



BOSCH

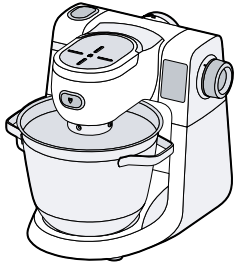


Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Serie | 6

MUMS6...

[es]	Manual de usuario	Robot de cocina universal	8
[pt]	Manual do utilizador	Robô de cozinha	31
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Κουζίνομηχανή	54
[tr]	Kullanım kılavuzu	Mutfak robotu	78
[pl]	Instrukcja obsługi	Robot kuchenny typu planetarnego	101
[uk]	Керівництво з експлуатації	Універсальна кухонна машина	126
[ru]	Руководство пользователя	Универсальная кухонная машина	149
[ar]	دليل المستخدم	ماكينة المطبخ	172



A



B



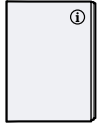
C



D

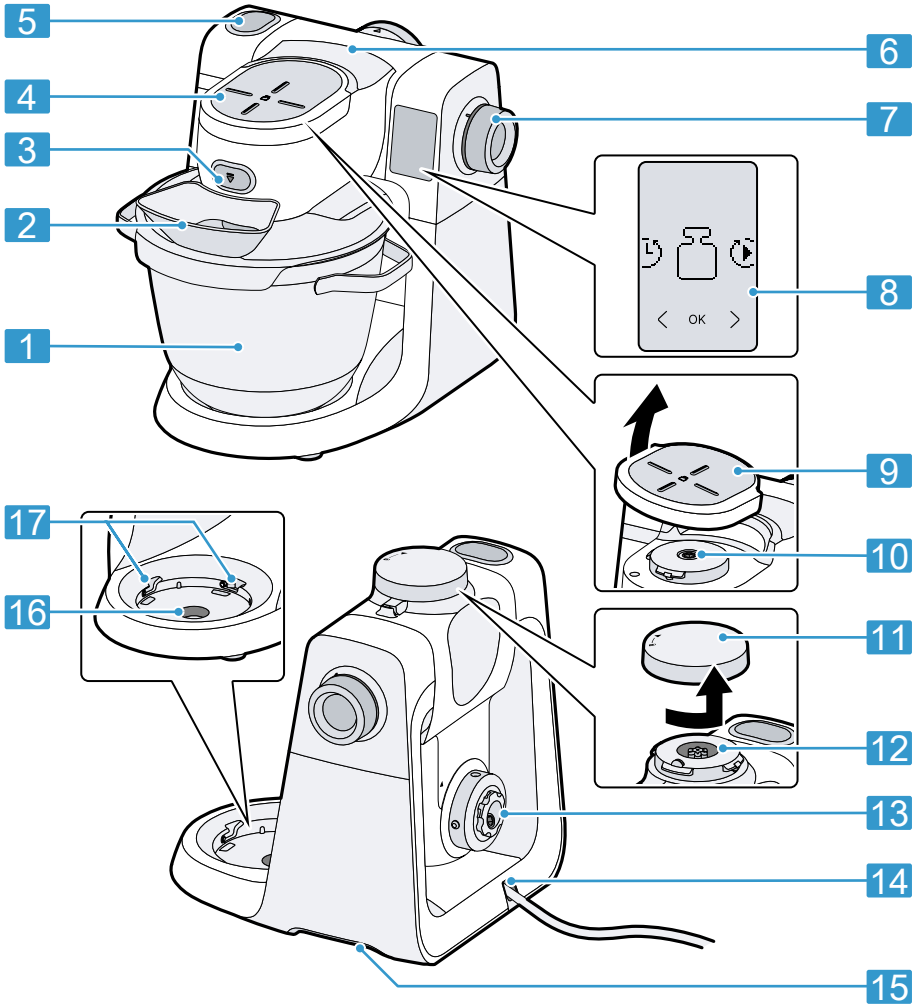


E

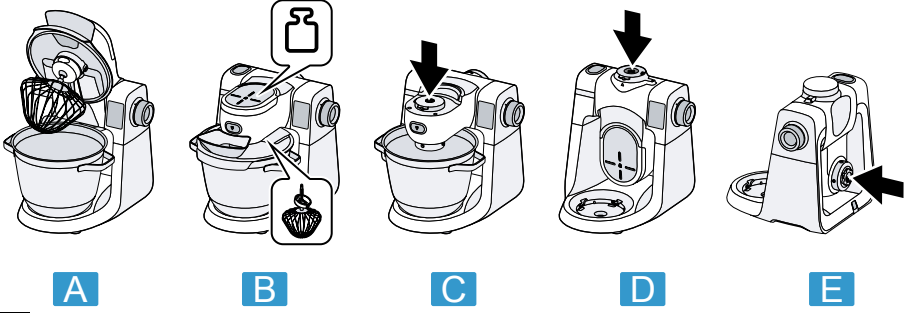


F

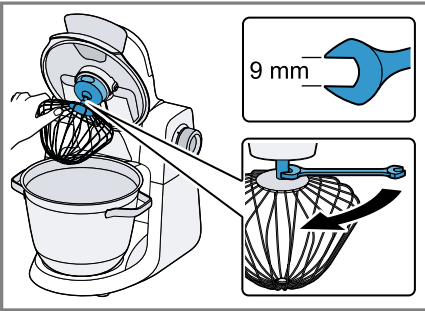
1



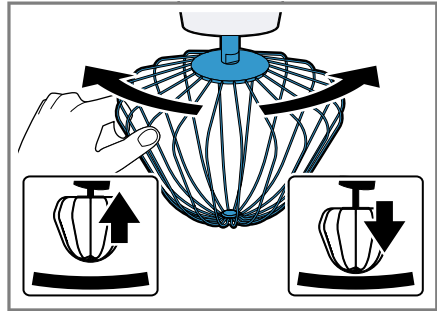
2



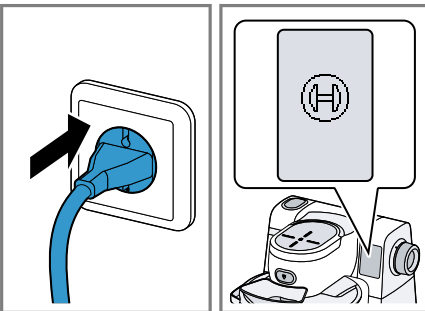
3



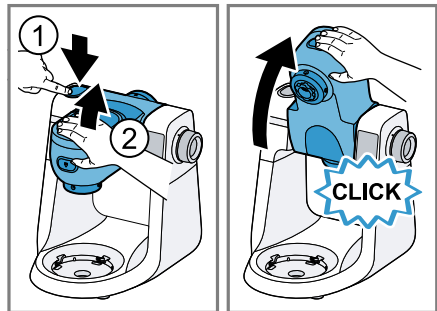
4



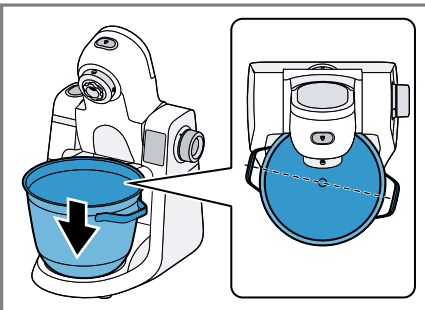
5



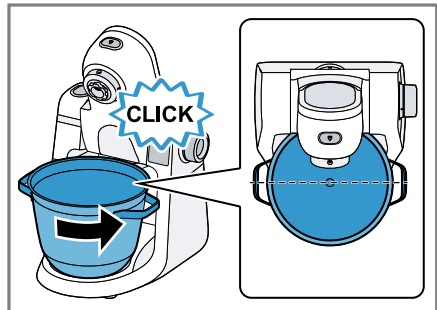
6



7



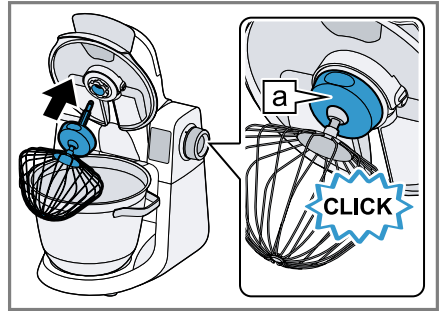
8



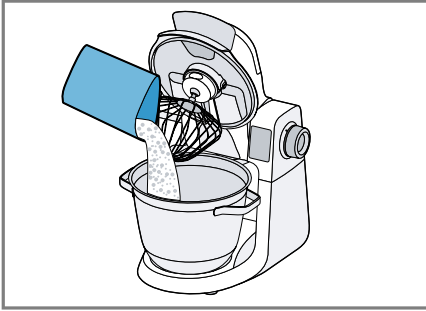
9



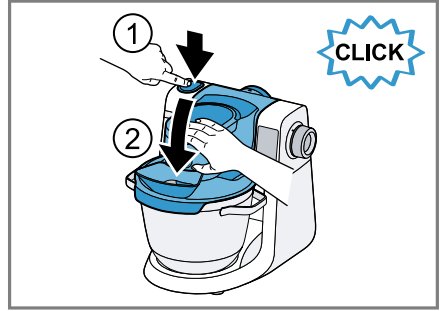
10



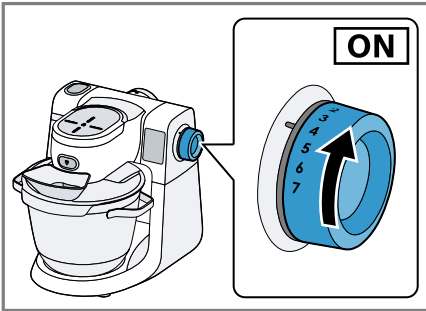
11



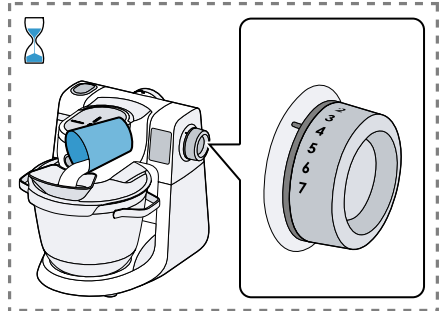
12



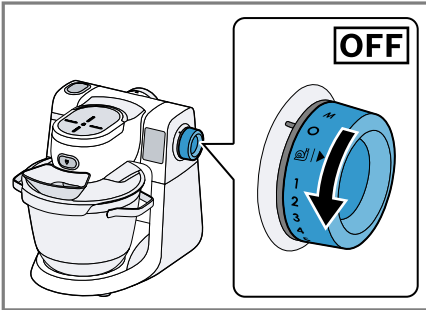
13



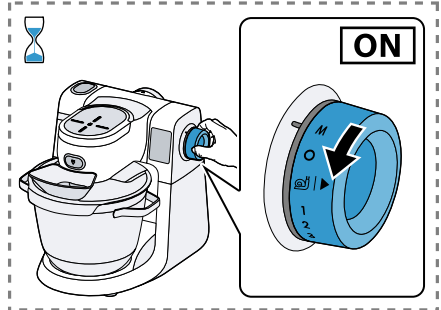
14



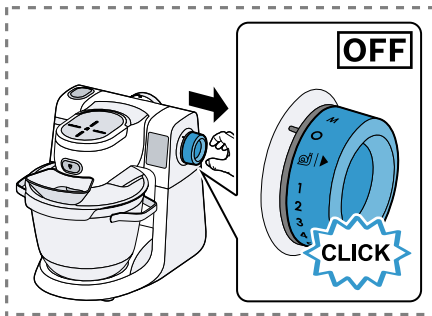
15



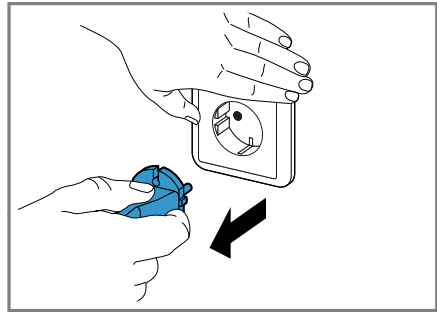
16



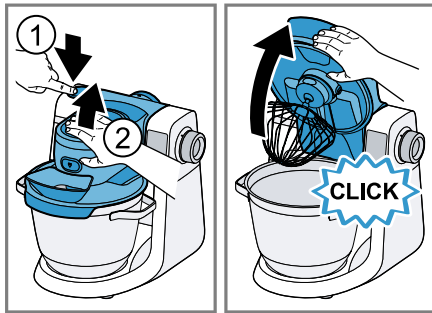
17



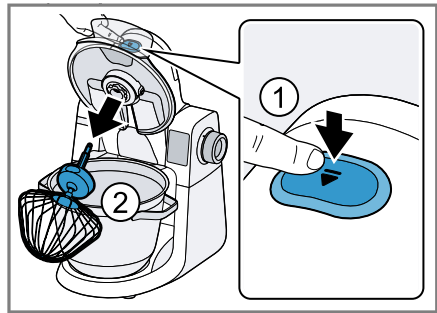
18



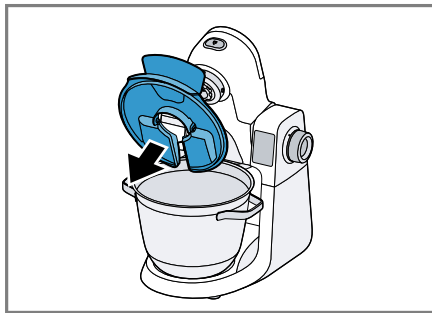
19



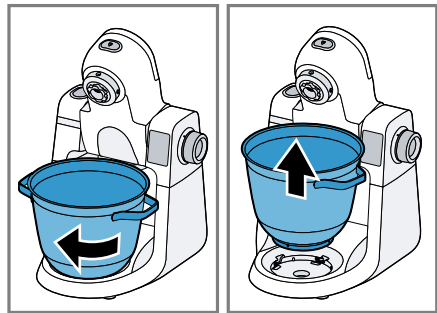
20



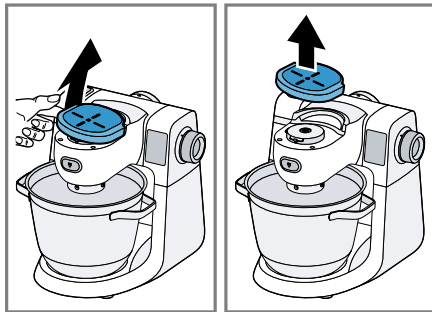
21



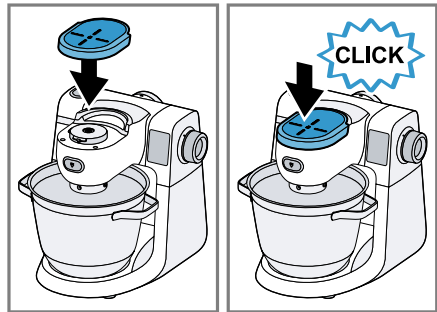
22



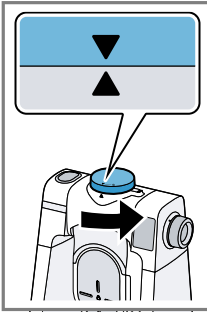
23



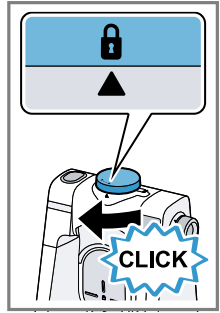
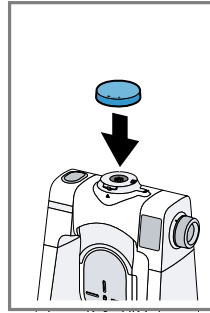
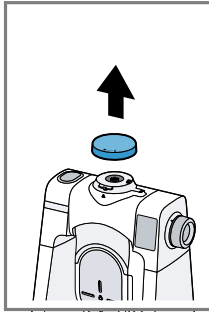
24








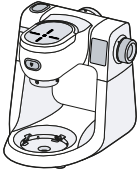


25





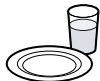







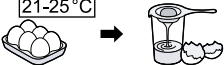



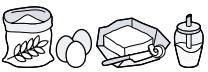


















26



27

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

28

			 MIN-MAX	1. ↓ 2.	 1-7 / M	 00:00	 AUTO
	4-8°C 		200-1500 ml ⦿ 300-1200 ml		7	1-6 min	✓
	21-25°C 		2-12 x 		7	4-6 min	✓
			∑ 550-3200 g	↓	 4	30 s 3-7 min	✓
			∑ 350-2200 g	↓	 3	30 s 1-3 min	✓
			 250-750 g	↓	 3	30 s 5-8 min	✓
			 350-1500 g	↓	 3	30 s 6-10 min	✓
			 350-1000 g	↓	 3	30 s 4-5 min	✓

Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



Tabla de contenidos

1 Seguridad	10	6 Antes de usar el aparato por primera vez	19
1.1 Advertencias de carácter general.....	10	6.1 Limpiar el aparato y las piezas antes de usarlo por primera vez.....	19
1.2 Uso conforme a lo prescrito ...	10	6.2 Realizar la primera puesta en marcha	19
1.3 Limitación del grupo de usuarios.....	11	7 Manejo básico	20
1.4 Consejos y advertencias de seguridad	11	7.1 Preparar el aparato	20
2 Evitar daños materiales	14	7.2 Procesar los ingredientes con las herramientas.....	20
3 Protección del medio ambiente y ahorro	14	7.3 Utilizar el accionamiento momentáneo.....	21
3.1 Eliminación del embalaje	14	7.4 Finalizar la preparación.....	21
4 Desembalar y comprobar	14	7.5 Utilizar accionamientos de accesorios	21
4.1 Desembalar el aparato y las piezas	14	8 Ajustes básicos.....	21
4.2 Volumen de suministro	14	8.1 Modificar los ajustes básicos..	22
4.3 Colocar el aparato.....	15	8.2 Vista general de los ajustes básicos	22
5 Familiarizándose con el aparato.....	15	9 Temporizador	22
5.1 Aparato.....	15	9.1 Ajustar el tiempo de preparación.....	22
5.2 Símbolos.....	15	10 Balanza	23
5.3 Mando giratorio	15	10.1 Pesar ingredientes	23
5.4 Anillo luminoso	16	11 Programas automáticos	23
5.5 Tono de aviso.....	16	11.1 Emplear programas automáticos.....	24
5.6 Pantalla táctil	16	12 Cuidados y limpieza.....	25
5.7 Brazo giratorio y accionamientos.....	17	12.1 Productos de limpieza.....	25
5.8 Accesorios.....	17	12.2 Vista general de limpieza.....	25
5.9 Ajuste preciso de la doble varilla	18	13 Accesorios opcionales	25
5.10 Sistemas de seguridad	19		

14 Ejemplos prácticos	26
14.1 Receta de ejemplo	26
15 Solucionar pequeñas averías.....	27
16 Eliminación.....	30
16.1 Eliminación del aparato usado.....	30
17 Servicio de Asistencia Técnica	30
17.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD).....	30



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso adicionales al utilizar los accesorios suministrados u opcionales.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- para mezclar, amasar y batir alimentos.
- para usos adicionales que se encuentran descritos en las instrucciones de uso de los accesorios opcionales suministrados.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- bajo la supervisión de una persona.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

Desconectar el aparato de la fuente de alimentación cuando:

- No utilizar el aparato.
- no se esté vigilando el aparato.
- se esté montando el aparato.
- se esté desmontando el aparato.
- se esté limpiando el aparato.
- se aproximen elementos rotativos.
- se estén cambiando los accesorios.
- se encuentre un error.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato los pueden manejar 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.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Consejos y advertencias de seguridad

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → *Página 30*

Las instalaciones realizadas de forma incorrecta son peligrosas.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.

- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
- ▶ No exponer el aparato a altas temperaturas y humedad.
- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Un calor fuerte puede incendiar el aparato y otras piezas.

- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Los accionamientos, las herramientas o los accesorios giratorios pueden causar lesiones.

- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ Montar y desmontar las herramientas y los accesorios solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Antes de cambiar las herramientas o de limpiar el aparato, apagar el aparato y desconectarlo de la red.

- ▶ Utilizar las herramientas solo si el recipiente está montado y tapado y las tapas de protección de los accionamientos están colocadas.
- ▶ Nunca abrir el brazo giratorio mientras se están procesando alimentos.

Poner el aparato en funcionamiento con piezas dañadas puede causar lesiones.

- ▶ Piezas que presenten grietas u otros daños, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de reemplazo originales.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de aplastamiento!

Se pueden pillar las manos y dedos.

- ▶ No tocar el recipiente de mezcla al bajar el brazo giratorio.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

La suciedad en las superficies puede ser perjudicial para la salud.

- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

2 Evitar daños materiales

¡ATENCIÓN!

El uso inadecuado puede provocar daños materiales.

- ▶ No utilizar nunca accionamientos diferentes al mismo tiempo.
- ▶ No usar nunca el aparato más tiempo de lo necesario.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca piezas y accesorios originales en otros aparatos.
- ▶ No exceda las cantidades máximas de batido.
- ▶ Antes del uso, compruebe si hay cuerpos extraños en la bandeja y, en caso afirmativo, elimínelos.

Las vibraciones pueden afectar el modo de funcionamiento del aparato.

- ▶ No colocar el aparato sobre superficies móviles o vibratorias.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

4 Desembalar y comprobar

Aquí se puede obtener más información sobre lo que se tiene que tener en cuenta al desembalar.

4.1 Desembalar el aparato y las piezas

1. Sacar del embalaje el aparato.
2. Sacar del embalaje las otras piezas y la documentación adjunta; y tenerlos preparados.
3. Retirar el material de embalaje existente.
4. Retire las pegatinas y las láminas existentes.

4.2 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.

Nota: Dependiendo del equipamiento, se suministrará el aparato con otro accesorios. En las instrucciones de uso de los accesorios se puede encontrar todo lo que contiene el volumen de suministro adicional.

→ Fig. 1

-
- | | |
|----------|--------------------------------------|
| A | Base motriz con recipiente de mezcla |
| B | Tapa con boca de llenado integrada |
| C | Varilla mezcladora Flexi |
| D | Varilla batidora |
| E | Garfio amasador |
| F | Documentación adjunta |
-

4.3 Colocar el aparato

1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa.
2. Extraer la cantidad de cable de conexión necesaria.
3. Para reducir la longitud del cable de conexión, introducir el cable en el compartimento para el cable.
4. No introducir el enchufe en la toma de corriente.

5 Familiarizándose con el aparato

5.1 Aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.

→ Fig. **2**

1	Recipiente de mezcla
2	Tapa con boca de llenado integrada
3	Tecla de desbloqueo de accesorios
4	Superficie de pesado
5	Tecla de desbloqueo del brazo giratorio
6	Brazo giratorio
7	Mando giratorio
8	Pantalla táctil
9	Tapa protectora del accionamiento 2
10	Accionamiento 2
11	Tapa protectora del accionamiento 3
12	Accionamiento 3

13	Accionamiento principal
14	Recogida del cable
15	Asideros para el transporte
16	Orificio de desagüe
17	Entalladuras para el recipiente de mezcla

5.2 Símbolos

Aquí encontrará un resumen de los símbolos que aparecen en el aparato.

Símbolo	Descripción
▼	Marca de posición en el accionamiento principal
▲	Marca de posición en el accionamiento 3
▼ — 🔒	Colocar la tapa protectora sobre el accionamiento 3 ▼ y fijarla bien 🔒

5.3 Mando giratorio

Con el mando giratorio se inicia y detiene el proceso, y se selecciona la velocidad.

Símbolo	Función
○	Detener el procesamiento.
🔊▶	Según la utilización: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mezclar los ingredientes con la velocidad mínima. ▪ Iniciar el programa automático.
1	Procesar los ingredientes con una velocidad baja.
7	Procesar los ingredientes con la velocidad máxima.

Símbolo	Función
M	Procesar los ingredientes brevemente con la máxima velocidad. → "Utilizar el accionamiento momentáneo", Página 21

5.4 Anillo luminoso

El anillo luminoso en el mando giratorio informa sobre el estado de funcionamiento del aparato.

Indicador	Estado
El anillo luminoso se ilumina y el procesamiento empieza.	El aparato funciona sin problemas.
El anillo luminoso parpadea y no es posible iniciar o proseguir el procesamiento.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se ha activado un sistema de seguridad. ■ El aparato presenta una avería.

Consejo: Para más información, consultar aquí:

→ "Sistemas de seguridad",
Página 19

→ "Solucionar pequeñas averías",
Página 27

5.5 Tono de aviso

Si existe alguna anomalía de funcionamiento o un sistema de seguridad apaga el aparato, se emitirá un tono de aviso.

Posibles anomalías son, por ejemplo, que el brazo giratorio no esté enclavado correctamente o que el aparato se haya sobrecalentado.

→ "Solucionar pequeñas averías",
Página 27

5.6 Pantalla táctil

La pantalla táctil es tanto un elemento de visualización como un elemento de mando. En la pantalla táctil aparecen las posibilidades de selección y los ajustes realizados para la función actual.

Nota: Si la pantalla táctil está mojada o sucia, su funcionamiento puede ser limitado.

Botones táctiles








Según el modo seleccionado, en la parte inferior de la pantalla se mostrarán diferentes botones táctiles.

Botón táctil	Función
OK	Confirmar la selección
<	<ul style="list-style-type: none"> ■ Volver atrás o cancelar ■ Desplazar hacia la izquierda
>	Desplazar hacia la derecha
^	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aumentar los valores ■ Desplazar hacia arriba
∨	<ul style="list-style-type: none"> ■ Disminuir los valores ■ Desplazar hacia abajo
05	Ajustar la balanza en la posición 0 (tara)

Menú principal

Desde el menú principal se puede acceder a los ajustes, las funciones y los programas.

Para ver el menú principal y abandonar la pantalla actual, pulsar < hasta que aparezca una de las opciones del menú.

Opción de menú	Uso
Ajuste 	→ "Ajustes básicos", Página 21
Temporizador 	→ "Temporizador", Página 22
Bascula 	→ "Balanza", Página 23
Sensor 	→ "Programas automáticos", Página 23
Batidora 	Pantalla que se muestra en función de los accesorios activados → "Ajustes básicos", Página 21 Ejemplo: programas adicionales para la batidora o la heladera
Heladera 	
Consejos sobre accesorios 	Consejos para el uso óptimo del aparato, las herramientas y los accesorios

5.7 Brazo giratorio y accionamientos

Aquí tiene una vista general de las aplicaciones en función de la posición del brazo giratorio y el accionamiento.

Si se presiona la tecla de desbloqueo, el brazo giratorio se puede mover en la dirección deseada.

→ Fig. **3**

A Preparación:

- Montar o retirar el recipiente de mezcla.
- Fijar o retirar la tapa.
- Montar el accesorio en el accionamiento principal o retirarlo.
- Introducir grandes cantidades de ingredientes en el recipiente de mezcla.

B Accionamiento principal:

Procesar los ingredientes con los accesorios, p. ej. con la doble varilla.

☞ superficie de pesado:

Utilizar la balanza.

C Accionamiento 2:

Utilizar accesorio, p. ej. Cortador-rallador.

D Accionamiento 3:

Utilizar accesorio, p. ej. Batidora.

E Accionamiento principal:




Utilizar accesorio, p. ej. Pica-dora de carne.

Nota: El brazo giratorio está equipado con la función EasyArm Lift. Esta función ayuda a que el brazo giratorio se pueda mover hacia arriba.

5.8 Accesorios

Aquí aprenderá lo esencial sobre las diferentes herramientas.

Las herramientas están equipadas con una tapa protectora para proteger el accionamiento de la suciedad. La tecla de desbloqueo situada en el brazo giratorio facilita la expulsión de los accesorios.

Accesorio	Aplicación
	<p>Garfio amasador</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Moldear la masa, p. ej., masa de levadura, de pan, de pizza, de pasta y de repostería. ■ Incorporar los alimentos que no se deben picar, p. ej., pasas o láminas de chocolate.
	<p>Varilla batidora</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Montar la clara de huevo a punto de nieve y la nata (al menos con 30 % de materia grasa). ■ Mezclar las masas ligeras, p. ej., masas de bizcocho.
	<p>Varilla mezcladora Flexi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remover la masa, p. ej., masa quebrada, masa de pastel, pasteles de frutas. ■ Mezclar los ingredientes, p. ej., pasas, trocitos de chocolate, con la masa.

5.9 Ajuste preciso de la doble varilla

Corregir con el ajuste de precisión la distancia entre el recipiente de mezcla y la doble varilla.

Nota: La doble varilla profesional está ajustada de fábrica de forma que los ingredientes se pueden mezclar perfectamente entre ellos.

Corregir los ajustes de las herramientas

¡ATENCIÓN!

El aparato y las herramientas pueden dañarse por un ajuste incorrecto de la herramienta.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento una herramienta que no esté bien ajustada.

Requisitos

- No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente.
 - Se ha abierto el brazo giratorio.
 - La doble varilla está montada.
 - Se ha montado el recipiente de mezcla.
1. Mantener agarrada con una mano en la parte inferior la doble varilla y soltar la contratuerca con una llave de boca en sentido horario.
→ Fig. 4
 2. Para modificar este ajuste, girar la herramienta en la dirección deseada.
→ Fig. 5

Tener en cuenta esta tabla:

Ajuste óptimo	La herramienta toca ligeramente el recipiente de mezcla.
girar en el sentido de marcha de las agujas del reloj	Elevar el accesorio
girar en sentido contrario a las agujas del reloj	Bajar el accesorio

3. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
4. Comprobar el ajuste.
5. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.

6. Mantener agarrada con una mano en la parte inferior la doble varilla y soltar la contratuerca con una llave de boca en sentido antihorario.

5.10 Sistemas de seguridad

Aquí encontrará una vista general de los sistemas de seguridad del aparato.

Dispositivo de seguridad de conexión

El seguro de conexión evita que su aparato se conecte involuntariamente.

El aparato solo se puede conectar y manejar cuando se cumple una de las siguientes condiciones.

- El brazo giratorio ha encajado bien en posición horizontal.
- El brazo giratorio ha encajado bien en posición vertical y la tapa protectora del accionamiento o un accesorio montado están bien fijados.

Protección contra puesta en marcha fortuita

La protección contra puesta en marcha fortuita evita que el aparato inicie el procesamiento autónomamente después de un apagón.

Después de un apagón el aparato se conecta otra vez. El procesamiento se puede volver a iniciar una vez que el mando giratorio se coloque en posición O.

Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga evita que el motor y otros componentes se dañen debido a una carga demasiado elevada.

Tono de aviso

Si existe alguna anomalía de funcionamiento o un sistema de seguridad apaga el aparato, se emitirá un tono de aviso.

Posibles anomalías son, por ejemplo, que el brazo giratorio no esté enclavado correctamente o que el aparato se haya sobrecalentado.

→ *"Solucionar pequeñas averías",*
Página 27

6 Antes de usar el aparato por primera vez

Preparar el aparato para el uso.

6.1 Limpiar el aparato y las piezas antes de usarlo por primera vez

1. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
2. Girar el recipiente de mezcla en sentido horario y retirarlo.
3. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
→ *"Cuidados y limpieza",*
Página 25
4. Tener preparadas las piezas limpias y secas para su utilización.

6.2 Realizar la primera puesta en marcha


Tras la primera puesta en marcha o tras restablecer los ajustes de fábrica, aparece la pantalla de bienvenida.

1. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
 - ✓ En la pantalla se muestra primero el logotipo de Bosch y, a continuación, la selección de idioma.
2. Seleccionar el idioma deseado con \vee o \wedge y confirmar con OK.
3. Seleccionar las unidades de visualización deseadas con \vee o \wedge y confirmar con OK.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.


7 Manejo básico

7.1 Preparar el aparato

1. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
 - Fig. **6**
 - ✓ En la pantalla se muestra el logotipo de Bosch.
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
 - Fig. **7**
3. Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz.
 - Fig. **8**
 - Tener en cuenta las muescas de la base motriz.
4. Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario hasta que encaje.
 - Fig. **9**
5. Colocar la tapa sobre el accionamiento principal hasta que encaje.
 - Fig. **10**
 - La boca de llenado debe apuntar hacia adelante.

6. Presionar la herramienta en el accionamiento principal hasta que encaje.
 - Fig. **11**
 - La tapa protectora  debe cubrir por completo el accionamiento principal.
7. Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.
 - Fig. **12**
8. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
 - Fig. **13**

7.2 Procesar los ingredientes con las herramientas

1. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
2. Ajustar el mando giratorio a la velocidad deseada.
 - Fig. **14**
 - ✓ En la pantalla se muestran la velocidad ajustada y el tiempo de preparación.
 - ✓ Si se modifica la velocidad, el tiempo de preparación vuelve a empezar a contar desde 0 segundos.
3. Si se quiere, se pueden continuar introduciendo ingredientes por la boca de llenado durante la preparación.
 - Fig. **15**
 - Para añadir grandes cantidades, apagar el aparato, abrir el brazo giratorio y agregar los ingredientes en el recipiente de mezcla.
4. Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.
5. Colocar el mando giratorio en la posición 
 - Fig. **16**
 - Aguardar a que el aparato se detenga completamente.

7.3 Utilizar el accionamiento momentáneo

1. Colocar el mando giratorio en la posición M y mantenerlo en dicha posición.
→ Fig. **17**
- ✓ Los ingredientes se procesarán con la velocidad más alta.
2. Soltar el mando giratorio.
→ Fig. **18**
- ✓ El mando giratorio regresa automáticamente a la posición O.
- ✓ El procesamiento se detiene.

Consejo: El accionamiento momentáneo es especialmente adecuado para el uso con la batidora de cristal.

7.4 Finalizar la preparación

1. Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.
→ Fig. **19**
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
→ Fig. **20**
3. Si cuesta abrir el brazo giratorio o hay mucha masa enganchada en el accesorio, proceder de esta manera:
 - Abrir un poco el brazo giratorio y apartar la masa del accesorio con una espátula o una cuchara de madera.
 - Abrir el brazo giratorio del todo, quitar los restos de masa del accesorio y retirar el accesorio.
4. Pulsar la tecla de desbloqueo para soltar el accesorio y retirarlo.
→ Fig. **21**
Pulsar la tecla de desbloqueo solamente con el brazo giratorio abierto; de lo contrario, el accesorio se puede quedar atascado en el recipiente de mezcla.

5. Retirar la tapa del accionamiento principal.
→ Fig. **22**
6. Girar el recipiente de mezcla en sentido horario y retirarlo.
→ Fig. **23**

7.5 Utilizar accionamientos de accesorios

Notas

- Retirar la tapa protectora para utilizar accesorios en el accionamiento 2 o 3.
 - Cubrir siempre los accionamientos no utilizados con las tapas.
 - Tener en cuenta las instrucciones de uso de los accesorios.
1. Elevar la tapa protectora del accionamiento 2 por la abertura lateral y retirarla.
→ Fig. **24**
 2. Colocar la tapa protectora del accionamiento 2 y apretarla.
→ Fig. **25**
 3. Girar la tapa protectora del accionamiento 3 en sentido antihorario y retirarla.
→ Fig. **26**
 4. Colocar la tapa protectora del accionamiento 3 y apretarla girándola en sentido horario.
→ Fig. **27**

8 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

8.1 Modificar los ajustes básicos

1. En el menú principal, seleccionar con < o > "Ajuste" y confirmar con OK.
2. Seleccionar el ajuste deseado con ∨ o ^ y confirmar con OK.
3. Seleccionar otras opciones o modificar ajustes con ∨ o ^ y confirmar con OK.
4. Para abandonar una opción o un ajuste y retroceder a un nivel anterior, pulsar <.

8.2 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos.

