витягування кабелю чи його затягування назад.

Системи безпеки

Прилад обладнаний різними системами безпеки. → «Системи безпеки» див. стор. 66

Застосування насадок

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

- Вставте штепсельну вилку в розетку, якщо виконано усі операції з підготовки приладу до роботи.
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або приймальний лоток.
- Працюйте тільки зі встановленою кришкою.
- Перед переміщенням поворотного важеля або перед заміною інструментів обов'язково дочекайтеся повної зупинки привода.
- З міркувань безпеки обов'язково встановлюйте захисну кришку привода на передній та задній привод.

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній, чистій і стійкій поверхні.
- Витягніть кабель на потрібну довжину.
- Натисніть на кнопку розблокування та підніміть поворотний важіль до упору.
- Вставте кришку з приймальним лотком спереду на головному приводі.
- Вставте чашу. При цьому звертайте увагу на пази на основному блоці.
- Повертайте чашу проти годинникової стрілки до фіксації.

Важливо!

Прилад не вмикається, якщо чашу вставлено неналежним чином.

→ Ряд малюнків 14

1. Залежно від завдань переробки виберіть професійний віничок-мішалку Flexi, професійний віничок-збивалку або гачок для замішування → «Насадки» див. стор. 61. Вставте знаряддя в головний привод до фіксації. Захисна кришка закриває привод.
2. Завантажте інгредієнти для переробки до чаші.
3. Натисніть на кнопку розблокування та натисніть донизу на поворотний важіль до його фіксації.

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

Обережно опускайте поворотний важіль! Будьте уважні, щоб не допустити защемлення пальців чи рук.

Управління приладом

4. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у бажане положення. Рекомендована швидкість: → «Насадки» див. стор. 61
5. Переробляйте інгредієнти до тих пір, поки не буде досягнуто бажаного результату.
6. Установіть поворотний перемикач у положення **O**. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

7. Натисніть на кнопку розблокування та підніміть поворотний важіль до упору.
8. Повертайте чашу за годинниковою стрілкою, поки її не можна буде підняти. Зніміть чашу.
9. Натисніть обидві розблокувальні кнопки, щоб звільнити зняття від фіксації. Вийміть насадку з привода.
10. Зніміть кришку з привода.
11. Усі деталі чистьте відразу ж після використання. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 64

Вказівка: скористайтеся нашими прикладами застосування, щоб краще познайомитися з вашим новим приладом та його функціями. → «*Рецепти*» див. стор. 64

Додавання інгредієнтів

Під час переробки можна також додавати подальші інгредієнти.

→ Малюнок 6

- Під час роботи приладу через приймальний лоток у кришці обережно додавайте подальші інгредієнти.

⚠ Небезпека травмування!

Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або завантажувальну горловину. Не вставляйте жодні предмети (наприклад, черпак) в чашу чи завантажувальну горловину.

→ Ряд малюнків 7

1. Для додавання більшої кількості або більших інгредієнтів слід встановити поворотний перемикач у положення **O** та дочекатися повної зупинки привода.
2. Натисніть на кнопку розблокування та підніміть поворотний важіль до упору.
3. Покладіть інгредієнти безпосередньо в чашу.
 - Натисніть на кнопку розблокування та натисніть донизу на поворотний важіль до його фіксації. Продовжуйте переробляти інгредієнти. → «*Управління приладом*» див. стор. 62

Застосування приладдя

Для вашого кухонного комбайна пропонується цілий ряд різноманітного приладдя, за допомогою якого можна значно розширити обсяг функцій. Залежно від моделі певне приладдя входить у комплект поставки. Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазинах або сервісній службі.

→ «*Приладдя*» див. стор. 68

Підготовка для приладдя

Залежно від приладдя підготовку основного блоку слід виконувати по-різному.

- Установіть основний блок на рівній, чистій і стійкій поверхні.
- Витягніть кабель на потрібну довжину.
- Залежно від приладдя виконайте підготовку основного блоку, як зображено на малюнках.

→ Малюнок 8

1. Підготовка для насадок.
2. Підготовка для приладдя на чорному приводі з кутовою передачею і приладдя, що встановлюється на місці чаші.
3. Підготовка для приладдя на червоному приводі, напр., блендер або багатофункціональний подрібнювач.
4. Підготовка для приладдя на жовтому приводі без випускного отвору для харчових продуктів напр., багатофункціональний блендер або прес для цитрусових.
5. Підготовка для приладдя на жовтому приводі з випускним отвором для харчових продуктів напр., наскрізна шатківниця.
 - Звертайте увагу на жовте, червоне та чорне маркування на приводі і приладді. → «*Кольорове маркування*» див. стор. 60
 - Приводи, що не використовуються, завжди закривайте захисними кришками.
 - Усі подальші кроки можна знайти в окремій інструкції для відповідного приладдя.

Чищення та догляд

Прилад і використовувани насадки необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання. → **Малюнок 1**

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

- Перед очищенням виймайте штепсельну вилку з розетки.
- Ніколи не занурюйте основний блок приладу в рідини та не мийте в посудомийній машині.
- Не використовуйте парочисник.

Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їх безповоротної деформації!

Очищення основного блока

- Зніміть захисну кришку з привода.
- Протріть основний блок приладу та захисну кришку привода м'якою вологою ганчіркою та залиште після цього сохнути.

Очищення чаші та насадок

- Чашу, кришку та насадки слід мити м'якою ганчіркою або губкою, змоченою в лужному мийному розчині. Їх також можна мити в посудомийній машині.
- Просушіть всі деталі.

Рецепти

Збиті вершки

- 200-1500 г
- Переробляйте вершки професійним віничком-збивалкою 1½-4 хв на ступені **7** залежно від кількості та властивостей вершків.



Яєчні білки

- Білки 2-12 яєць
- Переробляйте білки професійним віничком-збивалкою 4-6 хв на ступені **7**.



Бісквітне тісто

Основний рецепт

- 3 яйця
- 3-4 ст. л. гарячої води
- 150 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 150 г борошна
- 50 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

- 3-4 яйця
- 200-250 г цукру
- 1 пучка солі
- 1 пакетик ванільного цукру або шкірка ½ лимона
- 200-250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
- 500 г борошна
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 150 мл молока
- Усі інгредієнти перемішувати професійним віничком-мішалкою Flexi прибл. ½ хвилини на ступені **2**, потім прибл. 2-3 хвилини на ступені **7**.



Максимальна кількість: 2½ 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 **2**, потім десь 2-3 хвилини на ступені **6** професійним віничком-мішалкою Flexi.



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: 4 x основний рецепт

Дріжджове тісто

Основний рецепт

- 500 г борошна
- 1 яйце
- 80 г жиру (кімнатної температури)
- 80 г цукру
- 200-250 мл теплого молока
- 25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів
- Шкірка ½ лимона
- 1 пучка солі
- Переробляти всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені **1**, потім приблизно 3-6 хв на ступені **3** гачком для замішування.



Максимальна кількість: 3 x основний рецепт

Тісто для макаронних виробів

Основний рецепт

- 500 г борошна
- 250 г яєць (прибл. 5 шт.)
- За потреби 2-3 ст. л. (20-30 г) холодної води
- Переробляти 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
- Переробляти всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені **1**, потім приблизно 4-5 хв на ступені **3** гачком для замішування.



Максимальна кількість: 1,5 x основний рецепт

Точне налаштування насадок

⚠ Існує небезпека травмування!

Перед точним налаштуванням виймайте штепсельну вилку з розетки.

Увага!

Точне налаштування насадок проводиться тільки з малим кроком регулювання. Поворотний важіль повинен повністю опускатися, при цьому насадки не повинні притискатися до дна або країв чаші. Оптиміальна відстань від насадок до чаші становить 3 мм.

→ Ряд малюнків

- З вставленим професійним віничком-збивалкою перевірте поточне налаштування.
- Натисніть на кнопку розблокування та підніміть поворотний важіль до упору.

- Утримуйте насадку однією рукою. За допомогою гайкового ключа (10 мм) відпустіть контргайку обертаннями за годинниковою стрілкою.
- Регулюйте відстань до чаші шляхом прокручування насадки (1 повне обертання відповідає зміні висоти на 1 мм).

Прокручування проти годинникової стрілки:

відстань до чаші зменшується.

Прокручування за годинниковою стрілкою:

відстань до чаші зростає.

- Натисніть на кнопку розблокування та натисніть донизу на поворотний важіль до його фіксації.
- Перевірте відстань від насадки до чаші. Оптимальна відстань від насадок до чаші становить 3 мм. За потреби відрегулюйте відстань.
- Якщо встановлено оптимальну відстань, то натисніть на кнопку розблокування та відкиньте поворотний важіль назад.
- Утримуйте насадку однією рукою. За допомогою гайкового ключа (10 мм) закручіть контргайку обертаннями проти годинникової стрілки.

Системи безпеки

Захист від увімкнення

Прилад вмикається тільки тоді, коли чашу вставлено і повернуто до її фіксації, коли приладдя з кутовою передачею закріплено до головного приводу і коли поворотний важіль зафіксовано у нижньому положенні.

Блокування повторного увімкнення

У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим, але двигун після цього не запускається. Для повторного увімкнення спочатку поверніть перемикач у положення **○**, а потім ще раз увімкніть прилад.

Захист від перевантаження

Захист від перевантаження автоматично вимикає двигун під час використання. Причина цього може полягати в одночасній переробці занадто великої кількості продуктів.

Запобіжний пристрій поворотного важеля

Поворотний важіль не розблоковується і не рухається, якщо на задньому приводі встановлено приладдя.

Усунення несправностей

Вказівка: у випадку помилки обслуговування приладу, спрацювання електронних запобіжників чи дефекту пристрій більше не вмикається. Спочатку спробуйте усунути проблему, що виникла, за допомогою наступних вказівок.

Увага!

Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Несправність

Прилад не запускається.

Усунення

- Перевірте електричне живлення.
- Перевірте штепсельну вилку.
- Перевірте поворотний важіль. Чи правильне положення? Чи зафіксовано цей елемент?
- Закрутіть чашу до упору.
- Активоване блокування повторного увімкнення. Поверніть перемикач приладу в положення **○**, а потім назад на бажаний ступінь.

Несправність

Прилад вимикається під час використання. Спрацьовує захист від перевантаження. Мала місце переробка надто великої кількості інгредієнтів або надто тривала переробка.

Усунення

- Установіть поворотний перемикач у положення **○**.

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

Вийміть штепсельну вилку з розетки.

- Зменште кількість перероблюваних продуктів.
- Дайте приладу охолонути до кімнатної температури.
- Не перевищуйте максимально допустиму кількість продуктів!
→ «Рецепти» див. стор. 64

Несправність

Під час роботи привода була випадково натиснута кнопка розблокування. Поворотний важіль рухається вгору. Привод вимикається.

Усунення

- Установіть поворотний перемикач у положення **○**.
- Натисніть на кнопку розблокування та натисніть донизу на поворотний важіль до його фіксації.
- Установіть поворотний перемикач знову на бажану швидкість.

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.

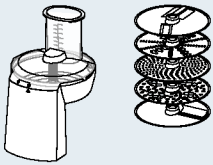
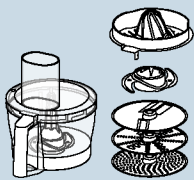


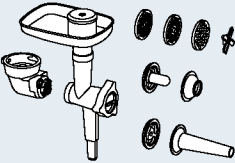
Умови гарантії


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.

Приладдя

Приладдя та запасні частини можна придбати в магазині або сервісному центрі. Оскільки асортимент продукції постійно розширюється, то в продажі може бути нове приладдя, яке ще не описане у даній інструкції. Тому зайдіть на сайт www.bosch-home.com, та дізнайтеся, яке приладдя пропонується в даний час.

Приладдя	Найменування	Опис
	MUZ9VL1	Наскрізна шатківниця Для нарізання, шаткування і натирання овочів, фруктів та інших харчових продуктів.
	MUZ9VLP1	Багатофункціональний блендер з пресом для цитрусових Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса; для натирання моркви, редьки, сиру, горіхів і охолодженого шоколаду. Для вичавлювання соку з апельсинів, лимонів і грейпфрутів.
	MUZ9PP1	Насадка для макаронних виробів та локшини Для приготування листів для лазаньї та широкої локшини (тальятеле)
	MUZ9TM1	Набір для багатофункціонального подрібнювача: Для перемелювання і подрібнення прянощів, зерна, кави чи цукру у невеликій кількості. Для подрібнення і січення м'яса, риби, твердого сиру, зелені, фруктів, овочів, горіхів або шоколаду. Для обробки в блендері рідких або напівтвердих харчових продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів та овочів, а також заморожених фруктів та для приготування пюре.
	MUZ9HA1	М'ясорубка з насадкою для начинення ковбасок та насадкою кеббе Для подрібнення свіжого м'яса з метою приготування таких страв, як тартар або м'ясний хлібець. Для начинення ковбасок. Для приготування фаршированих м'ясних котлеток.