Ajustes	Descripción
Idioma	Ajustar el idioma de la pantalla.
Accesorios	Activar o desactivar el accesorio disponible. El accesorio activado se muestra en el menú principal y se pueden utilizar programas automáticos adicionales.
Tono	Regular los tonos de aviso y de las teclas táctiles.
Acceso rápido	Activar o desactivar la determinación de tara automática de la balanza.
Unidad	Ajustar las unidades de la balanza.
Brillo	Ajustar el brillo de la pantalla.
Modo de espera	Ajustar el tiempo tras el cual se apaga la pantalla.

Ajustes	Descripción
Tiempo de espera	Ajustar el tiempo tras el cual el aparato pasa al modo de ahorro de energía.
Restablecer los ajustes de fábrica	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica.
Información del aparato	Información acerca del software del aparato.

9 Temporizador

Con el reloj temporizador se puede ajustar el tiempo de preparación deseado.

9.1 Ajustar el tiempo de preparación

1. En el menú principal, seleccionar con < o > "Temporizador" y confirmar con OK.
2. Ajustar los minutos con ^ o ∨ y confirmar con OK.
3. Ajustar los segundos con ^ o ∨ y confirmar con OK.
 - ✓ La pantalla muestra "Seleccionar nivel" y el tiempo de preparación ajustado.
4. Ajustar el mando giratorio a la velocidad deseada.
 - ✓ La pantalla muestra la velocidad ajustada y el tiempo de preparación restante.
 - ✓ Cuando finaliza el tiempo, el aparato detiene la preparación y en la pantalla aparece "Establecer nivel" O.
5. Colocar el mando giratorio en la posición O.

10 Balanza

El aparato cuenta con una balanza integrada.

La base motriz tiene 4 sensores de peso en los pies de apoyo.

Los siguientes factores pueden distorsionar el resultado de medición:

- Los pies de apoyo no están asentados completamente sobre la superficie de trabajo.
- Vibraciones en la superficie de trabajo
- Objetos bajo la base motriz
- Cantidades de los ingredientes por debajo de 5 g o 0,01 lb
- Desplazamientos de la base motriz
- Al tocar la base motriz

Consejo: Si en los ajustes básicos se ha activado "Acceso rápido", la balanza se pone en marcha de forma automática. Si el aparato se enchufa, sale del modo de ahorro de energía o finaliza la preparación, la balanza se calibra y la pantalla indica "0" y la unidad preajustada.

10.1 Pesar ingredientes

1. En el menú principal, seleccionar con < o > "Bacula" y confirmar con OK.
 - ✓ La balanza se calibra.
 - ✓ En la pantalla aparece "0" y la unidad preajustada.
2. En caso deseado, seleccionar otra unidad con √ y confirmar con OK.
3. Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla colocado en el aparato o en un accesorio situado sobre él.
 - ✓ La pantalla indica la cantidad de llenado en la unidad seleccionada.

4. Para volver a poner la balanza a "0" y pesar otros ingredientes por separado, pulsar 0 y esperar a que acabe la calibración.

Consejo: Si el brazo giratorio está encajado en posición horizontal, se pueden colocar recipientes o envases sobre la superficie de la balanza 0 para pesarlos.

11 Programas automáticos

Los programas automáticos ayudan al usuario a procesar los alimentos con las herramientas y a utilizar accesorios.

Los sensores supervisan el procesamiento de los ingredientes y lo finalizan de manera automática cuando se alcanza la consistencia preprogramada.

Tener en cuenta las siguientes indicaciones para obtener resultados óptimos:

- La doble varilla debe tocar ligeramente el recipiente de mezcla para que los ingredientes se mezclen bien y los programas automáticos funcionen correctamente.
→ "Corregir los ajustes de las herramientas", *Página 18*
- Antes de utilizar los programas automáticos por primera vez, usar el aparato nuevo al menos 2 minutos sin ingredientes o procesar los alimentos sin un programa automático.
- No agregar más alimentos después de que se haya iniciado un programa automático.
- No volver a procesar con un programa automático ingredientes que ya hayan sido procesados.

es Programas automáticos

- La antigüedad, la temperatura y las sustancias de los ingredientes utilizados influyen en el tiempo necesario y en el resultado.
- Solo procesar huevos frescos. El programa automático no es adecuado para procesar ingredientes como aquafaba o proteína en polvo.
- Solo es posible batir claras a punto de nieve si el accesorio y el recipiente de mezcla están limpios, no están grasientos ni tienen restos de lavavajillas.
- Procesar únicamente nata que haya estado refrigerada a aprox. 6 °C y contenga un 30-36 % de grasa.
- La nata que haya estado congelada previamente no se puede montar.
- Para obtener unos resultados óptimos, después de seleccionar el programa "Nata" ajustar el tipo de nata utilizado; p. ej., nata fresca, nata pasteurizada, nata vegana o nata sin lactosa.
- No utilizar un recipiente caliente para montar la nata, por ejemplo, que se haya sacado directamente del lavavajillas.
- Introducir azúcar, aromas y otros aditivos para la nata o la clara de huevo a punto de nieve una vez haya finalizado el programa automático.
- Tener en cuenta los ingredientes y las cantidades que se recomiendan.
- Los programas automáticos para masas no sirven para preparar masas demasiado secas. Las recetas para elaborar masas requieren una cantidad suficiente de ingredientes líquidos o húmedos.
- El programa "Masa de levadura y masa madre" detiene el amasado durante unos 15 minutos, para

que la masa pueda levar. A continuación, vuelve a iniciar otra operación de amasado de forma automática. No retirar la masa hasta que finalice el programa.


- Para los programas "Masas batidas" y "Masas quebradas", calentar la mantequilla o la margarina a temperatura ambiente y añadirlas en dados de 2 cm de tamaño. La mantequilla o margarina fría o congelada no ofrece los resultados deseados. Las masas quebradas se deben dejar reposar en el frigorífico antes del horneado.
- El programa "Masas batidas" no es adecuado para preparar masas muy líquidas, como la masa de crepe.

Notas

- Si con el programa automático no se obtiene una consistencia satisfactoria, los ingredientes se pueden continuar procesando de forma manual hasta conseguir el resultado deseado.
 - Nata y clara a punto de nieve en la posición 7
 - Masas batidas en la posición 4
 - Otras masas en la posición 3, p. ej. masa de levadura
- Si se ha activado un accesorio en los ajustes básicos, este aparecerá en el menú principal y se podrán utilizar otros programas automáticos adicionales.

11.1 Emplear programas automáticos

1. En el menú principal, seleccionar un accesorio activado con < o > "Sensor" y confirmar con OK.
2. Seleccionar el programa automático deseado con ^ o v y confirmar con OK.

- Según el programa, seleccionar la cantidad de ingredientes indicada o "Bascula".
- 3. Introducir los ingredientes y seguir las instrucciones de la pantalla.
- 4. Si la pantalla muestra "Establecer nivel" ►, colocar el mando giratorio en la posición  ►.
- ✓ En la pantalla aparece una imagen animada y el programa automático se pone en marcha.
- ✓ Cuando se alcanza el resultado que se ha programado previamente, el aparato detiene la preparación y en la pantalla aparece "Establecer nivel" ○.
- 5. Colocar el mando giratorio en la posición ○.

12 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

12.1 Productos de limpieza

Descubra aquí los productos de limpieza que son adecuados para su aparato.

¡ATENCIÓN!

El aparato podría dañarse debido a una limpieza incorrecta o utilización de productos de limpieza inadecuados.

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- ▶ Limpiar el panel de mando y la pantalla con un paño de microfibra húmedo.

12.2 Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

Limpie todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

→ Fig. **28**

¡ATENCIÓN!

El aparato podría dañarse debido a una limpieza incorrecta o utilización de productos de limpieza inadecuados.

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- ▶ Limpiar el panel de mando y la pantalla con un paño de microfibra húmedo.

Consejo: Las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, p. ej., al procesar zanahorias. Eliminar las decoloraciones con unas gotas de aceite comestible y un paño suave.

13 Accesorios opcionales

Puede adquirir los accesorios a través del Servicio de Asistencia Técnica, comercios especializados o Internet. Utilice solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato.

Los accesorios son específicos de cada aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato. → *Página 30*

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible en nuestro catálogo, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.
www.bosch-home.com




14 Ejemplos prácticos

Tenga en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.


→ Fig. 29

14.1 Receta de ejemplo

Aquí encontrará una receta de ejemplo especialmente desarrollada para su aparato.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Pudin de frutas deshidratadas ⌚ → Masas quebradas	<ul style="list-style-type: none">■ 3 huevos■ 135 g de azúcar■ 135 g de margarina■ 255 g de harina■ 10 g de levadura en polvo■ 150 g de pasas de Corinto■ 150 g de mezcla de frutas deshidratadas <p>Nota: Se puede procesar como máximo 2 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p>	<ul style="list-style-type: none">■ Montar la varilla mezcladora.■ Agregar todos los ingredientes excepto las frutas deshidratadas.■ Batir 30 segundos en la posición ▶.■ A continuación, batir 3-5 minutos en la posición 4.■ Ajustar el nivel ▶.■ Añadir las frutas deshidratadas una vez transcurridos 30-60 segundos. <p>Si se utiliza el programa automático, añadir las frutas deshidratadas cuando finalice el programa y mezclar en la posición ▶.</p>

Notas

- Para que los ingredientes de las masas con levadura o las masas fermentadas con alto contenido de agua se mezclen bien, echar primero el líquido en el recipiente.
- Si selecciona el programa automático  adecuado para la receta, el aparato ajusta la velocidad y controla el tiempo de preparación.
→ "Programas automáticos",
Página 23

15 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

ADVERTENCIA


Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
El aparato no inicia el procesamiento de los alimentos.	El mando giratorio está mal ajustado. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Antes de procesar, colocar el mando giratorio en la posición O.
No se puede abrir o cerrar el brazo giratorio porque la herramienta está atascada en el recipiente de mezcla.	El accionamiento no se encuentra en la posición de apoyo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el mando giratorio en la posición O. 2. Si el brazo giratorio está abierto, retirar el accesorio y cerrar el brazo giratorio. 3. Colocar el mando giratorio por un breve momento en la posición 1 y después otra vez en la posición O. <ul style="list-style-type: none"> ✓ El accionamiento sigue funcionando un breve tiempo hasta que se alcanza la posición de apoyo.

Fallo	Causa y resolución de problemas
La doble varilla no toca el recipiente de mezcla o los ingredientes no se mezclan bien.	<p>La distancia con el recipiente no está ajustada correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Corregir el ajuste preciso de la doble varilla. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Ajuste preciso de la doble varilla", Página 18</i>
Aparece un código de error en la pantalla, p. ej. "E102".	<p>El sistema electrónico ha detectado un fallo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el mando giratorio en la posición O y desenchufar el cable de la toma de corriente. 2. Volver a enchufar el cable de conexión del aparato. 3. Si el fallo persiste, avisar al Servicio de Atención al Cliente.
"COLOCAR EL RECIPIENTE" aparece en la pantalla.	<p>El recipiente de mezcla no está insertado o no se ha encajado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Colocar el recipiente de mezcla y girarlo en sentido antihorario hasta que encaje.
"COMPROBAR LA POSICIÓN DEL BRAZO ABATIBLE" aparece en la pantalla.	<p>El brazo giratorio no ha encajado correctamente o se ha soltado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el mando giratorio en la posición O. 2. Desplace el brazo giratorio hasta que quede bien encajado.
"EL MOTOR SE DETIENE AUTOMÁTICAMENTE" aparece en la pantalla.	<p>Hay diferentes causas posibles.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el mando giratorio en la posición O. 2. Si el fallo persiste, avisar al Servicio de Atención al Cliente.
"POSICIÓN DE PARADA NO ALCANZADA: ACTIVAR Y VOLVER A DESACTIVAR NIVEL DE MOTOR 1." aparece en la pantalla.	<p>El accionamiento no se encuentra en la posición de apoyo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el mando giratorio en la posición O. 2. Si el brazo giratorio está abierto, retirar el accesorio y cerrar el brazo giratorio. 3. Colocar el mando giratorio por un breve momento en la posición 1 y después otra vez en la posición O. <ul style="list-style-type: none"> ✓ El accionamiento sigue funcionando un breve tiempo hasta que se alcanza la posición de apoyo.
"COMPROBAR LA TAPA PROTECTORA" aparece en la pantalla.	<p>No hay tapa protectora ni accesorios montados en el accionamiento 2 o 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cerrar el accionamiento 2 o 3 con la tapa protectora adecuada. 2. Colocar un accesorio en el accionamiento 2 o 3 y comprobar que esté bien ajustado.

Fallo	Causa y resolución de problemas
"COMPROBAR LA PANTALLA" aparece en la pantalla.	<p>La pantalla táctil está sucia o se ha activado sin querer.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar la pantalla con un paño de microfibra húmedo. 2. Asegurarse de que ningún objeto entre en contacto con la pantalla de forma no intencional.
"DEJAR ENFRIAR EL APARATO" aparece en la pantalla.	<p>El motor se ha sobrecalentado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el mando giratorio en la posición O. 2. Si se procesa un gran cantidad de ingredientes, se debe reducir para evitar que el aparato se sobrecaliente. 3. Si se bloquea una herramienta o un accesorio, desbloquearlos. 4. Dejar enfriar el aparato para que se desactive el seguro contra sobrecarga.
"REINICIAR TARA" aparece en la pantalla.	<p>La calibración de la balanza no se ha llevado a cabo correctamente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo plana, limpia y sin vibraciones. 2. Asegurarse de que no haya ningún objeto debajo del aparato. 3. Pulse  para reiniciar la calibración y no tocar el aparato durante este proceso.
"PESO MÁX. ALCANZADO" aparece en la pantalla.	<p>La cantidad de ingredientes supera la gama de medida de la balanza.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Al utilizar la balanza, no rebasar el peso máximo de 5000 g o 11,00 lb. 2. Reducir el peso total que se va a pesar.
"PESO MÍN. ALCANZADO" aparece en la pantalla.	<p>El peso de ingredientes está por debajo del mínimo permitido por la balanza.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Al utilizar la balanza, respetar el peso mínimo de 5 g o 0,01 lb. 2. Aumentar el peso total que se va a pesar.
	<p>El aparato no está bien colocado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo plana, limpia y sin vibraciones. 2. Asegurarse de que no haya ningún objeto debajo del aparato.

16 Eliminación

16.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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 RA-EE).

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.

nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 7 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

17.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

17 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en

Para obter mais informações, consulte o Guia do usuário digital.



Índice

1 Segurança	33	6 Antes da primeira utilização.....	42
1.1 Indicações gerais	33	6.1 Limpar o aparelho e as peças antes da primeira utilização.....	42
1.2 Utilização correta.....	33	6.2 Efetuar a primeira colocação em funcionamento.....	42
1.3 Limitação do grupo de utilizadores.....	34	7 Operação base	42
1.4 Indicações de segurança.....	34	7.1 Preparar o aparelho	42
2 Evitar danos materiais	37	7.2 Processar ingredientes com as ferramentas	43
3 Proteção do meio ambiente e poupança	37	7.3 Utilizar a ligação instantânea ..	43
3.1 Eliminação da embalagem	37	7.4 Concluir o processamento.....	43
4 Desembalamento e verificação	37	7.5 Utilizar os acionamentos dos acessórios	43
4.1 Desembalar o aparelho e as peças.....	37	8 Regulações base.....	44
4.2 Âmbito de fornecimento.....	37	8.1 Alterar as regulações base	44
4.3 Instalar o aparelho	37	8.2 Vista geral das regulações base.....	44
5 Familiarização	38	9 Temporizador	44
5.1 Aparelho	38	9.1 Definir a duração de processamento.....	45
5.2 Símbolos.....	38	10 Balança	45
5.3 Seletor rotativo	38	10.1 Pesar ingredientes	45
5.4 Anel luminoso.....	38	11 Programas automáticos	45
5.5 Sinal sonoro	39	11.1 Utilizar os programas automáticos.....	47
5.6 Visor tátil.....	39	12 Limpeza e manutenção.....	47
5.7 Braço móvel e acionamentos.....	40	12.1 Produto de limpeza	47
5.8 Ferramentas	40	12.2 Vista geral da limpeza.....	47
5.9 Ajuste preciso para a vara para bater claras em castelo ..	40	13 Acessórios especiais.....	47
5.10 Sistemas de segurança	41	14 Exemplos de utilização.....	48
		14.1 Dica de receita	48

pt

15 Eliminar falhas 50

16 Eliminação 53

16.1 Eliminar o aparelho usado 53

17 Assistência Técnica..... 53

17.1 Número do produto (E-Nr.)
e número de fabrico (FD) 53



1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Respeite os manuais adicionais para a utilização do acessório fornecido ou opcional.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Utilize o aparelho apenas:

- com peças e acessórios originais.
- para mexer, amassar e bater alimentos.
- para utilizações adicionais descritas nos manuais dos acessórios fornecidos ou opcionais.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- sob supervisão.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligue o aparelho da corrente quando:

- não utilizar o aparelho.
- não vigiar o aparelho.
- montar o aparelho.
- desmontar o aparelho.
- limpar o aparelho.
- se aproximar de peças em rotação.
- substituir a ferramenta.
- for confrontado com um erro.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

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.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.

O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

1.4 Indicações de segurança

AVISO – Risco de choque elétrico!

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 53*

Instalações indevidas são perigosas.

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

A infiltração de humidade pode provocar um choque eléctrico.

- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo eléctrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.
- ▶ Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade.
- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

É perigoso se o cabo eléctrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo eléctrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo eléctrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo eléctrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

O calor forte pode incendiar o aparelho e outras peças.

- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Acionamentos, ferramentas ou acessórios em rotação podem provocar ferimentos.

- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Coloque e retire as ferramentas e os acessórios apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Antes de trocar a ferramenta ou de proceder à limpeza, desligue o aparelho e desconecte-o da rede eléctrica.
- ▶ Utilize as ferramentas apenas com a tigela, a tampa e as tampas de protecção do acionamento colocadas.
- ▶ Nunca abra o braço móvel durante o processamento.

A utilização do aparelho com peças danificadas pode dar origem a ferimentos.