Приладдя	Найменування	Опис
	MUZ9MX1	Блендер Для змішування напоїв, приготування пюре з фруктів і овочів або майонезу; для подрібнення фруктів, горіхів та льоду, для приготування пюре, крем-супів та соусів.
	MUZ9ER1	Чаша з нержавіючої сталі з ручками У цій чаші можна замішувати до 3500 г тіста.
	MUZ9KR1	Пластмасова чаша з ручками У цій чаші можна замішувати до 3500 г тіста.
	MUZ9FW1	М'ясорубка Для подрібнення свіжого м'яса з метою приготування таких страв, як тартар або м'ясний хлібець.
	MUZ9PP2	Макаронна насадка для MUZ9HA1 і MUZ9FW1 Для формування макаронних виробів. П'ять різних форм на вибір.
	MUZ9SV1	Насадка для фігурного печива, сумісна з MUZ9HA1 і MUZ9FW1 Для формування фігурного печива. Чотири різні форми на вибір.
	MUZ9CC1	Насадка для нарізання кубиками, сумісна з MUZ9VL1 Для нарізання продуктів шматками у формі кубиків.
	MUZ9PS1	Диск для нарізання картоплі соломкою, сумісний з MUZ9VL1 Дає змогу нарізати сиру картоплю соломкою для приготування картоплі фри.

Приладдя	Найменування	Опис
	MUZ9SC1	Двобічний диск Profi Supercut для MUZ9VL1 і MUZ9VLP1 Для нарізання фруктів і овочів товстими чи тонкими скибками. Найкраще підходить для дуже м'яких або волокнистих продуктів.
	MUZ9HA1	Набір приладдя «Baking Sensation» Набір містить такі компоненти: М'ясорубка MUZ9FW1 (з перфорованим диском по центру, 5 мм), насадка для фігурного печива MUZ9SV1 , пластмасова чаша MUZ9KR1 .
	MUZ9RV1	Шаткувальна насадка Для нарізання й шаткування харчових продуктів.
	MUZ9AD1	Кутовий редуктор для MUZ9RV1 Можна придбати окремо, якщо немає кутового редуктора від іншого приладдя.

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 (см. «Рецепты»). 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!

- Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением. Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям.

- 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.
- 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.
- При опускании поворотного кронштейна не вводите руки и пальцы в корпус, чтобы не произошло их защемления. 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. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.

- 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.
- При использовании принадлежностей соблюдайте цветную маркировку на принадлежностях и приводе.

⚠ 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.
- Рабочая поверхность должна быть удобно доступной, влагонепроницаемой, прочной, ровной, сухой и достаточно большой, чтобы не происходило повреждений от брызг, и можно было беспрепятственно работать.

⚠ Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор. → «Очистка и уход» см. стр. 78

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Bosch**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

www.bosch-home.com

Мы постоянно работаем над усовершенствованием наших приборов. Поэтому возможно, что отдельные функции отличаются от описания в данной инструкции. В подобных случаях проверьте наличие новой версии этой инструкции на нашем интернет-сайте.

При пользовании данной инструкцией по эксплуатации ее страницы обложки можно развернуть. Там приведены рисунки с буквами и номерами, на которые дается ссылка в тексте инструкции (например, → **Ряд рисунков B**).

Оглавление

Использование по назначению.....	71
Важные правила техники безопасности.....	71
Комплектный обзор	74
Перед первым использованием	74
Элементы управления и аксессуары	74
Применение насадок	76
Применение принадлежностей.....	77
Очистка и уход	78
Рецепты	78
Регулирование насадок.....	80
Системы безопасности.....	80
Помощь при устранении неисправностей	81
Утилизация.....	82
Условия гарантийного обслуживания....	82
Принадлежности.....	82

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ **Рисунок А**

Основной блок

- 1 **Поворотный переключатель**
 - а Шкала настройки
- 2 **Кнопка разблокирования**
- 3 **Поворотный кронштейн**
- 4 **Главный привод (черный)**
 - а Отверстие для установки насадок
- 5 **Передний привод (желтый)**
 - а Защитная крышка привода
- 6 **Задний привод (красный)**
 - а Защитная крышка привода
- 7 **Отсек для хранения кабеля**
- 8 **Углубления для смесительной чаши**

Смесительная чаша

- 9 **Смесительная чаша из нержавеющей стали**
- 10 **Крышка**
 - а Загрузочный ствол

Насадки

- 11 **Профессиональный универсальный венчик для перемешивания ***
 - а Защитный колпачок с отсоединительными кнопками
- 12 **Профессиональный венчик для взбивания**
 - а Защитный колпачок с отсоединительными кнопками
- 13 **Месильная насадка**
 - а Защитный колпачок с отсоединительными кнопками

* в зависимости от модели

Указание. В зависимости от модели кухонный комбайн поставляется в комплекте с дополнительными принадлежностями.

Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!

Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- Выньте основной блок и все принадлежности из упаковки, снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.
→ **Рисунок А**
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали.
→ «Очистка и уход» см. стр. 78

Элементы управления и аксессуары

Цветная маркировка

Приводы имеют различный цвет (черный, желтый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежности. Устанавливайте принадлежности только на приводе того же цвета.

Приводы

→ **Рисунок А**

Прибор имеет 3 различных привода.

Главный привод, черный (4)

Для насадок или для принадлежностей с угловой передачей.



Передний привод, желтый (5)

Для принадлежностей с желтым соединительным элементом.



Задний привод, красный (6)

Для принадлежностей с красным соединительным элементом.



Защитные крышки привода (5а и 6а)

Для защиты неиспользуемых приводов.

Дополнительная информация:

→ «Принадлежности» см. стр. 82

Поворотный переключатель

→ Рисунок В



Поворотным переключателем выбирается нужная скорость или выключается прибор. При неполадках в управлении прибором, срабатывании электронных предохранителей или неисправности прибора его включение блокируется.

Позиции настройки

M	Моментное включение с максимальным числом оборотов / высокой скоростью вращения. Удерживать переключатель в течение необходимого времени.
0	Стоп / выключение
	Функция «Подмешивание» с минимальным числом оборотов / очень низкой скоростью вращения.
1...7	Ступени скорости 1: низкое число оборотов / медленно 7: максимальное число оборотов / быстро

Насадки

→ Рисунок Д

Профессиональный универсальный венчик для перемешивания



Для замешивания теста, например, сдобного теста или мусса. Для подмешивания взбитых яичных белков или сливок.

Профессиональный венчик для взбивания



Для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста, например, бисквитного.

Месильная насадка



Для замешивания тяжелого (например, дрожжевого) теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок).

Рекомендации по установке скорости

	Для подмешивания и бережного размешивания различных ингредиентов (например, для подмешивания взбитых белков)
1-2	Для замешивания и размешивания ингредиентов
3	Для вымешивания тяжелого теста месильной насадкой
5-7	Для перемешивания и взбивания ингредиентов (например, сливок) профессиональным универсальным венчиком для перемешивания или профессиональным венчиком для взбивания
M	Для применения насадок не годится!

Регулирование насадок

На заводе-изготовителе прибор отлажен таким образом, чтобы профессиональный венчик для взбивания почти касался дна, обеспечивая оптимальное смешивание ингредиентов. Если насадки касаются дна смесительной чаши или слишком удалены от нее, это расстояние можно подрегулировать. → «Регулирование насадок» см. стр. 80

Поворотный кронштейн

→ Рисунок Г



Поворотный кронштейн поднимается вверх, чтобы вставить или вынуть насадку или смесительную чашу. Поворотный кронштейн оснащен функцией «EasyArm Lift», которая способствует движению поворотного кронштейна вверх.

Смесительная чаша и крышка

→ Рисунок D

Прибор поставляется в комплекте со специальной смесительной чашей, которую нужно закрепить на приборе, установив и повернув. Крышка крепится на поворотном кронштейне и открывается автоматически при подъеме кронштейна.

Установка и снятие насадок

→ Рисунок E

На защитном колпачке насадок имеются отсоединительные кнопки, которые упрощают снятие насадок.

Установка насадки: вставьте насадку до фиксации в главный привод. Защитный колпачок закрывает привод.

Снятие насадки: нажмите обе отсоединительные кнопки для освобождения насадки. Выньте насадку из привода.

Отсек для хранения кабеля



Прибор имеет отсек для хранения кабеля. Длину сетевого кабеля можно отрегулировать, вытянув его или вставив обратно в отсек.

Системы безопасности

Прибор оснащен различными системами безопасности. → «Системы безопасности» см. стр. 80

Применение насадок

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.
- Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол.
- Работайте только с установленной крышкой.

- Перед тем, как перемещать поворотный кронштейн или заменять насадку, обязательно дождитесь полной остановки привода.
- Из соображений безопасности обязательно установите защитные крышки на передний и задний привод.

Подготовка

- Установите основной блок на ровную, чистую и прочную поверхность.
- Вытяните сетевой кабель на нужную длину.
- Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
- Установите крышку с направленным вперед загрузочным стволом на главный привод.
- Вставьте смесительную чашу. Используйте углубления на основном блоке.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки до фиксации.

Важно!

При неправильно вставленной смесительной чаше прибор не включается.

→ Ряд рисунков F

1. В зависимости от процесса переработки выберите профессиональный универсальный венчик для размешивания или взбивания либо месильную насадку → «Насадки» см. стр. 75.
Вставьте насадку до фиксации в главный привод. Защитный колпачок закрывает привод.
2. Загрузите в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
3. Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Опускайте поворотный кронштейн, соблюдая осторожность! Следите за тем, чтобы не прищемить руки или пальцы.

Пользование прибором

4. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный выключатель на нужный режим. Рекомендации по установке скорости: → «Насадки» см. стр. 75
5. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.
6. Установите поворотный переключатель в положение **○**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
7. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
8. Поверните смесительную чашу по часовой стрелки так, чтобы ее можно было поднять. Извлеките смесительную чашу.
9. Нажмите обе отсоединительные кнопки для освобождения насадки. Выньте насадку из привода.
10. Снимите крышку с привода.
11. Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 78

Указание. Воспользуйтесь также показанными примерами применения, чтобы лучше ознакомиться с прибором и его функциями. → «Рецепты» см. стр. 78

Добавление ингредиентов

В процессе переработки можно также добавлять дополнительные ингредиенты.

→ Рисунок

- Осторожно загрузите дополнительные ингредиенты через загрузочный ствол в крышке.

Не исключена опасность травмирования!

Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Не вставляйте какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол.

→ Ряд рисунков

1. Чтобы загрузить большое количество продуктов или ингредиентов, установите поворотный переключатель в положение **○** и дождитесь полной остановки привода.
2. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
3. Загрузите ингредиенты непосредственно в смесительную чашу.
 - Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации. Продолжите переработку ингредиентов. → «Пользование прибором» см. стр. 77

Применение принадлежностей

Для вашего кухонного комбайна имеется целый ряд принадлежностей, значительно расширяющих его функциональные возможности. В зависимости от модели определенные принадлежности могут входить в комплект поставки. Если какая-либо из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно приобрести через торговое предприятие или сервисную службу. → «Принадлежности» см. стр. 72

Подготовка к использованию принадлежностей

В зависимости от принадлежности требуется различная подготовка основного блока.

- Установите основной блок на ровную, чистую и прочную поверхность.
- Вытяните сетевой кабель на нужную длину.
- Подготовьте основной блок, как показано на рисунке.

→ Рисунок II

1. Подготовка к использованию насадок.
2. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к главному приводу черного цвета с угловой передачей, и принадлежностей, устанавливаемых вместо смесительной чаши.
3. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к приводу красного цвета, например, блендера или многофункционального измельчителя.
4. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к приводу желтого цвета, без отверстия для выпуска продуктов, например, многофункционального блендера или соковыжималки.
5. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к приводу желтого цвета, с отверстием для выпуска продуктов, например, универсальной резки.
 - Соблюдать желтые, красные или черные метки на приводе и принадлежности. → «Цветная маркировка» см. стр. 74
 - Неиспользуемые приводы обязательно должны быть закрыты защитными крышками.
 - Все дальнейшие операции описаны в отдельной инструкции по эксплуатации для соответствующей принадлежности.

Очистка и уход

После каждого применения прибор и использованные насадки должны быть тщательно очищены. → Рисунок II

⚠ Опасность поражения током!

- Перед очисткой извлеките вилку из розетки.
- Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
- Не используйте паровые очистители.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

Очистка основного блока

- Снимите защитные крышки приводов.
- Протрите основной блок и защитные крышки приводов мягкой влажной тканью и высушите их.

Очистка смесительной чаши и насадок

- Очистите смесительную чашу, крышку и насадки мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымойте их в посудомоечной машине.
- Дайте высохнуть всем частям.

Рецепты

Взбитые сливки

- 200-1500 г
- Сливки перерабатывать от 1½ до 4 минут в режиме **7**, в зависимости от количества и свойств сливок с помощью профессионального венчика для взбивания.