- ▶ Peças que apresentem fissuras ou outros danos, ou que não estejam colocadas corretamente, têm de ser substituídas por peças sobressalentes originais.

⚠ AVISO – Risco de esmagamento!

Existe o perigo de entalar as mãos e os dedos.

- ▶ Não toque na tigela ao baixar o braço móvel.

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

⚠ AVISO – Risco de danos para a saúde!

As impurezas nas superfícies podem acarretar danos para a saúde.

- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode originar danos materiais.

- ▶ Nunca utilizar diferentes acionamentos em simultâneo.
- ▶ Nunca utilize o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Nunca utilize as peças e os acessórios originais para outros aparelhos.
- ▶ Não exceder as quantidades máximas de processamento.
- ▶ Antes de utilizar a tigela, verificar a eventual presença de corpos estranhos e removê-los.

As vibrações podem afetar negativamente o funcionamento do aparelho.

- ▶ Não coloque o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies móveis ou vibratórias.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

4 Desembalamento e verificação

Dizemos-lhe aqui o que deve ter em atenção durante o desembalamento.

4.1 Desembalar o aparelho e as peças

1. Retire o aparelho da embalagem.
2. Retire todas as outras peças e a documentação de acompanhamento da embalagem e prepare-as para a utilização.
3. Remova o material de embalagem existente.
4. Remova os autocolantes e as películas existentes.

4.2 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

Nota: Dependendo do equipamento, o aparelho é fornecido com outros acessórios. Retire os manuais dos acessórios do âmbito de fornecimento adicional.

→ Fig. 1

A	Aparelho base com tigela
B	Tampa com canal de enchimento integrado
C	Vara para massas leves Flexi
D	Vara para bater claras em castelo
E	Vara para massas pesadas
F	Documentação de acompanhamento

4.3 Instalar o aparelho

1. Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, plana, limpa e lisa.
2. Puxe o cabo elétrico para fora até ao comprimento necessário.

3. Para encurtar o comprimento do cabo, insira o cabo no respetivo compartimento para o cabo.
4. Não ligue a ficha de rede à tomada.

5 Familiarização

5.1 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.

→ Fig. 2

1	Tigela
2	Tampa com canal de enchimento integrado
3	Tecla de ejeção para ferramentas
4	Superfície de pesagem
5	Botão de desbloqueio para braço móvel
6	Braço móvel
7	Seletor rotativo
8	Visor tátil
9	Tampa de proteção para o acionamento 2
10	Acionamento 2
11	Tampa de proteção para o acionamento 3
12	Acionamento 3
13	Acionamento principal
14	Arrumação do cabo
15	Pegas para o transporte
16	Abertura de drenagem
17	Ranhuradas para a tigela

5.2 Símbolos

Aqui encontra uma vista geral dos símbolos do seu aparelho.

Símbolo	Descrição
▼	Marcação de posição no acionamento principal
▲	Marcação de posição no acionamento 3
▼ — 🔒	Colocar a tampa de proteção do acionamento para o acionamento 3 ▼ e apertar 🔒

5.3 Seletor rotativo

O seletor rotativo permite-lhe iniciar e parar o processamento e selecionar a velocidade.

Símbolo	Função
○	Parar o processamento.
🔊▶	Em função da aplicação: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Envolver os ingredientes com a velocidade mais baixa. ▪ Iniciar o programa automático.
1	Processar os ingredientes com uma velocidade mais baixa.
7	Processar os ingredientes com a velocidade máxima.
M	Processar os ingredientes brevemente com a velocidade máxima. → "Utilizar a ligação instantânea", Página 43

5.4 Anel luminoso

O anel luminoso no seletor rotativo informa-o sobre o estado operacional do seu aparelho.

Indicação	Estado
O anel luminoso está aceso e o processamento em curso.	O aparelho está a funcionar corretamente.
O anel luminoso pisca e o processamento não pode ser iniciado ou retomado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Está ativado um sistema de segurança. ■ Existe uma falha no aparelho.

Dica: Para mais informações, visite:
 → "Sistemas de segurança", *Página 41*
 → "Eliminar falhas", *Página 50*

5.5 Sinal sonoro

Se existir uma avaria ou se um sistema de segurança desligar o aparelho, ouve-se um sinal sonoro. São possíveis avarias, por exemplo, um braço móvel incorretamente encaixado ou um aparelho excessivamente quente.
 → "Eliminar falhas", *Página 50*

5.6 Visor tátil

O visor tátil tanto é um visor como um elemento de comando. No visor tátil pode ver as opções possíveis e as regulações efetuadas para a função atual.

Nota: Se o visor tátil estiver molhado ou sujo, tal pode limitar a função.

Teclas táteis








Consoante o modo, são exibidas diferentes teclas táteis no terço inferior do visor.

Tecla tátil	Função
OK	Confirmar a seleção
<	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voltar ou cancelar ■ Folhear para a esquerda

Tecla tátil	Função
>	Folhear para a direita
∧	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aumentar os valores ■ Folhear para cima
∨	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reduzir os valores ■ Folhear para baixo
05	Colocar a balança em 0 (tara)

Menu principal

No menu principal acede às regulações, funções e programas. Para exibir o menu principal e sair do visor atual, premir <, até que seja exibido um dos itens do menu.

Item de menu	Aplicação
Ajuste 	→ "Regulações base", <i>Página 44</i>
Temporizador 	→ "Temporizador", <i>Página 44</i>
Balança 	→ "Balança", <i>Página 45</i>
Sensor 	→ "Programas automáticos", <i>Página 45</i>
Liquidificador 	Visor consoante os acessórios ativados → "Regulações base", <i>Página 44</i>
Acessório para gelados 	Exemplo: programas adicionais para o misturador ou preparador de gelados
Dicas de acessórios 	Dicas para a utilização ideal do aparelho, das ferramentas e do acessório

5.7 Braço móvel e acionamentos

Aqui encontra uma vista geral das aplicações conforme a posição do braço móvel e acionamento. Se o botão de desbloqueio for premido, é possível deslocar o braço móvel para a posição pretendida.

→ Fig. 3

- A Preparação:**
- Colocar ou retirar a tigela.
 - Fixar ou remover a tampa.
 - Colocar a ferramenta no acionamento principal ou remover.
 - Colocar quantidades maiores de ingredientes na tigela.

- B Acionamento principal:**
Processar os ingredientes com as ferramentas, p. ex. com a vara para bater claras em castelo.
- ☞ Superfície de pesagem:**
Utilizar a balança.

- C Acionamento 2:**
Utilizar acessórios, p. ex. Dispositivo para cortar e ralar.

- D Acionamento 3:**
Utilizar acessórios, p. ex. Misturador.




- E Acionamento principal:**
Utilizar acessórios, p. ex. Picador de carne.

Nota: O braço móvel está equipado com a função EasyArm Lift. Esta função apoia o movimento do braço móvel para cima.

5.8 Ferramentas

Aqui encontra informações essenciais sobre as diversas ferramentas.

As ferramentas estão equipadas com uma tampa de proteção para proteger o acionamento das impurezas. A tecla de ejeção no braço móvel facilita a remoção das ferramentas.

Ferramenta	Utilização
	<p>Vara para massas pesadas</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Amassar, p. ex. massa lêveda, massa de pão, massa para pizza, massa alimentícia, massa para bolos. ■ Envolver alimentos que não devem ser triturados, p. ex. passas de uva ou pedaços de chocolate.
	<p>Vara para bater claras em castelo</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bater claras em castelo e natas (no mínimo 30 % de teor de gordura). ■ Misturar massas leves, p. ex. massas para biscoitos.
	<p>Vara para massas leves Flexi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mexer massa, p. ex. massa quebrada, massa para bolos, bolo de frutas. ■ Envolver ingredientes na massa, p. ex. passas, pedaços de chocolate.

5.9 Ajuste preciso para a vara para bater claras em castelo

Corrija a distância entre a tigela e a vara para bater claras em castelo com o ajuste preciso.

Nota: A vara para bater claras em castelo está regulada de fábrica de modo a que os ingredientes sejam misturados de forma ideal uns com os outros.

Corrigir a regulação da ferramenta

ATENÇÃO!

Uma regulação incorreta da ferramenta pode danificar o aparelho e as ferramentas.

- ▶ Nunca utilize uma ferramenta que não esteja corretamente ajustada.

Requisitos

- A ficha de rede não está inserida na tomada.
- O braço móvel está aberto.
- A vara para bater claras em castelo está colocada.
- A tigela está colocada.

1. Segure a vara para claras em castelo com uma mão na parte de baixo e solte a contraporca com a chave de bocas no sentido dos ponteiros do relógio.

→ Fig. 4

2. Para alterar a regulação, rodar a ferramenta no sentido desejado.

→ Fig. 5

Observar a tabela:

Regulação ideal	A ferramenta toca ligeiramente na tigela.
rodar no sentido dos ponteiros do relógio	Levantar a ferramenta
rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio	Baixar a ferramenta

3. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
4. Verifique a regulação.

5. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
6. Segure a vara para claras em castelo com uma mão na parte de baixo e aperte a contraporca com uma chave de bocas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

5.10 Sistemas de segurança

Aqui encontra uma vista geral dos sistemas de segurança do seu aparelho.

Proteção de ligação

A proteção de ligação impede que o seu aparelho se ligue acidentalmente.

Só é possível ligar e utilizar o aparelho se for cumprida uma das seguintes condições.

- O braço móvel está corretamente encaixado na posição horizontal.
- O braço móvel está corretamente encaixado na posição vertical e a tampa de proteção do acionamento ou um acessório montado está fixado corretamente.

Proteção contra ligação indevida

A proteção contra ligação indevida impede que o seu aparelho inicie autonomamente o processamento após uma falha de energia.

O aparelho está ligado novamente após uma falha de energia. O processamento só pode ser reiniciado depois de o seletor rotativo ser colocado em O.

Proteção contra sobrecarga

A proteção contra sobrecarga impede que o motor e outros componentes fiquem danificados devido a uma carga demasiado elevada.

Sinal sonoro

Se existir uma avaria ou se um sistema de segurança desligar o aparelho, ouve-se um sinal sonoro.

São possíveis avarias, por exemplo, um braço móvel incorretamente encaixado ou um aparelho excessivamente quente.

→ "Eliminar falhas", Página 50

6 Antes da primeira utilização

Prepare o aparelho para a utilização.

6.1 Limpar o aparelho e as peças antes da primeira utilização

1. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
2. Rode a tigela no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.
3. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.
→ "Limpeza e manutenção", Página 47
4. Prepare as peças limpas e secas para a utilização.

6.2 Efetuar a primeira colocação em funcionamento

Na primeira colocação em funcionamento ou após a reposição para as definições de fábrica surge o ecrã de boas-vindas.

1. Ligue a ficha à tomada.
✓ O visor exibe o logótipo da Bosch e comuta então para a seleção do idioma.
2. Com \vee ou \wedge selecionar o idioma desejado e confirmar com OK.

3. Com \vee ou \wedge selecionar as unidades de indicação desejadas e confirmar com OK.

- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.

7 Operação base

7.1 Preparar o aparelho

1. Ligue a ficha à tomada.
→ Fig. 6
✓ O visor exibe o logótipo da Bosch.
2. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
→ Fig. 7
3. Coloque a tigela no aparelho base.
→ Fig. 8
Tenha em atenção as ranhuras no aparelho base.
4. Rode a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.
→ Fig. 9
5. Insira a tampa no acionamento principal até encaixar.
→ Fig. 10
O canal de enchimento tem de estar virado para a frente.
6. Pressione a ferramenta no acionamento principal até engatar.
→ Fig. 11
A tampa de proteção [a] tem de cobrir por completo o acionamento principal.
7. Coloque os ingredientes na tigela.
→ Fig. 12
8. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
→ Fig. 13

7.2 Processar ingredientes com as ferramentas

1. Ligue a ficha à tomada.
2. Coloque o seletor rotativo na velocidade pretendida.
→ Fig. **14**
- ✓ No visor são exibidas a velocidade regulada e a duração de processamento.
- ✓ Se a velocidade for alterada, a duração de processamento inicia novamente em 0 segundos.
3. Se desejado, introduzir mais ingredientes durante o processamento através da abertura de enchimento.
→ Fig. **15**
Para adicionar quantidades maiores, desligar o aparelho, abrir o braço móvel e colocar os ingredientes na tigela.
4. Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.
5. Coloque o seletor rotativo em O.
→ Fig. **16**
Aguarde que o aparelho pare.

7.3 Utilizar a ligação instantânea

1. Coloque o seletor rotativo em M e segure-o nessa posição.
→ Fig. **17**
- ✓ Os ingredientes são processados com a velocidade máxima.
2. Solte o seletor rotativo.
→ Fig. **18**
- ✓ O seletor rotativo salta para O.
- ✓ O processamento é interrompido.

Dica: A ligação instantânea é particularmente adequada para a utilização com o misturador de vidro.

7.4 Concluir o processamento

1. Desligar a ficha da tomada.
→ Fig. **19**
2. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
→ Fig. **20**
3. Se for difícil abrir o braço móvel ou se a massa ficar pendurada na ferramenta, proceder do seguinte modo:
 - Abrir mais um pouco o braço móvel e com uma espátula ou colher de madeira empurrar a massa da ferramenta.
 - Abrir totalmente o braço móvel, remover os restos de massa da ferramenta e só então retirar a ferramenta.
4. Pressionar a tecla de ejeção, para soltar e retirar a ferramenta.
→ Fig. **21**
Pressionar a tecla de ejeção apenas com o braço móvel aberto, caso contrário, a ferramenta pode ficar presa na tigela.
5. Retire a tampa do acionamento principal.
→ Fig. **22**
6. Rode a tigela no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.
→ Fig. **23**

7.5 Utilizar os acionamentos dos acessórios

Notas

- Remova a tampa de proteção, para utilizar acessórios no acionamento 2 ou 3.
- Feche sempre os acionamentos não utilizados com as tampas de proteção.
- Tenha em atenção o manual de instruções do acessório.

pt Regulações base

1. Levante a tampa de proteção do acionamento 2 pela abertura lateral e retire-a do acionamento.
→ Fig. **24**
2. Colocar a tampa de proteção do acionamento 2 e pressionar firmemente.
→ Fig. **25**
3. Rodar a tampa de proteção do acionamento 3 no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirar a mesma.
→ Fig. **26**
4. Colocar a tampa de proteção do acionamento 3 e apertar bem no sentido dos ponteiros do relógio.
→ Fig. **27**

8 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

8.1 Alterar as regulações base

1. No menu principal com < ou > selecionar "Ajuste" e confirmar com OK.
2. Com ∨ ou ∧ selecionar a regulação desejada e confirmar com OK.
3. Com ∨ ou ∧ selecionar outras opções ou alterar as regulações e confirmar com OK.
4. Para sair de uma opção ou regulação e retroceder um nível, pressionar <.

8.2 Vista geral das regulações base

Encontra aqui uma visão geral das regulações base.

Regulação	Descrição
Idioma	Definir o idioma do visor.
Acessórios	Ativar ou desativar o acessório existente. O acessório ativado surge no menu principal e estão disponíveis programas automáticos adicionais.
Som	Regular o volume dos sinais sonoros e os tons das teclas.
Acesso rápido	Ativar ou desativar a taragem automática da balança.
Unidade	Definir as unidades da balança.
Brilho	Regular a luminosidade do visor.
Modo repouso	Definir o tempo de duração após o qual o visor se desliga.
Tempo standby	Definir o tempo de duração após o qual o aparelho comuta para o modo de economia.
Repor as definições de fábrica	Repor o aparelho para as definições de fábrica.
Informação do aparelho	Informações sobre o software do aparelho.

9 Temporizador

Com o temporizador pode definir a duração de processamento desejada.

9.1 Definir a duração de processamento

1. No menu principal com < ou > selecionar "Temporizador" e confirmar com OK.
2. Com ^ ou v definir os minutos e confirmar com OK.
3. Com ^ ou v definir os segundos e confirmar com OK.
- ✓ O visor exibe "Selecionar nível" e a duração de processamento definida.
4. Coloque o seletor rotativo na velocidade pretendida.
- ✓ O visor exibe a velocidade definida e a duração de processamento restante.
- ✓ Decorrido esse tempo, o aparelho para o processamento e o visor exibe "Definir nível" O.
5. Coloque o seletor rotativo em O.

10 Balança

O seu aparelho está equipado com uma balança integrada.

O aparelho base tem 4 sensores de peso nos pés.


O resultado de medição pode ser distorcido pelos seguintes fatores:


- Os pés não assentam corretamente sobre a bancada de trabalho.
- Vibrações na bancada de trabalho
- Objetos por baixo do aparelho base
- Quantidades de ingredientes inferiores a 5 g ou 0,01 lb
- Deslocação do aparelho base
- Contacto com o aparelho base

Dica: Se nas regulações básicas estiver ativado "Acesso rápido", a balança inicia automaticamente. Se o aparelho for colocado, acordado do modo de economia ou se o proces-

samento for terminado, a balança é calibrada e o visor exibe "0" e a unidade predefinida.

10.1 Pesar ingredientes

1. No menu principal com < ou > selecionar "Balança" e confirmar com OK.
 - ✓ A balança efetua a calibragem.
 - ✓ O visor exibe "0" e a unidade predefinida.
2. Se desejado, selecionar outra unidade com v e confirmar com OK.
3. Colocar os ingredientes na tigela utilizada ou no acessório colocado.
- ✓ O visor exibe a quantidade de enchimento na unidade selecionada.
4. Para colocar novamente a balança a "0" e pesar outros ingredientes separadamente, premir  e aguardar pela calibração.

Dica: Se o braço móvel estiver encaixado na posição horizontal, é possível colocar e pesar recipientes ou embalagens na superfície de pesagem .

11 Programas automáticos

Os programas automáticos ajudam no processamento de alimentos com as ferramentas e na utilização de acessórios.

Os sensores monitorizam o processamento dos ingredientes e terminam o processamento automaticamente ao atingir a consistência pré-programada.