Яичные белки

- 2-12 белков
- Белки взбивать в течение 4-6 минут в режиме **7** с помощью профессионального венчика для взбивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

- 3 яйца
- 3-4 ст. л. горячей воды
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 150 г муки
- 50 г крахмала
- если потребуется, немного пекарского порошка
- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4-6 минут в режиме **7** с помощью профессионального 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

- 3-4 яйца
- 200-250 г сахара
- 1 щепотка соли
- 1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона
- 200-250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
- 500 г муки
- 1 пакетик пекарского порошка
- 150 мл молока
- Все ингредиенты перемешивать с помощью профессионального универсального венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты в режиме **2**, затем в течение примерно 2-3 минут в режиме **7**.

Максимальное количество: 2½-кратное количество продуктов из основного рецепта



Песочное тесто

Основной рецепт

- 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 100-125 г сахара
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- немного лимонной цедры или ванильного сахара
- 250 г муки
- если потребуется, немного пекарского порошка
- Все ингредиенты перемешивать с помощью профессионального универсального венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты в режиме **2**, а затем в течение примерно 2-3 минут в режиме **6**.

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: 4-кратное количество продуктов из основного рецепта

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

- 500 г муки
- 1 яйцо
- 80 г жира (комнатной температуры)
- 80 г сахара
- 200-250 мл теплого молока
- 25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей
- Цедра с ½ лимона
- 1 щепотка соли
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-6 минут в режиме **3** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 3-кратное количество продуктов из основного рецепта



Тесто для макарон

Основной рецепт

- 500 г муки
- 250 г яиц (ок. 5 штук)
- При необх. 2-3 ст. л. (20-30 г) холодной воды
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно 3-5 минут 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**, а затем в течение примерно 4-5 минут в режиме **3** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта



→ Ряд рисунков

- При вставленном профессиональном венчике для взбивания проверьте положение насадки.
 - Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
 - Придержите рукой насадку. Ослабьте контргайку, повернув ее вильчатым гаечным ключом (на 10 мм) по часовой стрелке.
 - Вращением насадки установите расстояние до смесительной чаши (1 полный оборот соответствует регулировке по высоте на 1 мм).
- Вращение против часовой стрелки:** расстояние до смесительной чаши становится меньше.
- Вращение по часовой стрелке:** расстояние до смесительной чаши становится больше.
- Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
 - Проверьте зазор насадки. Оптимальный зазор между насадками и смесительной чашей равен 3 мм. Если потребуется, отрегулируйте зазор.
 - После оптимальной установки зазора нажмите на кнопку разблокирования и отведите назад поворотный кронштейн.
 - Придержите рукой насадку. Затяните контргайку, повернув ее вильчатым гаечным ключом (на 10 мм) против часовой стрелки.

Регулирование насадок

Не исключена опасность травмирования!

Перед регулированием извлеките вилку из розетки.

Внимание!

Регулирование насадок следует выполнять малыми шагами. Поворотный кронштейн должен полностью опускаться, при этом насадки не должны застревать на нижней и боковой поверхности смесительной чаши. Оптимальный зазор между насадками и смесительной чашей равен 3 мм.

Системы безопасности

Блокировка включения

Прибор включается только при условии, что смесительная чаша установлена и повернута до фиксации, или если на главном приводе закреплена принадлежность с угловой передачей, и если поворотный кронштейн зафиксирован в нижнем положении.

Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но электромотор после этого не запускается снова. Для повторного включения установите поворотный переключатель сначала в положение **○**, а затем снова включите.

Устройство защиты от перегрузки

Устройство защиты от перегрузки автоматически выключает электромотор во время работы прибора. Возможной причиной этого может являться переработка слишком большого количества продуктов.

Блокировка поворотного кронштейна

Поворотный кронштейн невозможно разблокировать и повернуть, если на заднем приводе установлена какая-либо принадлежность.

Помощь при устранении неисправностей

Указание. При неполадках в управлении прибором, срабатывании электронных предохранителей или неисправности прибора его включение блокируется. Вначале следует попытаться устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

Внимание!

Если таким образом устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность

Прибор не включается.

Устранение

- Проверьте наличие электроснабжения.
- Проверьте штепсельную вилку.
- Проверьте поворотный кронштейн. В правильном положении? Зафиксирован?
- Поверните смесительную чашу до упора.

- Включена блокировка повторного включения. Установите поворотный переключатель в положение **○** и затем снова на нужный режим.

Неисправность

Прибор выключается во время использования. Срабатывает защита от перегрузки. Одновременная или слишком длительная переработка чрезмерного количества продуктов.

Устранение

- Установите поворотный переключатель в положение **○**.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Извлеките вилку из розетки.

- Уменьшите количество перерабатываемых продуктов.
- Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
- Не превышайте максимально допустимое количество продуктов!
→ «Рецепты» см. стр. 78

Неисправность

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокирования. Поворотный кронштейн передвигается вверх. Привод выключается.

Устранение

- Установите поворотный переключатель в положение **○**.
- Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
- Снова установите поворотный выключатель на нужный режим.

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.

Принадлежности

Принадлежности и запчасти можно приобрести в торговой сети или через нашу сервисную службу. Так как ассортимент выпускаемых изделий постоянно расширяется, в продаже могут иметься не указанные здесь принадлежности. На сайте www.bosch-home.com можно ознакомиться с актуальным перечнем принадлежностей.

Принадлежности	Обозначение	Описание
	MUZ9VL1	Универсальная резка Для резки, шинковки и натирания фруктов, овощей и других продуктов питания.
	MUZ9VLP1	Многофункциональный миксер с соковыжималкой Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада. Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	MUZ9PP1	Макаронница Для приготовления листов теста и лапши.

Принадлежности	Обозначение	Описание
	MUZ9TM1	Многофункциональный измельчитель в комплекте Для измельчения малых количеств пряностей, круп, кофе или сахара. Для измельчения и рубки мяса, рыбы, твердого сыра, трав, фруктов, овощей, орехов или шоколада. Для смешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов/овощей и замороженных плодов, а также для приготовления пюре.
	MUZ9HA1	Мясорубка с насадкой для приготовления колбас и кеббе Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса. Для наполнения колбас. Для приготовления пирожков с мясом или пельменей.
	MUZ9MX1	Блендер Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов, орехов и кубиков льда, для пюрирования и смешивания супов и соусов.
	MUZ9ER1	Смесительная чаша из нержавеющей стали с ручками В смесительной чаше можно перерабатывать до 3500 г дрожжевого теста.
	MUZ9KR1	Пластиковая смесительная чаша с ручками В смесительной чаше можно перерабатывать до 3500 г дрожжевого теста.
	MUZ9FW1	Мясорубка Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.
	MUZ9PP2	Насадки для макарон, для MUZ9HA1 и MUZ9FW1 Для формовки макарон. 5 различных форм на выбор.

Принадлежности	Обозначение	Описание
	MUZ9SV1	<p>Насадка для фигурного печенья, для MUZ9HA1 и MUZ9FW1 Для формовки фигурного печенья. 4 различные формы на выбор.</p>
	MUZ9CC1	<p>Насадка для нарезки кубиками, для MUZ9VL1 Для нарезки продуктов кубиками.</p>
	MUZ9PS1	<p>Диск для картофеля фри, для MUZ9VL1 Для нарезки сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.</p>
	MUZ9SC1	<p>Двусторонний диск «Profi Supercut» для MUZ9VL1 и MUZ9VLP1 Для нарезания фруктов и овощей на толстые или тонкие ломтики. В особенности годится для очень мягких или очень волокнистых продуктов.</p>
	MUZ9BS1	<p>Набор принадлежностей «Baking Sensation» Набор состоит из следующих частей: мясорубка MUZ9FW1 (формовочный диск со средними отверстиями, 5 мм), насадка для фигурного печенья MUZ9SV1, пластиковая смешивательная чаша MUZ9KR1.</p>
	MUZ9RV1	<p>Приставка для шинковки Для резки и шинковки продуктов.</p>
	MUZ9AD1	<p>Угловая передача для MUZ9RV1 Приобрести отдельно, если угловая передача не входит в комплект другой принадлежности.</p>

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.

ЕАС 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 Хаусгерате ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верх 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 предпринятия, 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 мастерские 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-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

**Товарный знак:
Bosch**

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ 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 Изготовителя 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-Верн-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-Верн-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°С 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, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Туре») 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 типовой 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 Электromагнитная 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 с даты вступления его в силу

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>

Тиісті ретте пайдалану

Бұл құрылғы тек жеке үйде пайдалануға арналған. Бұйымды тек қана азық-түлік өнімдерін қалыпты тұрмыстық көлемде мен уақытта өңдеу үшін қолданыңыз. Рұқсат етілген максималдық көлемдерден («Рецепттер» мақаласын қараңыз) асырмаңыз. Бұл бұйым азық-түлік өнімдерін араластыру, илеу және қағуға арналған. Құрылғыны басқа заттектерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды. Шығарушы тарапынан қолдану үшін рұқсат етілген басқа қосалқы бөлшектерін қолданғанда қосымша қолдану түрлері де мүмкін болады. Құрылғы тек рұқсат етілген бөлшектер мен керек-жарақтармен пайдаланыңыз. Ешқашан керек-жарақтарды басқа құрылғылар үшін пайдаланбаңыз. Құрылғы бөлме температурасындағы ішкі жайларда ғана және теңіз деңгейінен 2000 м дейінгі биіктікте қолдануға арналған.

Маңызды қауіпсіздік туралы мағлұматтар

Осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және сақтап қойыңыз! Құрылғыны басқа біреуге берген кезде осы нұсқаулық та берілуі керек. Бұйымды лайықты түрде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегенде осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін өндіруші тарапынан кепілдік берілмейді. Бұл бұйым дене, сезім және ақыл-ой қабілеттері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан тек бақылау астында болғандарында, немесе бұйымды қауіпсіз түрде қолдану бойынша мәліметтерін өздеріне жауапты тұлғалардан алып, осы бұйымды қолданудан пайда бола алатын қауіптерді түсінгендерінде ғана қолданыла алады. Балаларды құрылғыға және кабельге жақындатпаңыз және олар құрылғыны пайдаланбасын. Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Балаларға тазалауға және техникалық қызмет көрсетуге болмайды.

⚠️ Өртену және электр тогына түсу қаупі!

- Құрылғыны тек ережелер бойынша орнатылған жерге қосылған розетка арқылы айнымалы тоқтық тоқ желісіне қосу мүмкін. Ішкі электр сымдарының жерге тұйықтау жүйесінің ережелерге сәйкес лайықты түрде орнатылғанын тексеріңіз.
- Бұйымды тек қана фирмалық тақтайшада көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз. Егер бұйым немесе оның қуат сымы зақымдалса, оны пайдаланбаңыз. Қауіпті жағдайлар туындатпас үшін, зақымданған желіге қосу сымын ауыстыру сияқты барлық жөндеу жұмыстарын біздің қызмет көрсету жөніндегі білікті қызметкерлеріміз орындауы керек.

- Құрылғыны ешқашан таймер немесе қашықтан басқарылатын розеткаларға қоспаңыз. Құрылғыны пайдалану кезінде бақылап тұрыңыз!
- Құрылғыны ыстық беттер үстіне немесе қасына қоймаңыз, мысалы, плитаға. Желі кабелін ыстық бөліктерге тигізбеңіз, өткір шеттерінен тартпаңыз немесе тасымалдау тұтқасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Негізгі құрылғыға ешқашан су тигізбеңіз немесе ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз. Бумен тазалау құралын қолданбаңыз. Құрылғыны ылғалды қолмен қолдануға болмайды.
- Бұйымды әр пайдаланудан соң, оны бақылаусыз қалдырғаныңызда, құрастырып орнатудан алдын, бөлшектегеніңізде немесе тазалағаныңызда және қателік пайда болғанда әрқашан желіден ажыратыңыз.

⚠ Жарақаттану қаупі бар!

- Жұмыс істетілген көмекші құрал не қосалқы бөлшектерді алмастыру алдында, бұйымды өшіріп, желіден ажырату керек.
- Айналмалы тұтқаны түсіруде корпусты ұстамаңыз, әйтпесе саусақ немесе қол қысылып қалуы мүмкін. Бұйым қосулы болған кезде, айналмалы тұтқаны реттемеңіз.
- Аспаптарды тек орнатылған кесе, орнатылған қақпақ және орнатылған жетек қаптамасымен пайдаланыңыз! Керек-жарақтарды пайдаланған кезде кесені, қақпақты және жетек қаптамасын нұсқаулық бойынша орнатыңыз!
- Қолдану барысында қолмен кесені немесе толтыру шахтасын ұстамаңыз. Кесеге немесе толтыру шахтасына ешқандай затты (мысалы, қасық) кіргізбеңіз. Қол, шаш, кийім және басқа жабдықтарды айналып тұрған бөлшектерден алыс ұстаңыз. Жетек өшірілгеннен кейін біраз уақыт жұмыс істеп тұрады. Жетек толығымен тоқтағанша күтіңіз.
- Ешқашан аспап пен керек-жарақтарды немесе 2 керек-жарақты бірдей пайдаланбаңыз. Керек-жарақтарды қолданған кезде оларды және онымен бірге берілген қолдану туралы нұсқаулықты ұстаныңыз.
- Керек-жарақтарды пайдалануда керек-жарақтар мен жетектердегі түсті белгілерді ескеріңіз.