Para obter resultados ideais, tenha em atenção as seguintes indicações:

- A vara para bater claras em castelo tem de tocar ligeiramente na tigela, para misturar os ingredientes

pt Programas automáticos

de forma ideal e para que os programas automáticos funcionem corretamente.

→ *"Corrigir a regulação da ferramenta", Página 41*


- Antes da primeira utilização dos programas automáticos, operar o novo aparelho durante pelo menos 2 minutos em vazio ou processar os alimentos sem programa automático.
- Não adicione outros alimentos depois de iniciar um programa automático.
- Não volte a processar ingredientes já processados com um programa automático.
- O período de validade, a temperatura e o conteúdo dos ingredientes utilizados influenciam o tempo necessário e o resultado.
- Processe exclusivamente ovos frescos. O programa automático não é indicado para alternativas, p. ex. aquafaba ou proteínas em pó.
- As claras em castelo só são conseguidas se a ferramenta e a tigela estiverem limpas, sem gordura e sem resíduos de detergente.
- Processar apenas natas que tenham sido refrigeradas para aprox. 6 °C e contenham um teor de gordura de 30-36 %.
- As natas pré-congeladas não podem ser batidas.
- Para resultados ideais após a seleção do programa "Natas" definir o tipo de natas utilizado, p. ex. natas frescas, natas de longa conservação, natas veganas ou natas sem lactose.
- Não utilizar uma tigela quente para bater as natas, p. ex. vinda diretamente da máquina de lavar loiça.
- Adicione açúcar, aromas e outros ingredientes para natas ou claras em castelo apenas depois de concluído o programa automático.
- Ter atenção aos ingredientes e quantidades propostos.
- Os programas automáticos para massas não funcionam com massas demasiado secas. As receitas de massas necessitam de uma proporção suficiente de líquidos ou ingredientes húmidos.
- O programa "Massa levedada e massa-mãe" interrompe o amassar durante aprox. 15 minutos, para que a massa possa levedar. A seguir é iniciada automaticamente uma outra amassadura. Retirar a massa só após o final do programa.
- Para os programas "Mistura para bolos" e "Massas quebradas" aquecer a manteiga ou margarina para a temperatura ambiente e utilizar em cubos de 2 cm. Manteiga ou margarina fria ou congelada não fornece os resultados desejados. Deixar a massa quebrada repousar no frigorífico antes da cozer.
- O programa "Mistura para bolos" não é indicado para massas muito líquidas, p. ex. massa para crepes.

Notas

- Se o resultado de processamento do programa automático não corresponder ao que pretendia, continuar a processar os ingredientes manualmente até ao resultado desejado.
 - Natas e claras em castelo no nível 7
 - Massas batidas no nível 4
 - Outras massas no nível 3, p. ex. massa lêveda

- Se tiver sido ativado um acessório nas regulações base, o acessório surge no menu principal e ficam disponíveis outros programas automáticos.

11.1 Utilizar os programas automáticos

1. No menu principal com < ou > selecionar "Sensor" ou um acessório ativado e confirmar com OK.
2. Com ^ ou v selecionar o programa automático desejado e confirmar com OK.
 - Consoante o programa, selecionar a quantidade de ingredientes exibida ou "Balança".
3. Adicionar os ingredientes e seguir as instruções no visor.
4. Quando o visor exibe "Definir nível" ►, colocar o seletor rotativo em  ►.
 - ✓ O visor exibe uma animação e o programa automático decorre.
 - ✓ Quando o resultado pré-programado é alcançado, o aparelho para o processamento e o visor exibe "Definir nível" ○.
5. Coloque o seletor rotativo em ○.

12 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

12.1 Produto de limpeza

Fique a saber que produtos de limpeza são adequados para o seu aparelho.

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inapropriados ou uma limpeza incorreta podem danificar o aparelho.

- ▶ Não utilizar detergentes que contêm álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- ▶ Limpe o painel de comandos e o visor apenas com um pano de microfibras húmido.

12.2 Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

→ Fig. **28**

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inapropriados ou uma limpeza incorreta podem danificar o aparelho.

- ▶ Não utilizar detergentes que contêm álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- ▶ Limpe o painel de comandos e o visor apenas com um pano de microfibras húmido.

Dica: Podem formar-se manchas nas peças de plástico, p. ex. ao processar cenouras. Remova as manchas com um pano macio e algumas gotas de óleo alimentar.

13 Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através

da Internet. Utilize apenas acessórios originais, uma vez que foram especificamente concebidos para utilização com o aparelho.

Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (E-Nr.) do seu aparelho. → *Página 53*


Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho no nosso catálogo, na loja online ou junto do Serviço de Assistência Técnica.
www.bosch-home.com

14 Exemplos de utilização

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.




→ Fig. **29**

Notas

- Para que os ingredientes de massas levedadas ou massas fermentadas com elevado teor de água se misturem melhor, encher primeiro a tigela com o líquido.
- Quando seleciona o programa automático  adequado à receita, o aparelho regula a velocidade correta e monitoriza a duração de processamento.
→ "Programas automáticos",
Página 45

14.1 Dica de receita

Aqui encontra uma dica de receita que foi desenvolvida especialmente para o seu aparelho.

Receita	Ingredientes	Processamento
Bolo de fruta pesado  → Massas quebradas	<ul style="list-style-type: none">■ 3 ovos■ 135 g de açúcar■ 135 g de margarina■ 255 g de farinha■ 10 g de fermento em pó■ 150 g de corintos■ 150 g de mistura de frutos secos <p>Nota: Processe no máximo uma quantidade 2 vezes superior em simultâneo.</p>	<ul style="list-style-type: none">■ Coloque a vara para massas leves.■ Deite todos os ingredientes exceto os frutos secos.■ Processe durante 30 segundos no nível ▶.■ Depois, processe durante 3-5 minutos no nível 4.■ Regule para o nível ▶.■ Dentro de 30-60 segundos adicionar os frutos secos.

Se o programa automático for utilizado, adicionar os frutos secos só após

Receita	Ingredientes	Processamento
		a conclusão do programa e envolver no nível @ ▶.

15 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

AVISO


Risco de choque eléctrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ligue o aparelho à corrente eléctrica.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação eléctrica. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
O aparelho não inicia o processamento.	O seletor rotativo está regulado incorretamente. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque o seletor rotativo em O antes de iniciar o processamento.
Não é possível abrir ou fechar o braço móvel, porque a ferramenta bloqueia na tigeia.	O acionamento não se encontra na posição de paragem. <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o seletor rotativo em O. 2. Se o braço móvel estiver aberto, retire a ferramenta e feche o braço móvel. 3. Coloque brevemente o seletor rotativo em 1 e depois novamente em O. <ul style="list-style-type: none"> ✓ O acionamento continuar a funcionar por um curto período de tempo até a posição de paragem ser atingida.

Avaria	Causa e diagnóstico
A vara para bater claras em castelo não toca na tigela ou os ingredientes não são misturados corretamente.	A distância em relação à tigela não está regulada corretamente. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Corrija o ajuste preciso da vara para bater as claras em castelo. → <i>"Ajuste preciso para a vara para bater claras em castelo", Página 40</i>
Surge um código de erro no visor, p. ex. "E102".	O sistema eletrónico detetou uma anomalia. <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o seletor rotativo em O e retire a ficha de rede. 2. Encaixe novamente a ficha de rede. 3. Caso a avaria persiste, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
"COLOCAR A TIGELA" surge no visor.	A tigela não está colocada ou não está corretamente encaixada. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque a tigela e rode a tigela até ao batente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
"VERIFICAR POSIÇÃO DO BRAÇO MÓVEL" surge no visor.	O braço móvel não está encaixado corretamente ou soltou-se. <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o seletor rotativo em O. 2. Desloque o braço móvel até estar corretamente encaixado.
"MOTOR PARADO AUTOMATICAMENTE" surge no visor.	Há várias causas possíveis. <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o seletor rotativo em O. 2. Caso a avaria persiste, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
"POSIÇÃO DE ESTACIONAMENTO NÃO ALCANÇADA: LIGAR E DESLIGAR NOVAMENTE O NÍVEL DO MOTOR 1." surge no visor.	O acionamento não se encontra na posição de paragem. <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o seletor rotativo em O. 2. Se o braço móvel estiver aberto, retire a ferramenta e feche o braço móvel. 3. Coloque brevemente o seletor rotativo em 1 e depois novamente em O. <ul style="list-style-type: none"> ✓ O acionamento continuar a funcionar por um curto período de tempo até a posição de paragem ser atingida.
"VERIFICAR TAMPADA DE PROTEÇÃO" surge no visor.	Nenhuma tampa de proteção ou acessório colocado no acionamento 2 ou 3. <ol style="list-style-type: none"> 1. Feche o acionamento 2 ou 3 com a tampa de proteção adequada. 2. Coloque um acessório no acionamento 2 ou 3 e verifique o assento correto.

Avaria	Causa e diagnóstico
"VERIFICAR VISOR" surge no visor.	Visor tátil está sujo ou é ativado inadvertidamente. <ol style="list-style-type: none">1. Limpe o visor com um pano de microfibras humedecido.2. Certifique-se de que nenhum objeto toca inadvertidamente no visor.
"DEIXAR O APARELHO ARREFECER" surge no visor.	O motor está demasiado quente. <ol style="list-style-type: none">1. Coloque o seletor rotativo em O.2. Se processar uma grande quantidade de ingredientes, reduza a quantidade para evitar um sobreaquecimento.3. Se uma ferramenta ou um acessório ficar bloqueado, elimine o bloqueio.4. Deixe o aparelho arrefecer para desativar a proteção contra sobrecarga.
"REINICIAR A TARA" surge no visor.	Calibração da balança falhou. <ol style="list-style-type: none">1. Coloque o aparelho sobre uma bancada plana, limpa e sem vibrações.2. Certifique-se de que não existem objetos por baixo do aparelho.3. Prima , para reiniciar a calibração e não toque no aparelho durante a calibração.
"PESO MÁX. ALCANÇADO" surge no visor.	A quantidade de ingredientes está acima da faixa de medição da balança. <ol style="list-style-type: none">1. Ao utilizar a balança, tenha atenção ao peso máximo de 5000 g ou 11,00 lb.2. Reduza o peso total a ser pesado.
"PESO MÍN. ALCANÇADO" surge no visor.	A quantidade de ingredientes está abaixo da faixa de medição da balança. <ol style="list-style-type: none">1. Ao utilizar a balança, tenha atenção ao peso mínimo de 5 g ou 0,01 lb.2. Aumente o peso total a ser pesado.
	Aparelho não está colocado corretamente. <ol style="list-style-type: none">1. Coloque o aparelho sobre uma bancada plana, limpa e sem vibrações.2. Certifique-se de que não existem objetos por baixo do aparelho.

16 Eliminação

16.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.

Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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.

de duração de, pelo menos, 7 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

17.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

17 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

1 Ασφάλεια.....	56	6 Πριν την πρώτη χρήση	65
1.1 Γενικές υποδείξεις	56	6.1 Καθαρισμός της συσκευής και των εξαρτημάτων πριν την πρώτη χρήση	65
1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού	56	6.2 Εκτέλεση της θέσης σε λειτουργία για πρώτη φορά	65
1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών	57	7 Βασικός χειρισμός.....	66
1.4 Υποδείξεις ασφαλείας.....	57	7.1 Προετοιμασία συσκευής.....	66
2 Αποφυγή των υλικών ζημιών... 60		7.2 Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία.....	66
3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	60	7.3 Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας..	66
3.1 Απόσυρση συσκευασίας.....	60	7.4 Ολοκλήρωση της επεξεργασίας	67
4 Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος.....	60	7.5 Χρήση των μηχανισμών κίνησης των εξαρτημάτων.....	67
4.1 Αφαίρεση από τη συσκευασία της συσκευής και των εξαρτημάτων.....	60	8 Βασικές ρυθμίσεις.....	67
4.2 Υλικά παράδοσης	60	8.1 Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων.....	68
4.3 Τοποθέτηση της συσκευής.....	61	8.2 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων.....	68
5 Γνωριμία.....	61	9 Χρονοδιακόπτης.....	68
5.1 Συσκευή.....	61	9.1 Ρύθμιση της διάρκειας επεξεργασίας	68
5.2 Σύμβολα.....	61	10 Ζυγαριά	69
5.3 Περιστρεφόμενος διακόπτης...	61	10.1 Ζύγιση των υλικών	69
5.4 Φωτεινός δακτύλιος	62	11 Αυτόματα προγράμματα	69
5.5 Ηχητικό σήμα.....	62	11.1 Χρήση των αυτόματων προγραμμάτων.....	71
5.6 Οθόνη αφής	62	12 Καθαρισμός και φροντίδα.....	71
5.7 Στρεφόμενος βραχίονας και μηχανισμοί κίνησης.....	63	12.1 Υλικά καθαρισμού	71
5.8 Εργαλεία.....	63	12.2 Επισκόπηση καθαρισμού	71
5.9 Λεπτή ρύθμιση του χτυπητηριού.....	64	13 Ειδικά εξαρτήματα.....	72
5.10 Συστήματα ασφαλείας.....	65		

14 Παραδείγματα εφαρμογών ...	72
14.1 Παράδειγμα συνταγής.....	72
15 Αποκατάσταση βλαβών	74
16 Απόσυρση.....	77
16.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής.....	77
17 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	77
17.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD).....	77



1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις πρόσθετες οδηγίες σε περίπτωση χρήσης των συνημμένων ή εναλλακτικών εξαρτημάτων.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτητα και προσαρτήματα.
- Για την ανάδευση, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων.
- Για επιπλέον εφαρμογές, που περιγράφονται στις οδηγίες συμπαραδιδόμενων ή προαιρετικών εξαρτημάτων.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- κάτω από επιτήρηση.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αποσυνδέετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος όταν:

- μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Δεν επιτηρείτε τη συσκευή.
- Συναρμολογείτε τη συσκευή.
- Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή.
- Καθαρίζετε τη συσκευή.
- Πλησιάζετε σε περιστρεφόμενα μέρη.
- Αντικαθιστάτε εργαλεία.
- Ερχόσαστε αντιμέτωποι με ένα σφάλμα.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

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 δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

1.4 Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φισ του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φισ του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 77

Οι μη ενδεδειγμένες εγκαταστάσεις είναι επικίνδυνες.

- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.

- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέση και υγρασία.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η δυνατή θερμότητα μπορεί να προκαλέσει φωτιά στη συσκευή και σε περαιτέρω εξαρτήματα.

- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι περιστρεφόμενοι μηχανισμοί κίνησης, εργαλεία ή εξαρτήματα μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία και τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.

- ▶ Πριν την αλλαγή των εργαλείων ή πριν τον καθαρισμό απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▶ Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ, τοποθετημένο καπάκι και τοποθετημένα προστατευτικά καλύμματα των μηχανισμών κίνησης.
- ▶ Μην ανοίγετε ποτέ κατά την επεξεργασία τον περιστρεφόμενο βραχίονα.

Η λειτουργία της συσκευής με χαλασμένα εξαρτήματα, μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▶ Αντικαταστήστε εξαρτήματα, τα οποία εμφανίζουν ρωγμές ή άλλες ζημιές ή δεν προσαρμόζονται σωστά, με γνήσια ανταλλακτικά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος σύνθλιψης!

Τα χέρια και τα δάκτυλα μπορεί να μαγκωθούν.

- ▶ Κατά το κατέβασμα του περιστρεφόμενου βραχίονα, μην πιάνετε μέσα στο μπολ.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος βλάβης για την υγεία!

Η ρύπανση των επιφανειών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία.

- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

2 Αποφυγή των υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα διαφορετικούς μηχανισμούς κίνησης.
- ▶ Μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ περισσότερο απ' ό,τι είναι απαραίτητο.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ γνήσια εξαρτήματα και προσαρτήματα άλλων συσκευών.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες πόσότητες επεξεργασίας.
- ▶ Πριν από τη χρήση, ελέγξτε τη λεκάνη για ξένα σώματα και αφαιρέστε τα.

Οι κραδασμοί μπορούν να επηρεάσουν τη λειτουργία της συσκευής.

- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε κινούμενες ή δονούμενες επιφάνειες.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

4 Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος

Τι πρέπει να προσέξετε κατά την αφαίρεση από τη συσκευασία, το μαθαίνετε εδώ.

4.1 Αφαίρεση από τη συσκευασία της συσκευής και των εξαρτημάτων

1. Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε όλα τα περαιτέρω εξαρτήματα και τα συνοδευτικά έγγραφα από τη συσκευασία και έχετε τα πρόχειρα.
3. Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
4. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες που υπάρχουν.

4.2 Υλικά παράδοσης

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

Σημείωση: Ανάλογα με τον εξοπλισμό παραδίδεται η συσκευή με περαιτέρω εξαρτήματα. Θα βρείτε τα πρόσθετα υλικά παράδοσης στις οδηγίες των εξαρτημάτων.

→ Εικ. **1**

- | | |
|----------|--|
| A | Βασική συσκευή με μπολ μίξερ |
| B | Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης |
| C | Αναδευτήρας Flexi |
| D | Χτυπητήρι |
| E | Ζυμωτήρι |
| F | Συνοδευτικά έγγραφα |

4.3 Τοποθέτηση της συσκευής

1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, καθαρή και λεία επιφάνεια εργασίας.
2. Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος.
3. Για να μικρύνετε το μήκος του καλώδιου, σπρώξτε το καλώδιο στη θήκη καλώδιου.
4. Μη βάλετε το φινιρίσμα στην πρίζα.

5 Γνωριμία

5.1 Συσκευή

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας.

→ *Εικ.* **2**

1	Μπολ μίξερ
2	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
3	Πλήκτρο απόρριψης των εργαλείων
4	Επιφάνεια ζύγισης
5	Πλήκτρο απασφάλισης για τον περιστρεφόμενο βραχίονα
6	Περικυκλίζομενος βραχίονας
7	Περικυκλίζομενος διακόπτης
8	Οθόνη αφής
9	Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 2
10	Μηχανισμός κίνησης 2
11	Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 3
12	Μηχανισμός κίνησης 3
13	Κύριος μηχανισμός κίνησης

14	Φύλαξη καλώδιου
15	Λαβές για τη μεταφορά
16	Άνοιγμα εκροής
17	Εγκοπές για το μπολ

5.2 Σύμβολα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των συμβόλων στη συσκευή σας.