⚠ Тұншығу қаупі!

Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

⚠ Назар аударыңыз!

- Құрылғы ешқашан азық-түліктерді өңдеу үшін керекті уақытынан ұзағырақ уақыт бойы қосылып қойылмауы لازم. Бос түрінде іске қоспаңыз.

- Зияндарды болдырмау үшін және кедергісіз жұмыс істеу үшін жұмыс аймағы жақсы жетілетін, ылғалдыққа төзімді, қатты, тең, құрғақ және жетерлік дәрежеде үлкен болы тиіс.

Маңызды!

Құрылғыны әр пайдаланудан соң немесе ұзақ уақыт пайдаланбай жүргенде әбден тазалаңыз. ➔ «Тазалау және күту» мына бетті қараңыз: 95

Bosch фирмасының жаңа бұйымын сатып алғаныңызбен құттықтаймыз.

Біздің бұйымдарымыз туралы қосымша мәліметтерді веб-сайтымызда таба аласыз.

www.bosch-home.com

Біздің құрылғылар дайым жетілдіреді.

Сол үшін кейбір функциялар осы нұсқауда сипатталғаннан айырмашылығы болады. Бұл жағдайда біздің интернет торабымызда осы нұсқаулықтың жаңарақ нұсқасы барлығын тексеріңіз.

Осы пайдалану нұсқаулығын пайдалану үшін: осы нұсқаулықтың жан беттерін ашыңыз. Онда әріп және нөмірлермен көрсетілген суреттер бар, оларды осы нұсқаулықта жиі мысалға келтіріледі (мысалы, ➔ **суреттер қатары B**).

Мазмұны

Тиісті ретте пайдалану	88
Маңызды қауіпсіздік туралы мағлұматтар	88
Жалпы мәліметтер	91
Бірінші пайдаланудан алдын	91
Құрамдас бөлшектер мен басқару элементтері	91
Аспаптарды пайдалану	93
Керек-жарақтарды пайдалану	94
Тазалау және күту	95
Рецепттер	95
Аспаптарды дәл реттеу	97
Қауіпсіздік жүйесі	97
Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек	97
Қоқысқа тастау	98
Кепілдік шарттары	98
Жабдықтар	99

Жалпы мәліметтер

Беттік жағынан жайып ашыңыз.

→  суреті

Негізгі бұйым

- 1 **Айналмалы ажыратқыш**
 - а Реттеу шкаласы
- 2 **Босату түймесі**
- 3 **Айналмалы тұтқа**
- 4 **Бас жетек (сары)**
 - а Аспаптарды енгізу үшін саңылау
- 5 **Алғы жетек (сары)**
 - а Жетек қаптамасы
- 6 **Арқа жетек (қызыл)**
 - а Жетек қаптамасы
- 7 **Кабельді жинақтау бөлімі**
- 8 **Кесе үшін саңылаулар**

Кесе

- 9 **Тот баспайтын болаттан араластырғыш ыдыс**
- 10 **Қақпақ**
 - а Толтыру шахтасы

Құралдар

- 11 **Профессионалды иілмелі бұлғауыш ***
 - а Қорғағыш қақпақ тастау пернелерімен
- 12 **Профессионалды қаққыш**
 - а Қорғағыш қақпақ тастау пернелерімен
- 13 **Илегіш**
 - а Қорғағыш қақпақ тастау пернелерімен

* кір жуғыш машинаға байланысты


Нұсқау: Үлгіге байланысты ретте асуы комбайны басқа керек-жарақтармен жеткізіледі.

Бірінші пайдаланудан алдын

Жаңа құрылғыны пайдаланудан алдын оны толық ашып, тазалап тексеру тиіс.

Назар аударыңыз!

Зақымдалған құрылғыны ешқашан іске қоспаңыз!

- Негізгі құрылғы мен барлық керек-жарақтарды орамдан шығарып бар орам материалын алып қойыңыз.
- Барлық бөліктерін толықтығын тексеріп көрінетін зияндары барлығын тексеріңіз. →  суреті
- Алғашқы пайдаланудан алдын әбден тазалап құрғатыңыз.
→ «Тазалау және күту» мына бетті қараңыз: 95

Құрамдас бөлшектер мен басқару элементтері

Түстік белгілеу

Жетектердің түстері түрлі (қара, сары және қызыл). Осы түстік белгілеу керек-жарақтарда да табылады. Осы керек-жарақтарды тек бірдей түстегі жетекте пайдаланыңыз.

Жетектер

→  суреті

Құрылғыда 3 түрлі жетектер бар.

Бас жетек, қара (4)

Аспаптарды пайдалану үшін немесе керек-жарақтарды бұрыштық беріліспен пайдалану.



Алғы жетек, сары (5)

Керек-жарақтарды сары біріктіргішпен пайдалану үшін



Арқа жетек, қызыл (6)

Керек-жарақтарды қызыл біріктіргішпен пайдалану үшін.



Жетек қаптамасы (5а және 6а)

Пайдаланбаған жетектерді қаптау үшін.

Қосымша мәліметтер: → «Жабдықтар» мына бетті қараңыз: 99


Айналмалы ажыратқыш

→  суреті

Айналмалы ажыратқышпен керекті жылдамдық таңдалады немесе құрылғы өшеді. Құрылғының басқаруында қателік пайда болса, электрондық сақтағыштар істеп қалса немесе құрылғыда ақаулық болса, құрылғы басқа қосылмайды.



Установки

M	Лездік қосу ең жоғары айналымдар санымен / жылдам. Ажыратқышты керекті ұзақтықта ұстаңыз.
O	Тоқтату / Өшіру
	«Unterheben» (қосу) функиясын ең төмен айналымдар санымен / өте ақырын.
1...7	Жылдамдық басқыштары 1: төмен айналымдар саны / ақырын 7: ең жоғары айналымдар саны / жылдам

Құралдар

→  суреті

Профессионалды иілмелі бұлғауыш

Қамырларды илеу үшін, мысалы, тәтті қамыр немесе мусс. Төмендегілерді қосу үшін қарлы мұз немесе кілегей.



Профессионалды қаққыш

Жұмыртқа ақуызын, кілегейді қағу және жеңіл қамырды бұлғауға арналған, мысалы, бисквит қамыры.




Илегіш

Ауыр қамырды (мысалы ашытқы қамыр) илеу және майдаланбайтын ингредиенттерді араластыруға арналған (мысалы, жүзім, шоколад жоңқасы).




Жылдамдық бойынша ұсыныстар

	Түрлі ингредиенттерді қосу және абайлап араластыру үшін (мысалы, қарлы мұз қосу үшін)
1-2	Ингредиенттерді қосып араластыру үшін
3	Ауыр қамырларды илегішпен илеу үшін
5-7	Ингредиенттерді қосу және қағу үшін (мысалы, кілегей) Profi Flexi қаққышпен немесе Profi бұлғауышпен
M	Аспаптарды пайдалануға арналмаған!

Аспаптарды дәл реттеу

Құрылғы зауытта Profi бұлғауыш кесенің түбін аз тиетін етіп реттелген, осылай ингредиенттер бір бірімен жақсы араласады. Егер аспаптар кесе түбіне тисе немесе ұзақ тұрса, аралықты оңай реттеуге болады. → «Аспаптарды дәл реттеу» мына бетті қараңыз: 97


Айналмалы тұтқа

→  суреті

Айналмалы тұтқа жоғарыға қайырылып аспап немесе кесе орнатылады немесе шешіледі. Айналмалы тұтқа «EasyArm Lift» функциясымен жабдықталған, ол айналмалы тұтқаның жылжуына қолдау көрсетеді.




Кесе мен қақпақ

→  суреті

Құрылғы арнайы кесемен жеткізіледі, ол қойылып сосын бұралып негізгі құрылғыға бекітіледі.

Қақпақ айналмалы тұтқада бекітіліп айналмалы тұтқа көтерілгенде автоматты ашылады.

Аспаптарды оранту және шешу

→  суреті

Аспаптар қорғағыш қақпақта тастау пернелерімен жабдықталады, ол аспаптардың оңай шешілуіне қызмет етеді.

Аспапты орнату: Тұтқышты алға бағыттап аспапты тірелгенше бас жетекке салыңыз. Қорғағыш қақпақ жетекті қаптайды.

Аспапты алып тастау: екі тастау пернелерін аспап шыққанша басыңыз. Құралды жетектен шығарыңыз.

Кабельді жинақтау бөлімі



Құрылғыны кабель бөлімшесімен жабдықталған. Желі кабелінің ұзындығы кабельді тарту немесе салу арқылы сәйкестендіруге болады.

Қауіпсіздік жүйесі

Құрылғыда түрлі қауіпсіздік жүйелері бар. → «Қауіпсіздік жүйесі» мына бетті қараңыз: 97

Аспаптарды пайдалану

⚠ Жарақаттану қаупі бар!

- Желі ашасын тек бұйыммен жұмыс істеу үшін қажетті әрекеттер өткізіліп және өнімдер мен заттар дайындалып қойылғанда ғана электр розеткасына жалғаңыз.
- Қолдану барысында қолмен ыдысты немесе толтыру шахтасын ұстамаңыз.
- Тек қойылған қақпақпен жұмыс істеңіз.
- Айналмалы тұтқаны жылжытудан алдын немесе аспаптарды алмастырудан алдын жетек тоқтауын күтіңіз.
- Қауіпсіздік себептерінен жетек қорғау қақпағын алғы және төменгі жетекке орнатыңыз.

Дайындау

- Негізгі құрылғыны таза және тұрақты табаға қойыңыз.
- Желі кабелін керекті ұзындыққа шығарыңыз.
- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше көтеріңіз.
- Қақпақты толтыру шахтасын алға қаратып бас жетекке салыңыз.
- Кесені орнатыңыз. Онда негізгі құрылғы саңылауларын ескеріңіз.

- Кесені тірелгенше сағат тіліне қарсы бұрыңыз.

Маңызды!

Егер кесе дұрыс орнатылмаса, құрылғы қосылмайды.

→ суреттер қатары

1. Өңдеу мақсатына байланысты ретте Profi Flexi қаққышты, Profi бұлағышты немесе илегішті таңдаңыз → «Құралдар» мына бетті қараңыз: 92.

- Тұтқышты алға бағыттап аспапты тірелгенше бас жетекке салыңыз. Қорғағыш қақпақ жетекті қаптайды.
2. Өңделетін ингредиенттерді кесеге салыңыз.
3. Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз.

⚠ Жарақаттану қаупі бар!

Айналмалы тұтқаны абайлап түсіріңіз! Саусақтар немесе қолдар қысылмауына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны істету

4. Ашаны розеткаға жалғаңыз. Айналмалы ажыратқышты қалаулы қадамға қойыңыз. Жылдамдық бойынша ұсыныстар: → «Құралдар» мына бетті қараңыз: 92
5. Ингредиенттерді керекті нәтиже жетілгенше өңдеңіз.
6. Айналмалы ажыратқышты қадамына қойыңыз. Жетек тоқтағанша дейін күтіңіз. Ашаны шығарыңыз.
7. Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше көтеріңіз.
8. Кесені сағат тілімен көтерілгенше бұраңыз. Кесені алып тастаңыз.
9. Екі тастау пернелерін аспап шыққанша басыңыз. Құралды жетектен шығарыңыз.
10. Қақпақты жетектен шешіңіз.
11. Барлық бөлшектерді пайдаланудан соң тазалаңыз. → «Тазалау және күту» мына бетті қараңыз: 95

Нұсқау: Жаңа құрылғы мен оның функцияларымен жақсырақ танысу үшін біздің пайдалану мысалдарымызбен танысыңыз. → «*Рецепттер*» мына бетті қараңыз: 95

Ингредиенттермен толтыру

Өңдеу кезінде қалған ингредиенттерді да салға болады.

→ **☒ суреті**

- Құрылғы істеп тұрғанда қалған ингредиенттерді абайлап толтыру шахтасына салыңыз.

⚠ Жарақаттану қаупі бар!

Қолдану барысында қолмен кесені немесе толтыру шахтасын ұстамаңыз. Ешқандай заттарды (мысалы, шөміш) кесеге немесе толтыру шахтасына кіргізбеңіз.

→ **суреттер қатары ☐**

1. Үлкен көлемдерді немесе ингредиенттерді сал үшін бұрама өшіргішті **○** күйіне реттеп тоқтағанша күтіңіз.
2. Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше көтеріңіз.
3. Ингредиенттерді тікелей кесеге салыңыз.
 - Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз. Ингредиенттерді өңдеуді жалғастырыңыз. → «*Құрылғыны істету*» мына бетті қараңыз: 93

Керек-жарақтарды пайдалану

Сіздің асүй комбайныңыз үшін қатар керек-жарақтар бар, олармен функциялар санын көбейтуге болады. Үлгіге байланысты ретте белгілі керек-жарақтар жинақта бар болуы мүмкін. Қосалқы бөлшек болмаған жағдайда, оған сауда орны не қызмет көрсету орталығынан тапсырыс беруге болады. → «*Жабдықтар*» мына бетті қараңыз: 99

Керек-жарақтар үшін дайындау

Керек-жарақтарға байланысты ретте негізгі құрылғыны түрлі ретте дайындауға болады.