Σύμβολο	Περιγραφή
▼	Μαρκάρισμα θέσης στον κύριο μηχανισμό κίνησης
▲	Μαρκάρισμα θέσης στον μηχανισμό κίνησης 3
▼ — 🔒	Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι του μηχανισμού κίνησης για τον μηχανισμό κίνησης 3 ▼ και σφίξτε το 🔒

5.3 Περιστρεφόμενος διακόπτης

Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη ξεκινάτε και σταματάτε την επεξεργασία και επιλέγετε την ταχύτητα.

Σύμβολο	Λειτουργία
○	Τερματισμός της επεξεργασίας.
🔊▶	Ανάλογα με τη χρήση: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ανάμειξη των υλικών με τη χαμηλότερη ταχύτητα. ▪ Ξεκίνηση του αυτόματου προγράμματος.
1	Επεξεργασία των υλικών με χαμηλή ταχύτητα.
7	Επεξεργασία των υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα.

Σύμβολο	Λειτουργία
M	Σύντομη επεξεργασία των υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα. → "Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας", Σελίδα 66

5.4 Φωτεινός δακτύλιος

Ο φωτεινός δακτύλιος στον περιστρεφόμενο διακοπή, σας ενημερώνει για την κατάσταση λειτουργίας της συσκευής σας.

Ένδειξη	Κατάσταση
Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει και η επεξεργασία τρέχει.	Η συσκευή λειτουργεί άψογα.
Ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει και η επεξεργασία δεν μπορεί να ξεκινήσει ή να συνεχιστεί.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ένα σύστημα ασφαλείας είναι ενεργοποιημένο. ■ Υπάρχει ένα σφάλμα συσκευής.

Συμβουλή: Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ:

→ "Συστήματα ασφαλείας", Σελίδα 65

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 74

5.5 Ηχητικό σήμα

Αν υπάρχει μια δυσλειτουργία ή ένα σύστημα ασφαλείας απενεργοποιήσει τη συσκευή, ηχείο ένα ηχητικό σήμα. Πιθανές δυσλειτουργίες είναι π.χ. ένας περιστρεφόμενος βραχίονας που δεν έχει ασφαλίσει σωστά ή μια υπερθερμασμένη συσκευή.
→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 74

5.6 Οθόνη αφής

Η οθόνη αφής αποτελεί τόσο στοιχείο ένδειξης όσο και στοιχείο χειρισμού. Στην οθόνη αφής βλέπετε τις δυνατότητες επιλογής και τις πραγματοποιηθείσες ρυθμίσεις για την τρέχουσα λειτουργία.

Σημείωση: Εάν η οθόνη αφής είναι υγρή ή λερωμένη, αυτό μπορεί να περιορίσει τη λειτουργικότητά της.

Πλήκτρα αφής








Ανάλογα με τη λειτουργία στο κάτω τρίτο της οθόνης ενδείξεων εμφανίζονται διαφορετικά πλήκτρα αφής.

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
OK	Επιβεβαίωση επιλογής
<	<ul style="list-style-type: none"> ■ Προηγούμενο ή διακοπή ■ Κύλιση προς τα αριστερά
>	Κύλιση προς τα δεξιά
^	<ul style="list-style-type: none"> ■ Αύξηση τιμών ■ Κύλιση προς τα πάνω
∨	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μείωση τιμών ■ Κύλιση προς τα κάτω
05	Ρύθμιση της ζυγαρίας στο 0 (απόβαρο)

Κύριο μενού

Στο κύριο μενού έχετε πρόσβαση σε ρυθμίσεις, λειτουργίες και προγράμματα.

Για την εμφάνιση του κύριου μενού και την εγκατάλειψη της τρέχουσας ένδειξης, πατήστε <, μέχρι να εμφανιστεί ένα από τα θέματα μενού.

Θέμα μενού	Εφαρμογή
Ρύθμιση 	→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 67
Χρονοδιακόπτης 	→ "Χρονοδιακόπτης", Σελίδα 68
Ζυγαριά 	→ "Ζυγαριά", Σελίδα 69
Αισθητήρας 	→ "Αυτόματα προγράμματα", Σελίδα 69
Μπλέντερ 	Ένδειξη ανάλογα με τα ενεργοποιημένα εξαρτήματα
Παγωτομηχανή 	→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 67 Παράδειγμα: Πρόσθετα προγράμματα για το επίθεμα μίξερ ή την παγωτομηχανή
Συμβουλές για εξαρτήματα 	Υποδείξεις για τον ιδανικό τρόπο χρήσης της συσκευής, των εργαλείων και των εξαρτημάτων

5.7 Στρεφόμενος βραχίονας και μηχανισμοί κίνησης

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των εφαρμογών ανάλογα με τη θέση του περιστρεφόμενου βραχίονα και τον μηχανισμό κίνησης.


Όταν πατηθεί το πλήκτρο απασφάλισης, μπορεί να μετακινηθεί ο περιστρεφόμενος βραχίονας στην επιθυμητή θέση.

→ Εικ. **3**

A Προετοιμασία:

- Τοποθέτηση ή αφαίρεση του μπολ.
- Τοποθέτηση ή αφαίρεση του κατακιού.
- Τοποθέτηση ή αφαίρεση εργαλείου από τον κύριο μηχανισμό κίνησης.
- Πρόσθεση μεγαλύτερων ποσοτήτων υλικών στο μπολ.

B Κύριος μηχανισμός κίνησης:

Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία, π.χ. με το χτυπητήρι.
 **Επιφάνεια ζύγισης:**
 Χρήση της ζυγαριάς.

C Μηχανισμός κίνησης 2:

Χρήση των εξαρτημάτων, π.χ. Πολυκόφτης συνεχούς ροής.

D Μηχανισμός κίνησης 3:

Χρήση των εξαρτημάτων, π.χ. Επίθεμα μίξερ.

E Κύριος μηχανισμός κίνησης:

Χρήση των εξαρτημάτων, π.χ. Κρεατομηχανή.




Σημείωση: Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία EasyArm Lift. Αυτή η λειτουργία υποστηρίζει την κίνηση του περιστρεφόμενου βραχίονα προς τα επάνω.

5.8 Εργαλεία

Εδώ μαθαίνετε τα σημαντικότερα για τα διαφορετικά εργαλεία.

Τα εργαλεία είναι εξοπλισμένα με ένα προστατευτικό πώμα, για την προστασία του μηχανισμού κίνησης από τη ρύπανση.

Το πλήκτρο απόρριψης στον περιστρεφόμενο βραχίονα διευκολύνει την αφαίρεση των εργαλείων.

Εργα- λείο	Χρήση
	<p>Ζυμωτήρι</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ζύωμα ζύμης, π.χ. ζύμη μαγιάς, ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα, ζύμη για ζυμαρικά, ζύμη για παρρασκευάσματα. ■ Ανάμειξη των τροφίμων, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν, π.χ. σταφίδες ή κομματάκια σοκολάτας.
	<p>Χτυπητήρι</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Χτύπημα μαρέγκας και κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30 % λιπαρά). ■ Ανακάτεμα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη παντεσπάνι.
	<p>Αναδευτήρας Flexi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ανακάτεμα ζύμης, π.χ. ζύμη τάρτας, ζύμη γλυκού, γλυκό φρούτων. ■ Προσεκτική ανάμειξη υλικών στη ζύμη, π.χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας.

5.9 Λεπτή ρύθμιση του χτυπητηριού

Διορθώστε με τη λεπτή ρύθμιση την απόσταση μεταξύ του μπολ και του χτυπητηριού.

Σημείωση: Το χτυπητήρι είναι από το εργοστάσιο ρυθμισμένο έτσι, ώστε να αναμειγνύονται τα υλικά ιδανικά μεταξύ τους.

Διόρθωση ρύθμισης εργαλείου

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η συσκευή και τα εργαλεία μπορεί να πάθουν ζημιά από μια λάθος ρύθμιση εργαλείου.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ ένα εργαλείο, που δεν είναι σωστά ρυθμισμένο.

Προϋποθέσεις

- Το φιν δεν είναι τοποθετημένο στην πρίζα.
- Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ανοιχτός.
- Το χτυπητήρι είναι τοποθετημένο.
- Το μπολ είναι τοποθετημένο.

1. Κρατήστε σταθερό το χτυπητήρι στο κάτω μέρος με το ένα χέρι και λύστε το κόντρα παξιμάδι με το γερμανικό κλειδί δεξιόστροφα.

→ *Εικ. 4*

2. Για την αλλαγή της ρύθμισης, γυρίστε το εργαλείο προς την επιθυμητή κατεύθυνση.

→ *Εικ. 5*

Προσέξτε τον πίνακα:

Ιδανική ρύθμιση	Το εργαλείο αγγίζει το μπολ ελαφρά.
δεξιόστροφη περιστροφή	Ανέβασμα του εργαλείου
αριστερόστροφη περιστροφή	Κατέβασμα του εργαλείου

3. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
4. Ελέγξτε τη ρύθμιση.
5. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
6. Κρατήστε το χτυπητήρι στο κάτω μέρος με το ένα χέρι και σφίξτε το κόντρα παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί αριστερόστροφα.

5.10 Συστήματα ασφαλείας

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των συστημάτων ασφαλείας της συσκευής σας.

Ασφάλεια ενεργοποίησης

Η ασφάλεια ενεργοποίησης εμποδίζει την αθέλητη ενεργοποίηση της συσκευής σας.

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί και να χειρισθεί μόνο, όταν πληρουται μία από τις ακόλουθες προϋποθέσεις.

- Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος σωστά στην οριζόντια θέση.
- Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος σωστά στην κάθετη θέση και το προστατευτικό καπάκι του μηχανισμού κίνησης ή ένα συναρμολογημένο εξάρτημα είναι σωστά στερεωμένο.

Ασφάλεια επανεργοποίησης

Η ασφάλεια επανεργοποίησης εμποδίζει τη συσκευή σας να ξεκινήσει από μόνη της την επεξεργασία, μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος η συσκευή ενεργοποιείται ξανά. Η επεξεργασία μπορεί να ξεκινήσει ξανά μόνο, αφού πρώτα ο περιστρεφόμενος διακόπτης έχει τεθεί στο 0.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης εμποδίζει την πρόκληση ζημιών στον κινητήρα και στα άλλα εξαρτήματα λόγω ενός πολύ υψηλού φορτίου.

Ηχητικό σήμα

Αν υπάρχει μια δυσλειτουργία ή ένα σύστημα ασφαλείας απενεργοποιήσει τη συσκευή, ηχείο ένα ηχητικό σήμα. Πιθανές δυσλειτουργίες είναι π.χ. ένας περιστρεφόμενος βραχίονας που δεν έχει ασφαλίσει σωστά ή μια

υπερθερμασμένη συσκευή.

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 74

6 Πριν την πρώτη χρήση

Προετοιμάστε τη συσκευή για τη χρήση.

6.1 Καθαρισμός της συσκευής και των εξαρτημάτων πριν την πρώτη χρήση

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
2. Γυρίστε το μπουλ δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.
3. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
→ "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 71
4. Προετοιμάστε τα καθαρισμένα και στεγνωμένα εξαρτήματα για τη χρήση.

6.2 Εκτέλεση της θέσης σε λειτουργία για πρώτη φορά

Η οθόνη καλωσορίσματος εμφανίζεται κατά τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά ή μετά από επαναφορά των ρυθμίσεων εργοστασίου.

1. Βάλτε το φιλς στην πρίζα.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το λογότυπο Bosch και στη συνέχεια περνά στην επιλογή γλώσσας.
2. Με \vee ή \wedge επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα και με OK επιβεβαιώστε την.

el Βασικός χειρισμός

3. Με \vee ή \wedge επιλέξτε τις επιθυμητές μονάδες ένδειξης και με OK επιβεβαιώστε τις.
✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

7 Βασικός χειρισμός

7.1 Προετοιμασία συσκευής

1. Βάλτε το φιλς στην πρίζα.
→ Εικ. **6**
✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει το λογότυπο Bosch.
2. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **7**
3. Τοποθετήστε το μπολ στη βασική συσκευή.
→ Εικ. **8**
Προσέξτε τις εγκοπές στη βασική συσκευή.
4. Γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **9**
5. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στον κύριο μηχανισμό κίνησης, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **10**
Η υποδοχή πλήρωσης πρέπει να δείχνει προς τα εμπρός.
6. Πιέστε το εργαλείο στον κύριο μηχανισμό κίνησης, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **11**
Το προστατευτικό πάωμα [a] πρέπει να καλύπτει εντελώς τον κύριο μηχανισμό κίνησης.
7. Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
→ Εικ. **12**

8. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **13**

7.2 Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία

1. Βάλτε το φιλς στην πρίζα.
2. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.
→ Εικ. **14**
✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται η ρυθμισμένη ταχύτητα και η διάρκεια επεξεργασίας.
- ✓ Εάν αλλάξει η ταχύτητα, η διάρκεια επεξεργασίας ξεκινά ξανά από 0 δευτερόλεπτα.
3. Εάν είναι επιθυμητό, κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας προσθέστε περαιτέρω υλικά μέσα από την υποδοχή πλήρωσης.
→ Εικ. **15**
Για τη συμπλήρωση μεγαλύτερων ποσοτήτων, απενεργοποιήστε τη συσκευή, ανοίξτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα και προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
4. Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
→ Εικ. **16**
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.

7.3 Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας

1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο M και κρατήστε τον.
→ Εικ. **17**
✓ Τα υλικά επεξεργάζονται με την υψηλότερη ταχύτητα.

2. Αφήστε ελεύθερο τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

→ *Εικ.* **18**

✓ Ο περιστρεφόμενος διακόπτης περνά στο Ο.

✓ Η επεξεργασία σταματά.

Συμβουλή: Η στιγμιαία λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για τη χρήση με το γυάλινο επίθεμα μίξερ.

7.4 Ολοκλήρωση της επεξεργασίας

1. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.

→ *Εικ.* **19**

2. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.

→ *Εικ.* **20**

3. Εάν ο περιστρεφόμενος βραχίονας ανοίγει δύσκολα ή υπάρχει πολλή ζύμη κολλημένη στο εργαλείο, προχωρήστε ως εξής:

- Ανοίξτε λίγο τον περιστρεφόμενο βραχίονα και με μια σπάτουλα ή μια ξύλινη κουτάλα σπρώξτε τη ζύμη από το εργαλείο.
- Ανοίξτε εντελώς τον περιστρεφόμενο βραχίονα, απομακρύνετε τα υπολείμματα της ζύμης από το εργαλείο και μόνο τότε αφαιρέστε το εργαλείο.

4. Πατήστε το πλήκτρο απόρριψης, για να απελευθερώσετε και να αφαιρέσετε το εργαλείο.

→ *Εικ.* **21**

Πατήστε το πλήκτρο απόρριψης, μόνο με ανοιχτό τον περιστρεφόμενο βραχίονα, διαφορετικά το εργαλείο μπορεί να μπλοκάρει στο μπολ.

5. Αφαιρέστε το καπάκι από τον κύριο μηχανισμό κίνησης.

→ *Εικ.* **22**

6. Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.

→ *Εικ.* **23**

7.5 Χρήση των μηχανισμών κίνησης των εξαρτημάτων

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι, για τη χρήση των εξαρτημάτων στον μηχανισμό κίνησης 2 ή 3.
 - Κλείνετε τους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης πάντοτε με τα προστατευτικά καπάκια.
 - Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης των εξαρτημάτων.
1. Σηκώστε το προστατευτικό καπάκι από τον μηχανισμό κίνησης 2 στο πλευρικό άνοιγμα και αφαιρέστε το.
→ *Εικ.* **24**
 2. Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι του μηχανισμού κίνησης 2 και πιέστε το σταθερά.
→ *Εικ.* **25**
 3. Γυρίστε το προστατευτικό κάλυμμα του μηχανισμού κίνησης 3 αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
→ *Εικ.* **26**
 4. Τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα του μηχανισμού κίνησης 3 και σφίξτε το δεξιόστροφα.
→ *Εικ.* **27**

8 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

8.1 Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

1. Στο κύριο μενού με $\langle \rangle$ επιλέξτε "Ρύθμιση" και επιβεβαιώστε με OK.
2. Με \vee ή \wedge επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση και επιβεβαιώστε με OK.
3. Με \vee ή \wedge επιλέξτε περαιτέρω επιλογές ή αλλάξτε ρυθμίσεις και επιβεβαιώστε με OK.
4. Για την εγκατάλειψη μια επιλογής ή ρύθμισης και επιστροφή κατά ένα επίπεδο, πατήστε \langle .

8.2 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων.

Ρύθμιση	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρύθμιση της γλώσσας της οθόνης ενδείξεων.
Εξάρτημα	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση των υπάρχοντων εξαρτημάτων. Τα ενεργοποιημένα εξαρτήματα εμφανίζονται στο κύριο μενού και είναι διαθέσιμα επιπλέον αυτόματα προγράμματα.
Ήχος	Ρύθμιση της έντασης των ηχητικών σημάτων και των ήχων των πλήκτρων.
Γρήγορη πρόσβαση	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του αυτόματου απόβαρου της ζυγαριάς.
Μονάδα	Ρύθμιση των μονάδων της ζυγαριάς.

Ρύθμιση	Περιγραφή
Φωτεινότητα	Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων.
Κατάσταση αναμονής	Ρύθμιση της διάρκειας, μετά από την οποία η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται.
Χρόνος λειτουργίας ετοιμότητας	Ρύθμιση της διάρκειας, μετά από την οποία η συσκευή περνά στη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.
Επαναφορά στις ρυθμίσεις εργοστασίου	Επαναφορά της συσκευής στις ρυθμίσεις εργοστασίου.
Πληροφορίες συσκευής	Πληροφορίες για το λογισμικό της συσκευής.