- Негізгі құрылғыны таза және тұрақты табаға қойыңыз.
- Желі кабелін керекті ұзындыққа шығарыңыз.
- Негізгі құрылғыны керек-жараққа байланысты ретте суретте көрсетілгендей дайындау.

→ **☐ суреті**

1. Аспаптар үшін дайындау.
2. Керек-жарақтар үшін қара жетекте бұрыштық беріліс және кесе орнына орнатылатын керек-жарақтар үшін дайындау.
3. Қызыл жетектегі керек-жарақтарға дайындау, мысалы, араластырғыш немесе мульти-майдалағыш.
4. Сары жетекте керек-жарақтарға дайындау азық-түліктер үшін шығару саңылауысыз, мысалы, мульти-араластырғыш немесе цитрус шырын сыққышы.
5. Сары жетекте керек-жарақтарға дайындау азық-түліктер үшін шығару саңылауымен, мысалы, асүйлі майдалағыш.
 - Сары, қызыл немесе қара белгіні жетек пен керек-жарақтарда ескеріңіз. → «*Түстік белгілеу*» мына бетті қараңыз: 91
 - Пайдаланбаған жетектерді қорғаныс қақпағымен жабыңыз.
 - Басқа барлық қадамдарды бөлек керек-жарақ нұсқаулығынан оқып алыңыз.

Тазалау және күту

Құрылғы мен пайдаланған аспаптарды әр пайдаланудан соң тазалау тиіс.

→  суреті

Электр қуатына түсу қаупі бар!

- Тазаламас бұрын, қуат сымы ауырын розеткадан суырыңыз.
- Бұйым тұрқысын ешқашан сұйық заттарға малуға және кесе жуу машинасында тазалауға болмайды.
- Бумен тазалау құралын қолданбаңыз.

Назар аударыңыз!

- Құрамында спирт немесе алкоголь бар тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Өткір, ұштық немесе металды заттарды пайдаланбаңыз.
- Ешқандай қырғыш сүрткіштерді немесе тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- Пластик бөлшектерді ыдыс-аяқ жуатын машинада қыспаңыз, себебі деформация пайда болуы мүмкін!

Негізгі бұйымды тазалау

- Жетек қаптамасын шешу.
- Негізгі құрылғы мен жетек қаптамасын жұмсақ, дымқыл шүберекті сүртіп сосын құрғатыңыз.

Кесе мен құралды тазалау

- Кесе, қақпақ және аспаптарды сабынды сумен және жұмсақ шүберек немесе губкамен тазалап ыдыс жуғыш машинаға салыңыз.
- Барлық бөлшектерді кептіріңіз.

Рецепттер

Шайқалған кілегей

– 200-1500 г

- Кілегейді 1½-4 минут ішінде 7-басқышта кілегейдің мөлшері мен қасиеттеріне байланысты Profi қаққышпен өңдеңіз.



Жұмыртқа ақуызы

– 2-12 жұмыртқа ақуызы

- Жұмыртқа ақуызын 4-6 минут ішінде 7-қадамда Profi қаққышпен өңдеңіз.



Бисквит қамыры

Негізгі рецепт

- 3 жұмыртқа
- 3-4 ас қасық ыстық су
- 150 г қант
- 1 пакет ванилин шекері
- 150 г ұн
- 50 г крахмал
- мүмкін қопсытқыш
- Ингредиенттерді (ұн мен крахмалдан басқа) шам. 4-6 минут ішінде 7-қадамда Profi қаққышпен көпіртіп қағыңыз.
- Айналмалы ажыратқышты 1-қадамға орнатып, еленген ұн мен крахмалды шам. ½ -1 минут ішінде қасықпен қосып араластырыңыз.



Максималды мөлшер: 2 x негізгі рецепт

Көкске арналған қамыр

Негізгі рецепт

- 3-4 жұмыртқа
- 200-250 г қант
- 1 салым тұз
- 1 пакет ванильді қант немесе ½ лимон қабығы
- 200-250 г май немесе маргарин (бөлме температурасы)
- 500 г ұн
- 1 пакет қамыр қопсытқышы
- 150 мл сүт
- Барлық дәмдеуіштерді шам. ½ минут **2**-қадамда, ал содан кейін шам. 2-3 минут **7**-қадамда Profi Flexi қойылтқышпен араластырыңыз.

Максималдық мөлшер: 2½-х негізгі рецепт

Үгілмелі қамыр

Негізгі рецепт

- 125 г май (бөлме температурасы)
- 100-125 г қант
- 1 жұмыртқа
- 1 салым тұз
- кішкене лимон қабығы не ваниль шекері
- 250 г ұн
- мүмкін қопсытқыш
- Барлық ингредиенттерді шам. ½ минут ішінде **2**-қадамда, содан кейін шам. 2-3 минут ішінде **6**-қадамда Profi Flexi бұлғауышпен өңдеңіз.

500 г ұн:

- Ингредиенттерді илегішпен шам. ½ минут ішінде **1**-қадамда, содан кейін шам. 3-4 минут ішінде **3**-қадамда илеңіз.

Максималдық мөлшер: 4 х негізгі рецепт



Ашықты қамыр

Негізгі рецепт

- 500 г ұн
- 1 жұмыртқа
- 80 г май (бөлме температурасы)
- 80 г қант
- 200-250 мл жылы сүт
- 25 г жаңа ашытқы немесе 1 пакет құрғақ ашытқы
- ½ лимон қабығы
- 1 салым тұз
- Барлық ингредиенттерді шам. ½ минут ішінде **1**-қадамда, содан кейін шам. 3-6 минут ішінде **3**-қадамда илегішпен өңдеңіз.

Максималдық мөлшер: 3 х негізгі рецепт

Кеспе қамыры

Негізгі рецепт

- 500 г ұн
- 250 г жұмыртқа (шам. 5 дана)
- қажет болса, 2-3 ас қасық (20-30 г) суық су
- Барлық ингредиенттерді шам. 3 - 5 минут ішінде **3**-қадамда қамырға дейін өңдеңіз.

Максималдық мөлшер: 1,5 х негізгі рецепт

Нан қамыры

Негізгі рецепт

- 1000 г ұн
- 3 пакет құрғақ ашытқы
- 2 шай қасық тұз
- 660 мл жылы сүт
- Барлық ингредиенттерді шам. ½ минут ішінде **1**-қадамда, содан кейін шам. 4-5 минут ішінде **3**-қадамда илегішпен өңдеңіз.

Максималдық мөлшер: 1,5 х негізгі рецепт



Аспаптарды дәл реттеу

⚠ Жарақаттану қаупі бар!

Дәл реттеумен желі айырын шығарыңыз.

Назар аударыңыз!

Аспаптарды дәл реттеу тек кіші қадамдарда орындаңыз. Айналмалы тұтқа толығымен түсіру тиіс ал аспаптар еденде және кесе шетінде қысылмауы тиіс. Аспаптардың кесеге оптималды аралығы 3 мм.

→ суреттер қатары **К**

- Орнатылған Profi бұлағышпен ағымдық параметрді тексеріңіз.
- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше көтеріңіз.
- Аспапты бір қолмен қатты ұстаңыз. Контрсомынды айырлы кілтпен (10 мм) сағат тілімен босатыңыз.
- Аспаптың кесеге дейінгі қашықтықты реттеу (1 толық айналдыру 1 мм биіктік өзгеруіне тең).

Сағат тіліне қарсы бұрау:

Кесеге дейінгі қашықтық қысқарады.

Сағат тілімен бұрау:

Кесеге дейінгі аралық ұзарады.

- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз.
- Аспаптың қашықтығын тексеріңіз. Аспаптардың кесеге оптималды аралығы 3 мм. Қашықтықты, керек болса, реттеңіз.
- Егер қашықтық оптималды реттелген болса, босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны кері қайырыңыз.
- Аспапты бір қолмен қатты ұстаңыз. Контрсомынды айырлы кілтпен (10 мм) сағат тіліне қарсы бұрап қойыңыз.

Қауіпсіздік жүйесі

Кенет іске қосылудан қорғаныс

Құрылғыны тек кесе орнатылып тірелгенше бұралғанда немесе керек-жарақ бұрыштық беріліс бас жетекте бекітілгенде және айналмалы тұтқа төменгі орында тірелгенше ғана қосуға болады.

Қайта іске қосылудан қорғаныс

Ток қуаты үзілген кезде құрылғы қосуды күйінде қалады, алайда қозғалтқыш жұмыс істемей қалады. Қайта іске қосу үшін айналмалы ажыратқышты **О** күйіне бұрап сосын қайта қосыңыз.

Артық жүктемеден қорғаныс

Артық жүктеме моторды істеу кезінде өзі өшіреді. Бұл жағдайдың ықтимал себебі үлкен көлемдерін өңдеу болуы мүмкін.

Айналмалы тұтқа сақтағышы

Айналмалы тұтқа босамай және жылжымай жатыр, егер арқа жетекте керек-жарақ жататын болса.

Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек

Нұсқау: Құрылғының басқаруында қателік пайда болса, электрондық сақтағыштар істеп қалса немесе құрылғыда ақаулық болса, құрылғы басқа қосылмайды. Біріншіден пайда болған мәселені төмендегі нұсқауларды қолданып шешуге тырысыңыз.

Назар аударыңыз!

Егер ақаулықты өз бетінше жоя алмасаңыз, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық

Бұйым іске қосылмай тұр.

Шешім

- Ток көзін тексеріңіз.
- Ашаны тексеріңіз.
- Айналмалы тұтқаны қадағалаңыз. Күйі дұрыс орнатылған ба? Енгізіліп тұр ма?
- Кесені тірелгенше бұрап бекітіңіз.

- Қайта іске қосылудан қорғаныс белсенді. Айналмалы ажыратқыш
- күйіне орнатыңыз да, содан кейін қалаулы қадамға қайтарыңыз.

Ақаулық

Бұйым қолдану кезінде өшіріліп қалады. Артық жүктемеден қорғаныс белсенді. Ингредиенттердің үлкен көлемі бірдей уақытта немесе тым ұзақ өңделген.

Шешім

- Айналмалы ажыратқышты ○ қадамына қойыңыз.

⚠ Жарақаттану қаупі бар!

Ашаны шығарыңыз.

- Өңдеу көлемін азайтыңыз.
- Құрылғыны бөлме температурасында суытыңыз.
- Рұқсат етілген максималды көлемдерден асырмаңыз!
→ «Рецепттер» мына бетті қараңыз: 95

Ақаулық

Жетек іске қосулы кезінде босату түймесі қате басылды. Айналмалы тұтқа жоғары қарай жылжытылды. Жетек өшеді.

Шешім

- Айналмалы ажыратқышты ○ қадамына қойыңыз.
- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз.
- Айналмалы ажыратқышты керекті жылдамдыққа қайта қойыңыз.

Қоқысқа тастау



Орам материалдарын қоқысқа тастаудың экологиялық ережелерін сақтаңыз. Бұл құрылғы Электрлік және электрондық құрылғылар туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сай тиісті таңбамен белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Бұл директива құрамында ЕО аумағында қолданылатын қолданыстан шығарылған құрылғыларды өткізу және қоқысқа тастау туралы ұйғарымдар бар. Қоқысқа тастаудың нақты әдістері туралы ақпарат алу үшін сатушымен хабарласыңыз.

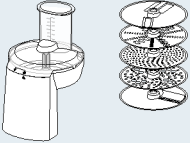
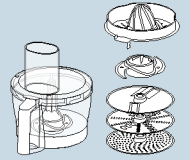
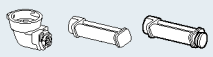

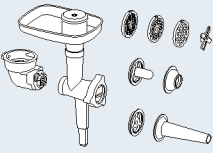


Кепілдік шарттары

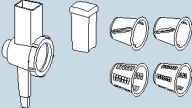
Осы құрылғының кепілдік шарттары біздің өкіл арқылы құрылғы сатылатын елде анықталады. Осы шарттарға қатысты толық мәліметтерді құрылғыны сатып алған делдалдан білуге болады. Есеп-шот немесе түбіртек осы кепілдік шарттары бойынша шағымданғанда көрсетіледі.

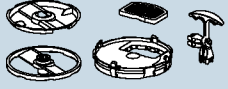


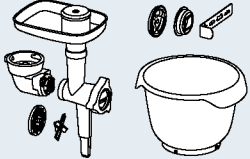
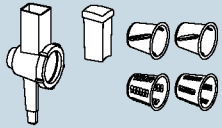

Өзгерістер сақталды.

Жабдықтар

Керек-жарақтар және қосалқы бөлшектерді сауда және клиенттер қызметінен алу мүмкін. Өнімдер қатары әрдайым кеңейтілгеннен осы жерде сипатталмаған басқа керек-жарақ қолжетімді болуы мүмкін. Сол үшін www.bosch-home.com торабына өтіп қайсы ағымдық керек-жарақ ұсынылғанын көресіз.

Жабдықтар	Атауы	Сипаттама
	MUZ9VL1	Айсүйлік майдалағыш Жеміс, көкөніс және басқа азық-түліктерді кесу, туралау және үгу үшін.
	MUZ9VLP1	Мульти-араластырғыш цитрус шырын сыққышымен Дәмдеуіштер, көкөніс, алма мен етті кесу, картоп, шомыр мен ірімшікті үгу, жаңғақ пен суытылған шоколадты үгуге арналған. Апельсин, лимон және грейпфрутты сығуға арналған.
	MUZ9PP1	Кеспе жасағыш Қамыр парақ және кең кеспені өндіру үшін.
	MUZ9TM1	Мульти майдалағыш бумасы Дәмдеуіштер, жарма, кофе немесе шекердің кіші көлемдерін ұнтақтау және майдалау үшін. Ет, балық, қатты ірімшік, көк, жеміс, көкөніс, жаңғақ немесе шоколадты майдалау және турау үшін. Сұйық не жартылай қатты ас өнімдерін араластыру, шикі жемістер мен көкөністерді және мұздатылған жемістерді майдалау/турау және езбе жасау үшін.
	MUZ9HA1	Ет тартқышын шұжық толтырғыш кеббе қондырмасымен Тартар не ұнтақталған ет үшін жас етті турауға арналған. Шұжықты толтыру үшін. Қамыр немесе фарш тұшпаларын жасау үшін.
	MUZ9MX1	Араластырғыш Сусындарды араластыру, жеміс пен көкөністен езбе жасау, майонез дайындау, жемістерді, жаңғақтарды және мұз текшелерін майдалау, сорпалар сен тұздықтарды езбелеу және араластыру үшін.
	MUZ9ER1	Тот баспайтын болаттан араластырғыш кесе тұтқалармен Кесе ішінде 3500 г ашықты қамырды өңдеуге болады.

Жабдықтар	Атауы	Сипаттама
	MUZ9KR1	Пластмассалық араластырғыш кесе тұтқалармен Кесе ішінде 3500 г ашықты қамырды өңдеуге болады.
	MUZ9FW1	Ет тартқыш Тартар не ұнтақталған ет үшін жас етті турауға арналған.
	MUZ9PP2	Кеспе қондырмалары MUZ9HA1 және MUZ9FW1 үшін Кеспелерді пішімдеу үшін. Таңдау үшін 5 түрлі пішіндер.
	MUZ9SV1	Сытылған печенье қондырмалары MUZ9HA1 және MUZ9FW1 үшін Сытылған печеньелерді пішімдеу үшін. Таңдау үшін 4 түрлі пішіндер.
	MUZ9CC1	Текше кескіш MUZ9VL1 үшін Азық-түліктерді текше пішінінде кесу үшін.
	MUZ9PS1	Фри дискісі MUZ9VL1 үшін Шікі картопты фри үшін турауға арналған.
	MUZ9SC1	Profi Supercut айналмалы диск MUZ9VL1 және MUZ9VLP1 үшін Жеміс және көкөністерді қалын және жұқа дөңгелектерге кесу үшін. Тым жұмсақ немесе талшығы көп азық-түліктер үшін арнайы ретте сай.
	MUZ9BS1	«Baking Sensation» керек-жарақтар жинағы Жинақ төмендегі бөліктерді құрайды: MUZ9FW1 еттартқыш (орташа тесікті дискімен, 5 мм), MUZ9SV1 сытылған печенье қондырмасы, MUZ9KR1 пластмассалық араластыру ыдысы.
	MUZ9RV1	Үккіш комплекті Азық-түліктерді үгу және турау үшін.
	MUZ9AD1	MUZ9RV1 үшін бұрыштық беріліс Басқа керек-жарақтарда бұрыштық беріліс жоқ болса, бөлек алуға болады.

الكماليات	الشرح	الشرح
	MUZ9SV1	ولبجة البيتي فور لطرزي MUZ9HA1 و MUZ9FW1 لتنشكيل البيتي فور. 4 أشكال مختلفة متوفرة.
	MUZ9CC1	تجهيزة تقطيع المكعبات لطرز MUZ9VL1 لنقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة.
	MUZ9PS1	قرص تقطيع أصابع البطاطس MUZ9VL1 لنقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.
	MUZ9SC1	قرص التقطيع الحاد الدوار لطرزي MUZ9VL1 و MUZ9VLP1 لنقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة أو رقيقة. مناسب تمامًا للأطعمة الطرية جدًا أو المليئة بالألياف.
	MUZ9BS1	طقم ملحقات «Baking Sensation» يحتوي الطقم على الأجزاء التالية: MUZ9FW1 مفرمة لحم (مع قرص متقب ووسط، 5 ملم)، MUZ9SV1 ولبجة البيتي فور، MUZ9KR1 وعاء تقليب بلاستيكي.
	MUZ9RV1	تجهيزة علوية للبشر صالح لنقطيع وبشر مواد غذائية.
	MUZ9AD1	ترس زاوية لمالح MUZ9RV1 متاح منفصلاً إذا لم يوجد ترس زاوية تابع لمالح آخر.

الكماليات	الشرح	الشرح
	<p>MUZ9TM1</p> <p>الشرح</p> <p>طقم القطاعات المتعددة لغرض طحن وتقطيع الكميات الصغيرة من التوابل والحبوب أو القهوة أو السكر. لغرض تقطيع وفرم اللحوم والأسماك والجبن الصلب والأعشاب والفواكه والخضروات أو المكسرات والشيكولاتة. لخلط الأغذية السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/تقطيع الفاكهة والخضروات النيئة والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهدوس.</p>	<p>الشرح</p> <p>طقم القطاعات المتعددة لغرض طحن وتقطيع الكميات الصغيرة من التوابل والحبوب أو القهوة أو السكر. لغرض تقطيع وفرم اللحوم والأسماك والجبن الصلب والأعشاب والفواكه والخضروات أو المكسرات والشيكولاتة. لخلط الأغذية السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/تقطيع الفاكهة والخضروات النيئة والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهدوس.</p>
	<p>MUZ9HA1</p> <p>مفرمة لحم بظرف لتعبئة السجق والكبة لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروخ بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر. لتعبئة السجق. لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.</p>	<p>الشرح</p> <p>مفرمة لحم بظرف لتعبئة السجق والكبة لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروخ بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر. لتعبئة السجق. لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.</p>
	<p>MUZ9MX1</p> <p>الخلاط لخلط المشروبات وإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، وإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجرش مكعبات الثلج وإعداد البوريه وخلط أنواع الحساء والصوص.</p>	<p>الشرح</p> <p>الخلاط لخلط المشروبات وإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، وإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجرش مكعبات الثلج وإعداد البوريه وخلط أنواع الحساء والصوص.</p>
	<p>MUZ9ER1</p> <p>وعاء تقليب صلب بمقايض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.</p>	<p>الشرح</p> <p>وعاء تقليب صلب بمقايض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.</p>
	<p>MUZ9KR1</p> <p>وعاء تقليب بلاستيكي بمقايض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.</p>	<p>الشرح</p> <p>وعاء تقليب بلاستيكي بمقايض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.</p>
	<p>MUZ9FW1</p> <p>مفرم اللحم لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروخ بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر.</p>	<p>الشرح</p> <p>مفرم اللحم لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروخ بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر.</p>
	<p>MUZ9PP2</p> <p>ولائح المكرونة لطرزي MUZ9HA1 و MUZ9FW1 لتشكيل المكرونة. 5 أشكال مختلفة متوفرة.</p>	<p>الشرح</p> <p>ولائح المكرونة لطرزي MUZ9HA1 و MUZ9FW1 لتشكيل المكرونة. 5 أشكال مختلفة متوفرة.</p>

التلخص من الجهاز



تلخص من عبوة الجهاز باسلوب 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 الأوروبي

بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة

استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي

لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتلخص

من الاجهزة القديمة.

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 اشترت منه الجهاز. يرجى إحضار

فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي

طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

الكماليات

يمكن شراء قطع الغيار والملحقات عبر تاجر التجزئة أو خدمة العملاء. نظراً لاستمرار توسيع قاعدة المنتجات، فيمكن في بعض الأحيان أن تظهر كماليات غير واردة هنا. لذلك قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.bosch-home.com، لمتابعة قطع الكماليات الحالية المتوفرة في العرض.

الشرح	الشرح	الكماليات
الخراطة التمريرية الفورية لغرض تقطيع وبشر وتقسير الفواكه والخضروات والمواد الغذائية الأخرى.	MUZ9VL1	
خلاط متعدد مع عصارة ليمون لتحريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة. لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.	MUZ9VLP1	
قالب إعداد المكرونة لغرض إنتاج قطع المعجنات والمكرونة الشريطية.	MUZ9PP1	

أنظمة الأمان

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؟
- استمر في ربط الوعاء حتى النهاية.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها.
- يتم ضبط الجهاز على وضع **○** ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تمت معالجة كميات كبيرة من الإضافات في وقت واحد أو لفترة طويلة للغاية.

كيفية التصرف

- إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **○**.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- انزع القابس الكهربائي.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.
- اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.
- لا تتجاوز الكميات المسموح بها! ← «وصفات»
انظر صفحة ar-7

العطل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. يتوقف عمل المحرك.

كيفية التصرف

- إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **○**.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- انقل المفتاح الدوار مرة أخرى إلى السرعة المرغوبة.

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

لا يمكن تشغيل الجهاز، إلا إذا كان المفتاح مركباً ومداراً حتى وضع التثبيت أو عند تثبيت قطعة الكماليات مع المحرك الزاوي على المحرك الأساسي وإذا كان الذراع التراوحي مثبتاً في الوضع السفلي.

التأمين ضد إعادة التشغيل

الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **○** ثم يتم التشغيل من جديد.

التأمين ضد التحميل الزائد

يقوم نظام التأمين ضد التحميل الزائد بإيقاف المحرك ذاتياً أثناء الاستعمال. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كميات كبيرة.

تأمين الذراع المتراوح

لا يمكن تحرير قفل الذراع المتراوح وتحريكه، إذا كانت هناك قطعة كماليات مركبة على المحرك الخلفي.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

ملحوظة: في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز فلن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى. يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

تنبيه هام!

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

العطل

الجهاز لا يعمل.

الضبط الدقيق للأدوات

⚠ خطر حدوث إصابات!

قبل الضبط الدقيق افصل القابض الكهربائي.

تنبيه هام!

لا تقم بالضبط الدقيق للأدوات إلا على خطوات صغيرة. يجب أن تتاح إمكانية إنزال الذراع التراوحي بالكامل ولا يسمح عندئذ أن تكون الأدوات محصورة على أرضية أو حافة الوعاء. المسافة المثلى لبعد الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم.

← متواليّة الصورة K

- باستخدام المضرب الدوار المركب يمكنك التحقق من وضع الضبط الحالي.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- ثبت الأداة بقوة اليد. حرر الصامولة باستخدام مفتاح الربط (10 ملم) باتجاه عقارب الساعة.
- اضبط مسافة المفتاح من خلال إدارة الأداة (1 لفة كاملة بما يقابل تعديل الارتفاع بقيمة 1 ملم).
- الإدارة في عكس اتجاه عقارب الساعة:
يتم تقليل مسافة المفتاح.
- الإدارة في اتجاه عقارب الساعة:
يتم تكبير مسافة المفتاح.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- راجع مسافة الأداة. المسافة المثلى لبعد الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم. قم إذا لزم الأمر بمواءمة المسافة.
- إذا تم ضبط المسافة بالشكل الأمثل، فاضغط على زر تحرير القفل واقلب الذراع التراوحي للوراء.
- ثبت الأداة بقوة اليد. أحكم ربط الصامولة باستخدام مفتاح الربط (10 ملم) بعكس اتجاه عقارب الساعة.



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 طازجة أو 1 كيس خميرة مجففة
- قشرة ½ ليمونة
- 1 حفنة من الملح
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 6-3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 3 ضعف المقادير الأساسية

عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 250 جم بيض (حوالي 5 قطع)
- وحسب الحاجة 3-2 ملعقة (20-30 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



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 ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 5-4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية





العجين الخالي من الخميرة الوصفة الأساسية

- 3-4 بيضات
- 200-250 جرام سكر
- 1 حفنة من الملح
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر 1/2 ليمونة
- 200-250 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 500 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 150 مليلتر لبن
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 2، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على الدرجة 7 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 1/2 ضعف المقادير الأساسية



عجينة مقددة الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة
- (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر بيضاء
- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 2، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقليل 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 4 ضعف المقادير الأساسية

تنظيف الجهاز الأساسي

- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.
- امسح الجهاز الأساسي وغطاء حماية المحرك بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.