9 Χρονοδιακόπτης

Με τον χρονοδιακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια επεξεργασίας.

9.1 Ρύθμιση της διάρκειας επεξεργασίας

1. Στο κύριο μενού με $\langle \rangle$ επιλέξτε "Χρονοδιακόπτης" και επιβεβαιώστε με OK.
2. Με \wedge ή \vee ρυθμίστε τα λεπτά και επιβεβαιώστε με OK.
3. Με \wedge ή \vee ρυθμίστε τα δευτερόλεπτα και επιβεβαιώστε με OK.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "Επιλογή βαθμίδας" και τη ρυθμισμένη διάρκεια επεξεργασίας.
4. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.

- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη ρυθμισμένη ταχύτητα και την υπολοιπόμενη διάρκεια επεξεργασίας.
- ✓ Όταν λήξει ο χρόνος, η συσκευή σταματά την επεξεργασία και η οθόνη ενδείξεων δείχνει "Ρυθμίστε το επίπεδο" \odot .
- 5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο \odot .

10 Ζυγαριά

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με μια ενσωματωμένη ζυγαριά. Η βασική συσκευή έχει 4 αισθητήρες βάρους στα πόδια στήριξης. Οι ακόλουθοι παράγοντες μπορεί να αλλοιώσουν το αποτέλεσμα της μέτρησης:

- Τα πόδια στήριξης δεν ακουμπούν σωστά επάνω στην επιφάνεια εργασίας.
- Κραδασμοί της επιφάνειας εργασίας.
- Αντικείμενα κάτω από τη βασική συσκευή.
- Ποσότητες υλικών κάτω από 5 γρ. ή 0,01 lb.
- Μετατόπιση της βασικής συσκευής.
- Άγγιγμα της βασικής συσκευής.

Συμβουλή: Εάν στις βασικές ρυθμίσεις είναι ενεργοποιημένη η "Γρήγορη πρόσβαση", η ζυγαριά ξεκινά αυτόματα. Εάν η συσκευή συνδεθεί, εγκαταλείψει τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας ή τερματιστεί η επεξεργασία, η ζυγαριά βαθμονομείται μόνη της και η οθόνη ενδείξεων δείχνει "0" και την προρρυθμισμένη μονάδα.

10.1 Ζύγιση των υλικών

1. Στο κύριο μενού με < ή > επιλέξτε "Ζυγαριά" και επιβεβαιώστε με OK.
- ✓ Η ζυγαριά βαθμονομείται.

- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "0" και την προρρυθμισμένη μονάδα.
- 2. Εάν θέλετε, με \vee επιλέξτε άλλη μονάδα και επιβεβαιώστε με OK.
- 3. Προσθέστε τα υλικά στο τοποθετημένο μπολ ή σε ένα προσαρτημένο εξάρτημα.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την ποσότητα πλήρωσης στην επιλεγμένη μονάδα.
- 4. Για να ρυθμίσετε τη ζυγαριά ξανά στο "0" και να ζυγίσετε περαιτέρω υλικά ξεχωριστά, πατήστε \cup και περιμένετε τη βαθμονόμηση.

Συμβουλή: Όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στην οριζόντια θέση, τα δοχεία ή οι συσκευασίες μπορούν να τοποθετηθούν στην επιφάνεια ζύγισης \boxplus και να ζυγιστούν.

11 Αυτόματα προγράμματα

Τα αυτόματα προγράμματα σας υποστηρίζουν στην επεξεργασία των τροφίμων με τα εργαλεία και τη χρήση των εξαρτημάτων.

Αισθητήρες επιβλέπουν την επεξεργασία των υλικών και σταματούν αυτόματα την επεξεργασία, μετά την επίτευξη της προγραμματισμένης εκ των προτέρων συνεκτικότητας.

Για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Το χτυπητήρι πρέπει να ακουμπά ελαφρά το μπολ, για να αναμειχθούν ιδανικά τα υλικά και να λειτουργήσουν σωστά τα αυτόματα προγράμματα.
→ "Διόρθωση ρύθμισης εργαλείου", Σελίδα 64
- Πριν από την πρώτη χρήση του αυτόματου προγράμματος λειτουργήστε τη νέα συσκευή το λιγότερο για


el Αυτόματα προγράμματα

- 2 λεπτά στο ρελαντί ή επεξεργαστείτε τρόφιμα χωρίς αυτόματο πρόγραμμα.
- Μην προσθέτετε περαιτέρω τρόφιμα, αφότου έχει ξεκινήσει ένα αυτόματο πρόγραμμα.
 - Μην επεξεργάζεστε εκ νέου με ένα αυτόματο πρόγραμμα ήδη επεξεργασμένα υλικά.
 - Η φρεσκάδα, η θερμοκρασία και οι εμπορευόμενες ουσίες των χρησιμοποιούμενων υλικών επηρεάζουν τον απαιτούμενο χρόνο επεξεργασίας και το τελικό αποτέλεσμα.
 - Επεξεργάζεστε μόνο φρέσκα αυγά. Το αυτόματο πρόγραμμα δεν είναι κατάλληλο για εναλλακτικές, π.χ. ακουαφάβα ή σκόνη πρωτεΐνης.
 - Η μαρέγκα πετυχαίνει μόνο, εάν το εργαλείο και το μπολ είναι καθαρά, χωρίς λίπος και χωρίς υπολείμματα υγρού απορρυπαντικού πιάτων.
 - Επεξεργάζεστε μόνο κρέμα γάλακτος, που ψύχθηκε περίπου στους 6 °C και έχει λιπαρά 30-36 %.
 - Η προηγουμένως κατεψυγμένη σαντιγί δεν μπορεί να χτυπηθεί.
 - Για ιδανικά αποτελέσματα μετά την επιλογή του προγράμματος "Κρέμα γάλακτος", ορίστε τον τύπο της χρησιμοποιούμενης κρέμας γάλακτος. π.χ. φρέσκια κρέμα γάλακτος, κρέμα γάλακτος μακράς διάρκειας, vegan κρέμα γάλακτος ή κρέμα γάλακτος χωρίς λακτόζη.
 - Μη χρησιμοποιείτε ζεστό μπολ για να χτυπήσετε την κρέμα γάλακτος, π.χ. απευθείας από το πλυντήριο πιάτων.
 - Προσθέστε ζάχαρη, αρωματικές ουσίες και άλλα πρόσθετα για την κρέμα γάλακτος ή τη μαρέγκα μόνο μετά τη λήξη του αυτόματου προγράμματος.
 - Προσέξτε τα προτεινόμενα υλικά και τις ποσότητες.
- Τα αυτόματα προγράμματα για ζύμες δε λειτουργούν με πολύ στεγνή ζύμη. Οι συνταγές ζύμης απαιτούν μια επαρκή αναλογία υγρών ή υγρών υλικών.
 - Το πρόγραμμα "Ζύμη με μαγιά και προζύμι" διακόπτει το ζύμωμα για περίπου 15 λεπτά, για να μπορεί να φουσκώσει η ζύμη. Μετά ξεκινά αυτόματα μια επιπλέον διαδικασία ζύμωσης. Αφαιρέστε τη ζύμη μετά το τέλος του προγράμματος.
 - Για τα προγράμματα "Απλές ζύμες" και "Ζύμες τάρτας" ζεσταίνουμε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και τη χρησιμοποιούμε σε κυβάκια μεγέθους 2 cm. Το κρύο ή παγωμένο βούτυρο ή μαργαρίνη δεν θα δώσουν τα επιθυμητά αποτελέσματα. Αφήστε τις ζύμες τάρτας πριν το ψήσιμο να ηρεμήσουν στο ψυγείο.
 - Το πρόγραμμα "Απλές ζύμες" δεν είναι κατάλληλο για πολύ ρευστές ζύμες, π.χ. ζύμη για πρέπες.

Υποδείξεις

- Εάν το αποτέλεσμα επεξεργασίας του αυτόματου προγράμματος δεν είναι το επιθυμητό, επεξεργαστείτε τα υλικά με το χέρι μέχρι το επιθυμητό αποτέλεσμα.
 - Κρέμας γάλακτος και μαρέγκα στη βαθμίδα 7
 - Απλές ζύμες στη βαθμίδα 4
 - Περαιτέρω ζύμες στη βαθμίδα 3, π.χ. ζύμη μαγιάς
- Εάν ένα εξάρτημα έχει ενεργοποιηθεί στις βασικές ρυθμίσεις, το εξάρτημα εμφανίζεται στο κύριο μενού και περαιτέρω αυτόματα προγράμματα είναι διαθέσιμα.

11.1 Χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

1. Στο κύριο μενού με < ή > επιλέξτε "Αισθητήρας" ή ένα ενεργοποιημένο εξάρτημα και επιβεβαιώστε με OK.
2. Με ^ ή v επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα και επιβεβαιώστε με OK.
 - Ανάλογα με το πρόγραμμα, επιλέξτε την εμφανιζόμενη ποσότητα υλικών ή "Ζυγαριά".
3. Προσθέστε τα υλικά και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη ενδείξεων.
4. Όταν η οθόνη ενδείξεων δείχνει "Ρυθμίστε το επίπεδο" ►, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο  ►.
 - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει ένα κινούμενο σχέδιο και το αυτόματο πρόγραμμα τρέχει.
 - ✓ Όταν επιτευχθεί το προγραμματισμένο εκ των προτέρων αποτέλεσμα, η συσκευή σταματά την επεξεργασία και η οθόνη ενδείξεων δείχνει "Ρυθμίστε το επίπεδο" Ο.
5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο.

12 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

12.1 Υλικά καθαρισμού

Μάθετε, ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Λόγω ακατάλληλου υλικού καθαρισμού ή λάθος καθαρισμού, μπορεί η συσκευή να υποστεί ζημιά.

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.
- Καθαρίζετε το πεδίο χειρισμού και την οθόνη ενδείξεων με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.

12.2 Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα. Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

→ *Εικ.* **28**

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Λόγω ακατάλληλου υλικού καθαρισμού ή λάθος καθαρισμού, μπορεί η συσκευή να υποστεί ζημιά.

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.
- Καθαρίζετε το πεδίο χειρισμού και την οθόνη ενδείξεων με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.

Συμβουλή: Μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, π.χ. κατά την επεξεργασία καρότων. Απομακρύνετε τις αλλοιώσεις του χρωματισμού με ένα μαλακό πανί και μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

13 Ειδικά εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα, επειδή αυτά είναι ακριβώς προσαρμοσμένα στη συσκευή σας.


Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (E-Nr.) της συσκευής σας. → Σελίδα 77
Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στον κατάλογό μας, στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
www.bosch-home.com

14 Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.




→ Εικ. 29

Υποδείξεις

- Για καλύτερη ανάμειξη των υλικών σε ζύμη μαγιάς ή ξινή ζύμη (προζύμι) με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, προσθέστε πρώτα το υγρό στο μπολ.
- Εάν επιλέξετε το αυτόματο πρόγραμμα  που ταιριάζει με τη συνταγή, η συσκευή ρυθμίζει τη σωστή ταχύτητα και παρακολουθεί τη διάρκεια επεξεργασίας.
→ "Αυτόματα προγράμματα", Σελίδα 69

14.1 Παράδειγμα συνταγής

Εδώ θα βρείτε ένα παράδειγμα συνταγής, το οποίο εξελίχτηκε ειδικά για τη συσκευή σας.

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
Βαρύ γλυκό με φρούτα  → Ζύμες τάρτας	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 αυγά ■ 135 γρ. ζάχαρη ■ 135 γρ. μαργαρίνη ■ 255 γρ. αλεύρι ■ 10 γρ. μπέικιν πάου-ντερ ■ 150 γρ. ξανθιές σταφίδες ■ 150 γρ. ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα <p>Σημείωση: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 2-πλάσια ποσότητα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε τον αναδευτήρα. ■ Προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από τα αποξηραμένα φρούτα. ■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα . ■ Μετά, επεξεργαστείτε για 3-5 λεπτά στη βαθμίδα 4. ■ Ρυθμίστε στη βαθμίδα . ■ Εντός 30-60 δευτερόλεπτα προσθέστε τα αποξηραμένα φρούτα. <p>Εάν χρησιμοποιείται το αυτόματο πρόγραμμα, προσθέστε τα αποξηραμένα φρούτα μετά το</p>

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
		τέλος του προγράμματος και αναμείξτε τα προσεκτικά στη βαθμίδα @ ▶.

15 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	<p>Το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος. <p>Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. <p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.
Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία.	<p>Ο περιστρεφόμενος διακόπτης είναι λάθος ρυθμισμένος.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Πριν την επεξεργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν μπορεί να ανοίξει ή να κλείσει, επειδή το εργαλείο μαγκώνει στο μπολ.	<p>Ο μηχανισμός κίνησης δε βρίσκεται στη θέση ηρεμίας.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0. 2. Όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ανοιχτός, αφαιρέστε το εργαλείο και κλείστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα. 3. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για λίγο στο 1 και μετά ξανά στο 0. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ο μηχανισμός κίνησης τρέχει για λίγο, μέχρι να επιτευχθεί η θέση ηρεμίας.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Το χτυπητήρι δεν αγγίζει το μπολ ή τα υλικά δεν αναμειγνύονται σωστά.	Η απόσταση από το μπολ δεν έχει ρυθμιστεί σωστά. ▶ Διορθώστε τη λεπτή ρύθμιση του χτυπητηριού. → <i>"Λεπτή ρύθμιση του χτυπητηριού", Σελίδα 64</i>
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος, π.χ. "E102".	Το ηλεκτρονικό σύστημα αναγνώρισε ένα σφάλμα. 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο και τραβήξτε το φικς από την πρίζα. 2. Τοποθετήστε το φικς ξανά στην πρίζα. 3. Όταν η βλάβη εξακολουθεί να υφίσταται, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΟΝ ΚΑΘΟ".	Το μπολ δεν είναι τοποθετημένο ή μη σωστά ασφαλισμένο. ▶ Τοποθετήστε το μπολ και γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα μέχρι τέρμα.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΗ ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΒΡΑΧΙΟΝΑ".	Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν είναι σωστά ασφαλισμένος ή έχει λυθεί. 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο. 2. Κινήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει σωστά.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΙΝΗΤΗΡΑ".	Διάφορες αιτίες είναι δυνατές. 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο. 2. Όταν η βλάβη εξακολουθεί να υφίσταται, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται " Η ΘΕΣΗ ΣΤΑΣΗΣ ΔΕΝ ΕΠΙΤΥΧΘΗΚΕ: ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΒΑΘΜΙΔΑ ΚΙΝΗΤΗΡΑ 1 ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗΝ ΞΑΝΑ.".	Ο μηχανισμός κίνησης δε βρίσκεται στη θέση ηρεμίας. 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο. 2. Όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ανοιχτός, αφαιρέστε το εργαλείο και κλείστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα. 3. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για λίγο στο 1 και μετά ξανά στο Ο. ✓ Ο μηχανισμός κίνησης τρέχει για λίγο, μέχρι να επιτευχθεί η θέση ηρεμίας.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΚΑΠΑΚΙ".	Κανένα προστατευτικό καπάκι ή αξάρτημα δεν είναι τοποθετημένο στον μηχανισμό κίνησης 2 ή 3. 1. Κλείστε τον μηχανισμό κίνησης 2 ή 3 με το κατάλληλο προστατευτικό καπάκι. 2. Συνδέστε ένα αξάρτημα στον μηχανισμό κίνησης 2 ή 3 και ελέγξτε για σωστή εφαρμογή.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ".</p>	<p>Η οθόνη αφής είναι λερωμένη ή ενεργοποιείται ακούσια.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Καθαρίστε την οθόνη ενδείξεων με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. 2. Βεβαιωθείτε, ότι κανένα αντικείμενο δεν αγγίζει κατά λάθος την οθόνη ενδείξεων.
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "ΑΦΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ".</p>	<p>Ο κινητήρας είναι υπερθερμασμένος.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο. 2. Όταν επεξεργάζεστε μια μεγάλη ποσότητα υλικών, μειώστε την ποσότητα, για να αποφύγετε την υπερθέρμανση. 3. Όταν ένα εργαλείο ή ένα εξάρτημα μπλοκάρει, απομακρύνετε την εμπλοκή. 4. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, για την απενεργοποίηση της ασφάλειας υπερφόρτωσης.
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ ΑΠΟΒΑΡΟΥ".</p>	<p>Η βαθμονόμηση της ζυγαριάς απέτυχε.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και επιφάνεια εργασίας χωρίς κραδασμούς. 2. Βεβαιωθείτε, ότι δεν υπάρχουν αντικείμενα κάτω από τη συσκευή. 3. Πατήστε \odot, για την επανεκκίνηση της βαθμονόμησης και μην αγγίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της βαθμονόμησης.
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "ΕΠΙΤΕΥΞΗ ΜΕΓ. ΒΑΡΟΥΣ".</p>	<p>Η ποσότητα των υλικών βρίσκεται πάνω από την περιοχή μέτρησης της ζυγαριάς.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Προσέξτε κατά τη χρήση της ζυγαριάς το μέγιστο βάρος 5000 γρ. ή 11,00 lb. 2. Μειώστε το συνολικό βάρος που πρόκειται να ζυγιστεί.
<p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "ΕΠΙΤΕΥΞΗ ΕΛΑΧ. ΒΑΡΟΥΣ".</p>	<p>Η ποσότητα των υλικών βρίσκεται κάτω από την περιοχή μέτρησης της ζυγαριάς.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Προσέξτε κατά τη χρήση της ζυγαριάς το ελάχιστο βάρος 5 γρ. ή 0,01 lb. 2. Αυξήστε το συνολικό βάρος που πρόκειται να ζυγιστεί.
	<p>Η συσκευή δεν είναι σωστά τοποθετημένη.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και επιφάνεια εργασίας χωρίς κραδασμούς. 2. Βεβαιωθείτε, ότι δεν υπάρχουν αντικείμενα κάτω από τη συσκευή.