تنظيف الوعاء وأدوات العمل

- نظف الوعاء والغطاء والأدوات بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة أو في غسالة الأواني.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

وصفات

خفق القشدة



- 200-1500 جرام
- تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين 1/2 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 - وفقا لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض



- 2-12 زلال البيض
- يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7.

الكعكة الإسفنجية



- الوصفة الأساسية
- 3 بيضات
- 3-4 ملاعق ماء ساخن
- 150 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 150 جرام طحين
- 50 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.
- 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

إضافة المكونات

أثناء المعالجة يمكن أن يتم استكمال الملء بإضافة مكونات أخرى.

← الصورة G

■ عندما يكون الجهاز شغلاً فقم بإضافة المزيد من الإضافات بحرص من خلال فتحة التعبئة في الغطاء.

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تضع أي أشياء (مثل ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء.

← متوالي الصورة H

1. للملء بكميات أو إضافات كبيرة نسبياً، فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع O وانتظر إلى أن يتوقف.

2. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.

3. املا الوعاء بالإضافات مباشرة.

■ استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت. استمر في معالجة الإضافات. ← «استعمال الجهاز» انظر

صفحة ar-5

استخدام الملحقات التكميلية

تتوفر لماكينة المطبخ الخاصة بك مجموعة من الكماليات التي يمكنك من خلالها توسيع نطاق الأداء الوظيفي للجهاز بشكل ملحوظ. بحسب الطراز فإن نطاق التوريد يضم بعض قطع الكماليات. في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء. ← «الكماليات» انظر

صفحة ar-10

التحضير للكماليات

بحسب الكماليات فيجب أن يتم تحضير الجهاز الأساسي بشكل مختلف.

■ ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.

■ اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.

■ قم بتحضير الجهاز الأساسي بحسب نوع

الكماليات بالشكل الموضح.

← الصورة I

1. التحضير للأدوات.

2. التحضير للكماليات على المحرك الأسود مع المحرك الزاوي والكماليات التي يتم تركيبها بدلاً من الوعاء.

3. التحضير للكماليات على المحرك الأحمر، مثلاً الخلط أو القطاعة المتعددة.

4. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، بدون فتحة إخراج للمواد الغذائية، مثلاً الخلط المتعدد أو عصارة الليمون.

5. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، مع فتحة إخراج للمواد الغذائية، مثلاً الخراطة التمريزية الفورية.

■ احرص على مراعاة العلامة الصفراء أو الحمراء أو السوداء على المحرك والكماليات.

← «العلامات والرموز الملونة» انظر

صفحة ar-3

■ قم دائماً بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغطية الواقية لوحدة الإدارة.

■ يمكنك الاطلاع على كل الخطوط الأخرى من خلال قراءة دليل الكماليات المعني المنفصل.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً. ← الصورة J

⚠ خطر الصق الكهربائي!

– قبل التنظيف افصل القابس الكهربائي.

– إيّاك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.

– لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.

تنبيه هام!

– لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.

– لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.

– لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.

– يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

منطقة تخزين الأسلاك

الجهاز مزود بدرج تخزين الكابلات. يمكن أن يتم بشكل مناسب ضبط طول كابل الشبكة من خلال إخراج أو إرجاع الكابل.

أنظمة الأمان

الجهاز مزود بأنظمة أمان مختلفة.

← «أنظمة الأمان» انظر صفحة ar-9

استخدام العدد

⚠️ 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.
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال في الوعاء أو في فتحة الملاء.
- لا تقم بإجراء الأعمال إلا والغطاء مركب.
- قبل تحريك الذراع التراوحي أو تغيير الأدوات انظر إلى أن يتوقف المحرك.
- لأسباب تتعلق بالسلامة فقم بالضرورة بتركيب غطاء حماية المحرك على المحرك الأمامي والخلفي.

التحضير

- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- أدخل الغطاء، بحيث تكون فتحة التعبئة إلى الأمام، على المحرك الأساسي.
- ركب الوعاء. احرص عندئذ على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.
- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يثبت.

هام:

لا يمكن تشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوعاء بالشكل الصحيح.



← متواليات الصور F

1. وفقاً لمهمة التحضير المطلوبة اختر ما بين ذراع التقليل الحزوني المرن الدوار أو المضرب الدوار أو كلاب العجين ← «أدوات عمل» انظر صفحة ar-4.
- أدخل الأداة حتى تستقر في المحرك الأساسي. غطاء الحماية يغطي المحرك.
2. يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
3. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.

⚠️ انتبه إلى خطر الإصابة!

انزل الذراع التراوحي بحرص! احرص على مراعاة ألا تتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار.

استعمال الجهاز

4. أدخل قابس الجهاز في المقيس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة. توصيات السرعة: ← «أدوات عمل» انظر صفحة ar-4
5. استمر في معالجة الإضافات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
6. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
7. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
8. استمر في إدارة الوعاء في اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يرتفع. يتم إخراج الوعاء.
9. اضغط على زر الطرد حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.
10. اخلع الغطاء من المحرك.
11. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-6

ملحوظة: يمكنك الاستعانة بأمثلة الاستخدام التي نقدمها لغرض التعرف على جهازك الجديد ووظائفه.

← «وصفات» انظر صفحة ar-7

توصيات السرعة

لخلط ومزج الإضافات المختلفة برفق (مثلاً خلط زلال البيض)	Ω
لتقليب وخلط الإضافات	1-2
لعجن العجائن الثقيلة باستخدام كلاب العجن	3
لتقليب وخفق الإضافات (مثلاً الكريمة المخفوقة) باستخدام ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة أو المضرب الدوار	5-7
غير مناسب لاستخدام الأدوات!	M

ضبط الدقيق للأدوات

الجهاز مضبوط من المصنع، بحيث يكاد المضرب الدوار يلامس أرضسة الوعاء، وهو ما يتيح إمكانية الخلط المثالي للإضافات معاً. إذا ما لامست الأدوات أرضية الوعاء أو كانت بعيدة عنها للغاية، فيمكن أن يتم تصحيح المسافة قليلاً. ← «الضبط الدقيق للأدوات» انظر صفحة ar-8



الذراع التراوحي

← الصورة A

يتم تحريك الذراع التراوحي إلى أعلى لغرض تركيب أو خلع أية أداة أو الوعاء. الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «EasyArm Lift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

الوعاء والغطاء

← الصورة D

يتم توريد الجهاز بوعاء خاص، يتم تركيبه بإحكام بالجهاز الأساسي من خلال التركيب والدوران. يتم تثبيت الغطاء على الذراع المتراوح وينفتح أوتوماتيكياً عند رفع الذراع المتراوح.

تركيب وخلع الأدوات

← الصورة E

الأدوات مزودة بأزرار طرد في غطاء الحماية، حيث تُستخدم لنزع الأدوات بسهولة.
تركيب الأداة: أدخل الأداة حتى تستقر في المحرك الأساسي. غطاء الحماية يغطي المحرك.
فك الأداة: اضغط على زري الطرد حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.



مفتاح دوار

← الصورة B

يتم باستخدام المفتاح الدوار اختيار السرعة المرغوبة أو إطفاء الجهاز. في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز فلن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى.

الإعدادات

M	التشغيل اللحظي بأقصى عدد لفات / سريع. احتفظ بالمفتاح للمدة المطلوبة.
O	الإيقاف / الإطفاء
Ω	وظيفة «الخلط» بأقل عدد لفات / بطيء للغاية
1...7	مستويات السرعة 1: عدد لفات منخفض / بطيء 7: أقصى عدد لفات / سريع

أدوات عمل

← الصورة A



ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة
يستخدم لتقليب العجين، مثل مثل أنواع العجين التي تُعد بالتقليب أو خليط الموس. يستخدم لخلط مخفوق زلال البيض أو القشدة.



المضرب الدوار
يستخدم لخلق مخفوق زلال البيض والقشدة ولتقليب العجين الخفيف، مثل الكعكة الإسفنجية.



كلاب عجين

يستخدم لعجن العجائن الثقيلة (مثل العجين المخمر) ولخلط المكونات التي لا تحتاج إلى تقطيع (مثل الزبيب، ورفائق الشوكولاتة).

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

الجهاز الرئيسي

1 مفتاح دوار

a تدريج الضبط

2 زر تحرير الفقل

3 الذراع التراوحي

4 المحرك الأساسي (أسود)

a فتحة استخدام العدد والأدوات

5 المحرك الأمامي (أصفر)

a الغطاء الواقى لوحدة الإدارة

6 المحرك الخلفي (أحمر)

a الغطاء الواقى لوحدة الإدارة

7 منطقة تخزين الأسلاك

8 فتحات الوعاء

وعاء

9 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

10 غطاء

a منفذ تعبئة

أدوات عمل

11 ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوارة *

a غطاء حماية مع أزرار طرد

12 المضرب الدوار

a غطاء حماية مع أزرار طرد

13 كلاب عجين

a غطاء حماية مع أزرار طرد

* على حسب الطراز

ملحوظة: بحسب الطراز فإنه يتم توريد ماكينة

المطبخ الخاص مع المزيد من الكماليات.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازاً متضرراً!

■ أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.

■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام الأولي.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-6

القطع وعناصر الاستعمال

العلامات والرموز الملونة

المحركات تحمل ألواناً متنوعة (أسود وأصفر

وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها

أيضاً على الكماليات. لا تستخدم الكماليات إلا على

المحرك الذي يحمل نفس اللون.

المحركات

← الصورة A

الجهاز به 3 محركات مختلفة.

المحرك الأساسي، أسود (4)

لغرض استخدام الأدوات أو استخدام

الكماليات مع محرك زاوي.



المحرك الأمامي، أصفر (5)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل

صفراء.



المحرك الخلفي، أحمر (6)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل

حمراء.



الغطاء الواقى لوحدة الإدارة (5a و 6a)

لتغطية المحركات غير المستخدمة.

معلومات أخرى: ← «الكماليات» انظر

صفحة ar-10

- 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 الملاء. لا تقم بإدخال أية آباء (مثلًا ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملاء. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- 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.
- عند استخدام ملحقات تكميلية احرص على مراعاة الرموز والعلامات الملونة المدونة على الكماليات والمحرك.

⚠ 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.
- يجب أن يكون سطح العمل في المتناول ومقاومًا للرطوبة وصلبًا ومستويًا وجافًا وذا حجم مناسب، تجنبًا للأضرار الناتجة عن الرذاذ وإتاحة العمل بسلاسة.

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-6

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	قبل الاستخدام لأول مرة
ar-3	القطع وعناصر الاستعمال
ar-5	استخدام العدد
ar-6	استخدام الملحقات التكميلية
ar-6	التنظيف والعناية
ar-7	وصفات
ar-8	الضبط الدقيق للأدوات
ar-9	أنظمة الأمان
ar-9	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-10	التخلص من الجهاز
ar-10	شروط الضمان
ar-10	الكماليات

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

www.bosch-home.com

تخضع أجهزتنا للتطوير المستمر. ولذا فقد تختلف بعض الوظائف عما هو موجود في هذا الدليل. ففي هذه الحالة تفقد ما إذا كانت هناك نسخة أحدث لهذا الدليل متاحة على موقع الإنترنت الخاص بنا.

كيفية استعمال دليل المستخدم: يمكنك فتح صفحات الغلاف الأمامي لهذا الدليل. فستجد صوراً توضيحية معلمة بالحروف والأرقام سيتم الإشارة إليها تفصيلياً فيما بعد في هذا الدليل (مثل ← متواليّة الصور [B]).

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.

← «وصفات» انظر صفحة ar-7

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!

- ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائي مركباً وفقاً للوائح المعنية.
- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار 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.
- 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 تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلئان.
- 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.
- عند إنزال الذراع المتراوح لا تمد يدك إلى داخل العلبنة منعاً لتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار. 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>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Sëllite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
<mailto:info@expert-servis.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkkundendienst 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*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building, 5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkkundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:servicenet@servicenet.ee>
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
<mailto:klienditeenindus@renerk.ee>
www.renerk.ee

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
<mailto:hooldus@eliser.ee>
www.kodumasinatate-remont.ee

ES España, Spain


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

FI Suomi, Finland

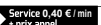
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménger 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

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82 (Αστική χρέωση)
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests, Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd. Arena House, 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-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Bulju iela 70c
1067 Rīga
Tel.: 06742 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss
Brīvības gatve 201
1039 Rīga
Tel.: 067 070 520; -36
Fax: 067 070 524
mailto:info@elkorserviss.lv
www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaikū iela 4
1004 Rīga
Tel.: 067 717 060
Fax: 067 601 235
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Цуцева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenecc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederlande, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmede,
Çep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye 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
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshstzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo


Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

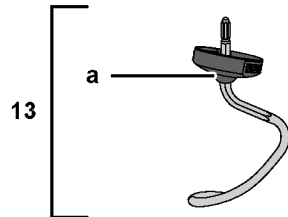
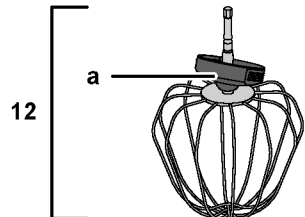
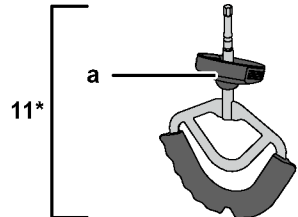
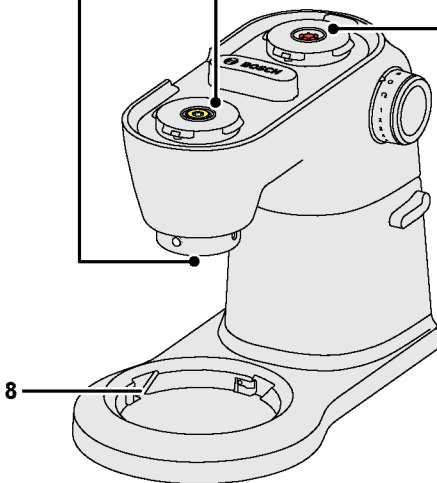
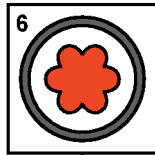
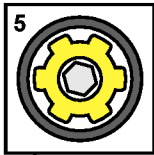
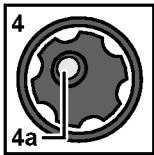
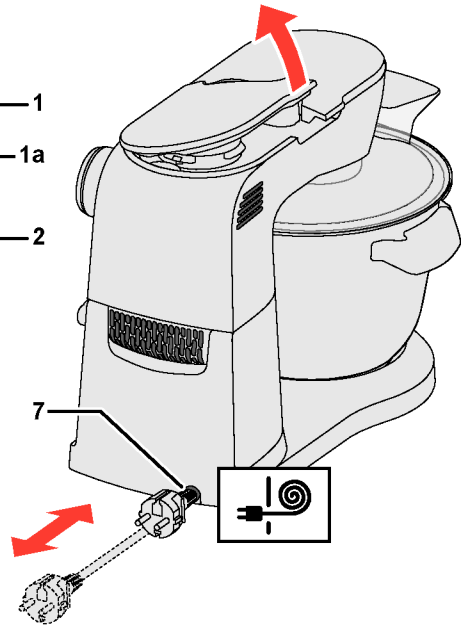
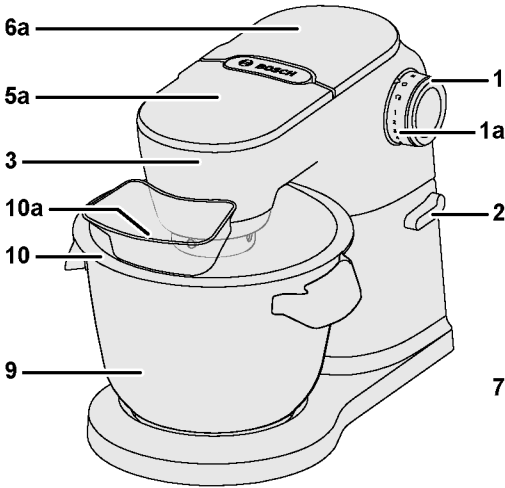
www.bosch-home.com

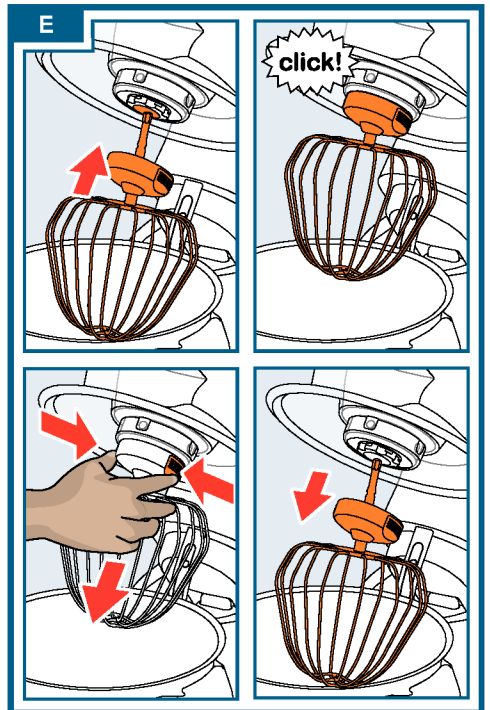
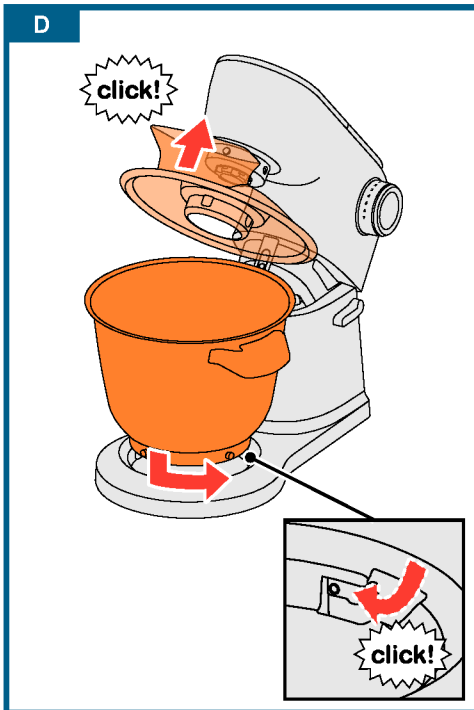
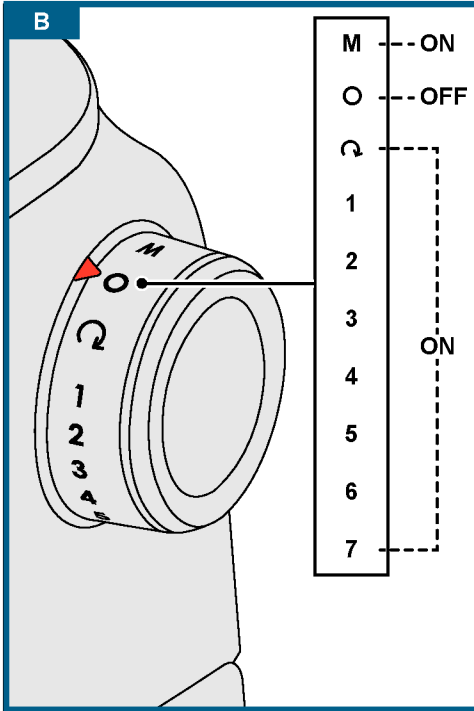


8001060017

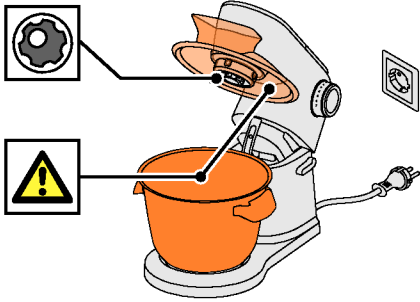
970515

A

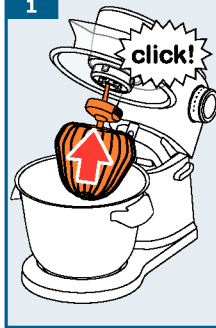




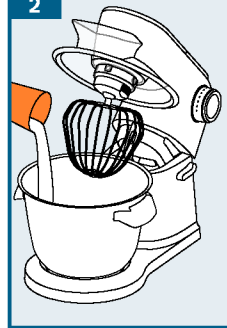
F



1



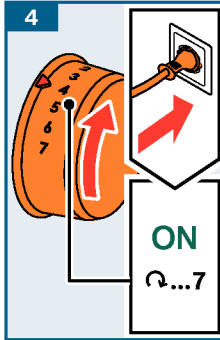
2



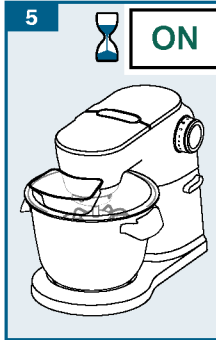
3



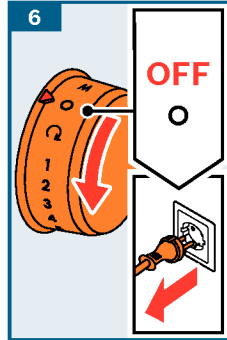
4



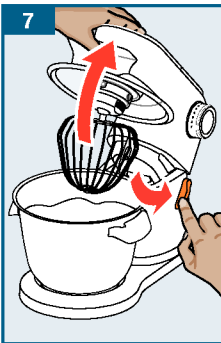
5



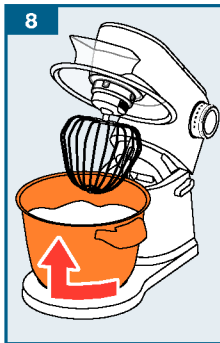
6



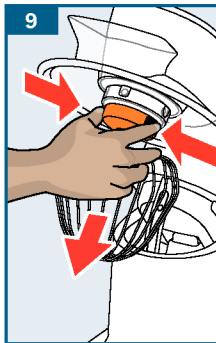
7



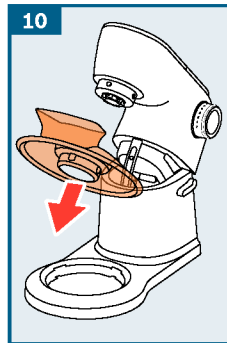
8



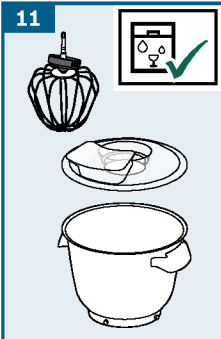
9

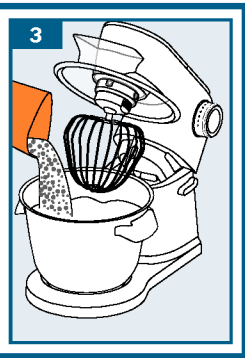
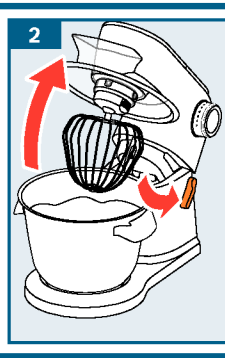
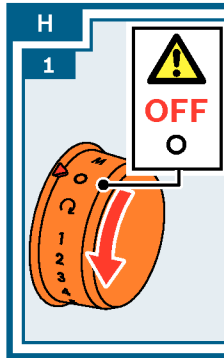


10

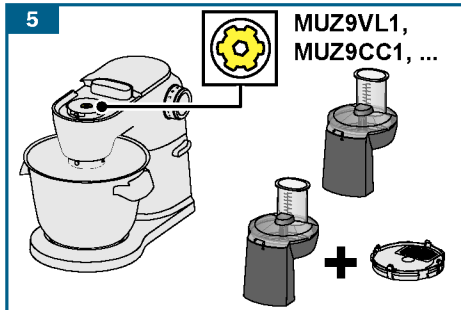
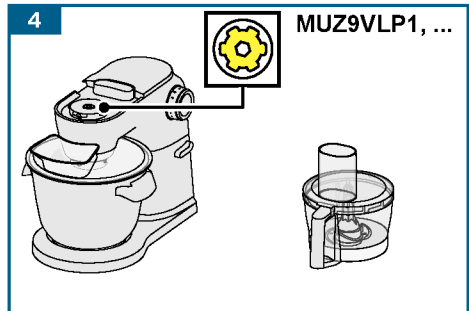
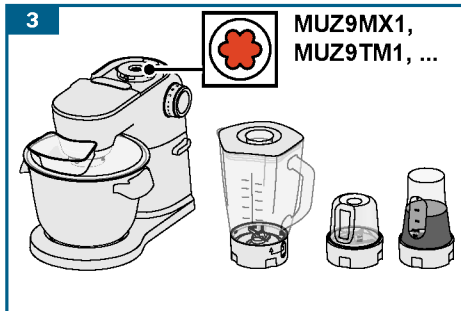
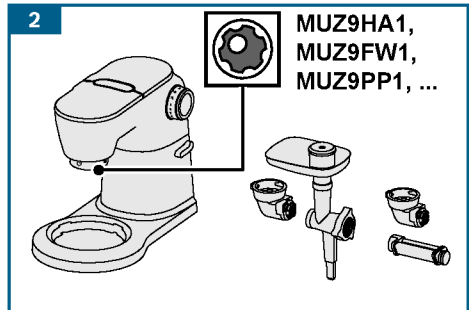
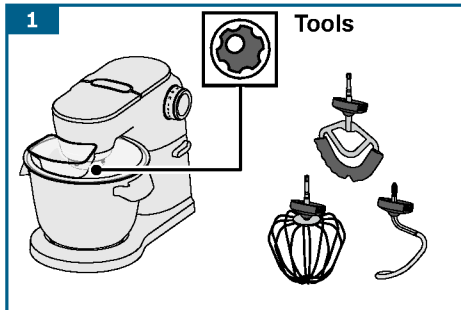





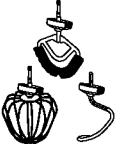



11





I → www.bosch-home.com



J				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