16 Απόσυρση

16.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

1. Τραβήξτε το φιλς του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

λιγότερο 7 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

17.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

17 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντιστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.



İçindekiler tablosu

1 Güvenlik.....	80	7 Temel Kullanım	89
1.1 Genel uyarılar	80	7.1 Cihazın hazırlanması	89
1.2 Amaca uygun kullanım.....	80	7.2 Malzemelerin aletler ile işlenmesi	89
1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama	81	7.3 Moment devresinin kullanılması.....	90
1.4 Güvenlikle ilgili uyarılar.....	81	7.4 İşlemenin tamamlanması.....	90
2 Maddi hasarların önlenmesi	84	7.5 Aksesuar tahriklerinin kullanılması.....	90
3 Çevrenin korunması ve tasarruf	84	8 Temel ayarlar.....	90
3.1 Ambalajı atığa verme	84	8.1 Temel ayarların değiştirilmesi..	90
4 Ambalajdan çıkarma ve kontrol.....	84	8.2 Temel ayarlara genel bakış.....	91
4.1 Cihazın ve parçaların ambalajdan çıkartılması.....	84	9 Zamanlayıcı	91
4.2 Teslimat kapsamı	84	9.1 İşleme süresinin ayarlanması..	91
4.3 Cihazın kurulması	84	10 Tartı.....	91
5 Cihazı tanıma.....	85	10.1 Malzemelerin tartılması.....	92
5.1 Cihaz.....	85	11 Otomatik programlar.....	92
5.2 Semboller	85	11.1 Otomatik programların kullanılması.....	93
5.3 Döner şalter.....	85	12 Cihazı temizleme ve bakımını yapma	94
5.4 Işıklı halka.....	85	12.1 Temizlik malzemeleri	94
5.5 Sinyal sesi	86	12.2 Temizliğe genel bakış.....	94
5.6 Dokunmatik ekran	86	13 Özel aksesuar.....	94
5.7 Döner kol ve tahrikler.....	86	14 Kullanım örnekleri.....	94
5.8 Aletler	87	14.1 Örnek tarif.....	95
5.9 Çırpma telinin hassas ayarı.....	87	15 Arızaları giderme	96
5.10 Emniyet sistemleri	88	16 Atığa verme	99
6 İlk Kullanım öncesi.....	88	16.1 Eski cihazları atığa verme	99
6.1 Cihazın ve parçaların ilk kullanımdan önce temizlenmesi.....	88		
6.2 İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi.....	89		

17 Müşteri hizmetleri.....	99
17.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD).....	100



1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ürün ile birlikte teslim edilen veya opsiyonel olarak sunulan aksesuarları kullanırken ilave talimatları da dikkate alın.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- besinleri karıştırmak, yoğurmak ve çırpma için kullanın.
- teslim edilen veya opsiyonel olarak tedarik edilen aksesuarların kullanım kılavuzlarında açıklanan ilave uygulamalar için kullanın.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Aşağıdaki durumlarda cihazın elektrik bağlantısını ayırın:

- cihazı kullanmayın.
- cihazı gözlem altında tutmadığınızda.
- cihazı birleştirirken.
- cihazın parçalarını ayırırken.
- cihazı temizlerken.
- döner parçalara yaklaştığınızda.
- aletleri değiştirirken.
- bir hatayla karşılaştığınızda.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

1.4 Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 99*

Usulüne uygun olmayan kurulumlar tehlikelidir.

- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanın.
- ▶ Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayın.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmemeniz, ezmeyeniz veya değiştirmeniz.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yüksek ısı, cihazın ve diğer parçaların alev almasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Döner tahrikler, aletler veya aksesuar parçaları yaralanmalara neden olabilir.

- ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▶ Aletleri ve aksesuarları sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Alet değişiminden veya temizlikten önce cihazı kapatıp şebekeden ayırın.
- ▶ Aletleri sadece kap yerleştirilmiş, tıpa takılmış ve tahrik koruyucu kapak kapatılmış durumdayken kullanın.
- ▶ İşleme sırasında döner kolu kesinlikle açmayın.

Hasarlı parçaları olan bir cihazın çalıştırılması yaralanmalara neden olabilir.

- ▶ Gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olan veya yerine doğru oturmayan parçaları orijinal yedek parçalarla değiştirin.

⚠ UYARI – Ezilme tehlikesi!

Ellerinizi ve parmaklarınızı kısıtırılabilir.

- ▶ Döner kolu indirirken kabın içine dokunmayın.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
 - ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
 - ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!

Yüzeylerdeki kirler sağlık için tehlike oluşturabilir.

- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması maddi hasarlara yol açabilir.

- ▶ Asla farklı tahrikleri aynı anda kullanmayınız.
 - ▶ Cihazı kesinlikle gerekenden uzun süre çalıştırmayın.
 - ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
 - ▶ Orijinal malzemeleri ve aksesuarları kesinlikle başka cihazlarda kullanmayın.
 - ▶ Azami işleme miktarları aşılmalıdır.
 - ▶ Kullanmadan önce kapta yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz ve varsa bunları temizleyiniz.
- Sarsılmaların olması cihazın çalışma şeklini olumsuz etkileyebilir.
- ▶ Cihazı hareketli veya titreşimli yüzeylerin üzerine yerleştirmeyin.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- ▶ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

4 Ambalajdan çıkarma ve kontrol

Cihazı ambalajından çıkartırken nelere dikkat etmeniz gerektiğini bu bölümde bulabilirsiniz.

4.1 Cihazın ve parçaların ambalajdan çıkartılması

1. Cihazı ambalajından çıkartın.
2. Tüm diğer parçalar ve beraberindeki belgeleri ambalajdan çıkartın ve hazır tutun.
3. Mevcut ambalaj malzemesini çıkartın.
4. Mevcut etiketleri ve folyoları çıkartın.

4.2 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.

Not: Donanımına bağlı olarak cihazla birlikte başka aksesuarlar da teslim edilir. İlave teslimat kapsamını aksesuar talimatlarında bulabilirsiniz.

→ Şek. 1

A	Karıştırma kaseli ana cihaz
B	Entegre doldurma ağızlı kapak
C	Flexi çırpma telleri
D	Çırpma teli
E	Yoğurma kancası
F	Birlikte teslim edilen belgeler

4.3 Cihazın kurulması

1. Cihazı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.
2. Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa gelinceye kadar dışarı doğru çekiniz.
3. Kablo uzunluğunu kısaltmak için kabloyu kablo gözünün içine doğru itiniz.
4. Elektrik fişini takmayın.

5 Cihazı tanıma

5.1 Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.

→ Şek. 2

1	Kariâtırma kabı
2	Entegre doldurma ağızlı kapak
3	Aletler için dışarı atma tuşu
4	Tartı yüzeyi
5	Döner kol için kilit açma tuşu
6	Döner kol
7	Döner şalter
8	Dokunmatik ekran
9	Tahrik 2 için koruma kapağı
10	Tahrik 2
11	Tahrik 3 için koruma kapağı
12	Tahrik 3
13	Ana tahrik
14	Kablo muhafaza bölümü
15	Taşıma için tutma girintisi
16	Tahliye deliği
17	Kap girintileri

5.2 Semboller

Bu bölümde, cihazınızdaki sembolleri tanıtan bir genel bakış yer almaktadır.

Sembol	Açıklama
▼	Ana tahrikteki pozisyon işareti

Sembol	Açıklama
▲	Tahrikteki 3 pozisyon işareti
▼ — 🔒	Tahrik 3 için olan tahrik sistemi koruyucu kapağını yerleştiriniz ▼ ve sıkıca çeviriniz 🔒

5.3 Döner şalter

İşlemeyi döner şalter ile başlatıp durdurduktan sonra hızı seçin.

Sembol	Fonksiyon
○	İşlemeyi durdurma.
🔊▶	Uygulamaya göre: <ul style="list-style-type: none"> Malzemeleri en düşük hızda ekleme. Otomatik programı başlatma.
1	Malzemeleri en düşük hızda işleme.
7	Malzemeleri en yüksek hızda işleme.
M	Malzemeleri kısa süre en yüksek hızda işleme. → "Moment devresinin kullanılması", Sayfa 90

5.4 Işıklı halka

Döner şalterdeki ışıklı halka, cihazınızın işletim durumu ile ilgili olarak size bilgi verir.

Gösterge	Durum
Işıklı halka yanıyor ve işleme sürüyor.	Cihaz sorunsuz şekilde çalışıyor.
Işıklı halka yanıp sönüyor ancak işleme başlatılmıyor veya sürdürülemiyor.	<ul style="list-style-type: none"> Emniyet sistemi devreye girdi. Bir cihaz hatası mevcut.

İpucu: Daha fazla bilgi için bkz.:
→ "Emniyet sistemleri", Sayfa 88
→ "Arızaları giderme", Sayfa 96

5.5 Sinyal sesi

Bir arıza söz konusu olduğunda veya bir güvenlik sistemi cihazı kapattığında bir sinyal sesi duyulur. Olası arızalar örn. doğru oturtulmamış döner kol veya aşırı ısınmış bir cihaz olabilir.

→ "Arızaları giderme", Sayfa 96

5.6 Dokunmatik ekran

Dokunmatik ekran, hem gösterge hem de kumanda elemanıdır. Dokunmatik ekranda, güncel fonksiyon ile ilgili yapılan ayarları ve seçenekleri görebilirsiniz.

Not: Dokunmatik ekranın ıslak veya kirli olması ekranın işlevselliğini kısıtlayabilir.








Dokunmatik tuşlar

Moda bağlı olarak, ekranın alttaki üçte birlik bölümünde farklı dokunmatik tuşlar gösterilir.

Dokunmatik tuş	Fonksiyon
OK	Seçimi onaylama
<	■ Geri gitme veya iptal etme ■ Sola kaydırma
>	Sağa kaydırma
^	■ Değerleri yükseltme ■ Yukarı kaydırma
∨	■ Değerleri azaltma ■ Aşağı kaydırma
05	Tartıyı 0 değerine ayarlama (dara)

Ana menü

Ana menüden Ayarlar, Fonksiyonlar ve Programlar bölümüne gidiniz. Ana menüyü görüntülemek ve güncel görüntüden çıkmak için, menü öğelerinden biri gösterilene kadar < tuşuna basınız.

Menü öğesi	Kullanımı
Ayar 	→ "Temel ayarlar", Sayfa 90
Zamanlayıcı 	→ "Zamanlayıcı", Sayfa 91
Tartı 	→ "Tartı", Sayfa 91
Sensör 	→ "Otomatik programlar", Sayfa 92
Blender 	Etkinleştirilen aksesuarlara göre gösterim → "Temel ayarlar", Sayfa 90
Dondurma yapma 	Örnek: Mikser üst parçası veya buz hazırlayıcı için ek programlar
Aksesuar ipuçları 	Cihazın, aletlerin ve aksesuarın en iyi şekilde kullanımına yönelik ipuçları

5.7 Döner kol ve tahrikler

Burada döner kol konumuna ve tahrike göre çeşitli uygulamaların sunulduğu bir genel bakış bulabilirsiniz.

Kilit açma tuşuna basılarak döner kol istenen pozisyona hareket ettirilebilir.


→ Şek. 3


A	Hazırlık: <ul style="list-style-type: none"> ■ Kabı yerleştirme veya çıkartma. ■ Kapağı takma veya çıkartma. ■ Aleti ana tahrike yerleştirme veya çıkartma. ■ Kaba daha fazla miktar malzeme doldurma.
B	Ana tahrik: Malzemeleri alet ile işleme, örn. çırpma teli ile. Tartı yüzeyi: Tartıyı kullanma.
C	Tahrik 2: Aksesuar kullanma, örn. Doğrayıcı.
D	Tahrik 3: Aksesuar kullanma, örn. Mikser üst parçası.
E	Ana tahrik: Aksesuar kullanma, örn. Et kıyma makinesi.

Not: Döner kol, EasyArm Lift fonksiyonu ile donatılmıştır. Bu fonksiyon, döner kolun yukarıya hareketini destekler.

5.8 Aletler

Burada çeşitli aletlere ilişkin önemli bilgileri bulabilirsiniz. Aletler, tahriklerin kirlenmeye karşı korunması amacıyla koruyucu kapaklar ile donatılmıştır. Döner koldaki dışarı atma tuşu, aletlerin çıkarılmasını kolaylaştırır.

Alet/ edevat	Kullanımı
	Yoğurma kancası <ul style="list-style-type: none"> ■ Mayalı hamur, ekmek hamuru, pizza hamuru, makarna hamuru, pasta hamuru gibi hamurları yoğurma.

Alet/ edevat	Kullanımı
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuru üzüm veya parça çikolata gibi doğranmaması gereken yiyecekleri karıştırma.
	Çırpma teli <ul style="list-style-type: none"> ■ Yumurta beyazını ve kremayı (en az %30 yağ oranı) çırpma. ■ Bisküvi hamuru gibi hafif hamurları karıştırma.
	Flexi çırpma telleri <ul style="list-style-type: none"> ■ Tuzlu tart hamuru, pasta hamuru, meyveli kek hamuru gibi hamurları karıştırma. ■ Hamura kuru üzüm, çikolata parçacıkları gibi malzemeleri ekleme.

5.9 Çırpma telinin hassas ayarı

Hassas ayar yaparak kap ile çırpma teli arasındaki mesafeyi düzeltiniz.

Not: Çırpma teli fabrikadan malzemelerin birbirleriyle en iyi şekilde karışmalarını sağlayacak durumda teslim edilir.

Alet ayarının düzeltilmesi

DİKKAT!

Alet ayarının yanlış yapılması durumunda cihaz ve aletler hasar görebilir.

- ▶ Doğru ayarlanmamış olan bir aleti kesinlikle çalıştırmayınız.

Gereklilikler

- Elektrik fişi takılı değil.
- Döner kol açık.
- Çırpma teli takılı.
- Kap yerleştirildi.

tr İlk Kullanım öncesi

1. Çırpma telini bir elinizle alt taraftan sabit tutunuz ve kontra somunu bir çatal anahtar ile saat dönüş yönünde çevirerek çözünüz.

→ Şek. 4

2. Ayarı değiştirmek için, aleti istediğiniz yöne doğru çeviriniz.

→ Şek. 5

Tabloyu dikkate alınız:

Optimum ayar	Alet kaba hafifçe temas ediyor.
saat dönüş yönüne çevirme	Alet kaldırma
saat dönüş yönünün tersine çevirme	Alet indirme

3. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
4. Ayarı kontrol ediniz.
5. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
6. Çırpma telini bir elinizle alt taraftan sabit tutunuz ve kontra somunu bir çatal anahtar ile saat dönüş yönünün tersine çevirerek sıkınız.

5.10 Emniyet sistemleri

Bu bölümde cihazınızdaki emniyet sistemlerine ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

Çalışma emniyeti sistemi

Çalışma emniyet sistemi, cihazın istenmeyen şekilde çalışmaya başlamasını engeller. Cihaz sadece aşağıdaki ön koşullardan biri yerine getirildiğinde çalıştırılabilir ve kullanılabilir.

- Döner kol yatay konumda doğru şekilde yerine oturdu.

- Döner kol dikey konumda doğru şekilde yerine oturdu ve tahrik sistemi koruyucu kapağı veya birleştirilmiş bir aksesuar doğru şekilde sabitlendi.

Tekrar devreye girme emniyeti

Tekrar devreye girme emniyeti, cihazınızın bir elektrik kesintisi sonrasında tekrar devreye girerek kendiliğinden işlemeye başlamasını engeller.

Cihaz bir elektrik kesintisi sonrasında tekrar açık duruma gelir. İşleme ancak, döner şalter O konumuna ayarlandıktan sonra tekrar çalıştırılabilir.

Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yüklenme emniyeti, motorun ve diğer parçaların çok yüksek yüklenme nedeniyle hasar görmelerini önler.

Sinyal sesi

Bir arıza söz konusu olduğunda veya bir güvenlik sistemi cihazı kapattığında bir sinyal sesi duyulur. Olası arızalar örn. doğru oturtulmamış döner kol veya aşırı ısınmış bir cihaz olabilir.

→ "Arızaları giderme", Sayfa 96

6 İlk Kullanım öncesi

Cihazı kullanım için hazırlayın.

6.1 Cihazın ve parçaların ilk kullanımdan önce temizlenmesi

1. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
2. Kabı saat dönüş yönüne doğru çevirin ve çikartın.

3. Gıda maddeleri ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 94
4. Temizlenen ve kurutulan parçaları kullanmak üzere hazır bulundurun.

6.2 İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi

Cihazı ilk kez çalıştırırken veya fabrika ayarlarına sıfırlandıktan sonra karşılama ekranı gösterilir.

1. Elektrik fişini takın.
- ✓ Ekranda Bosch logosu gösterilir ve ardından dil seçimine geçilir.
2. ∨ veya ^ ile istediğiniz dili seçiniz ve OK ile onaylayınız.
3. ∨ veya ^ ile gösterge birimlerini seçiniz ve OK ile onaylayınız.
- ✓ Cihaz çalışmaya hazırdır.

7 Temel Kullanım

7.1 Cihazın hazırlanması

1. Elektrik fişini takın.
→ Şek. 6
- ✓ Ekranda Bosch logosu gösterilir.
2. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
→ Şek. 7
3. Kapı ana cihaza yerleştirin.
→ Şek. 8
Ana cihazdaki girintilere dikkat edin.
4. Kap yerine oturuncaya kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çevirin.
→ Şek. 9

5. Kapağı ana tahrike takarak yerine oturtun.
→ Şek. 10
Dolum kanalı öne doğru bakmalıdır.
6. Aleti, yerine oturuncaya kadar ana tahrik içine bastırın.
→ Şek. 11
Koruyucu kapak [a], ana tahriki tümüyle kaplamalıdır.
7. Malzemeleri kaba doldurun.
→ Şek. 12
8. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
→ Şek. 13

7.2 Malzemelerin aletler ile işlenmesi

1. Elektrik fişini takın.
2. Döner şalteri istediğiniz hız ayarına getirin.
→ Şek. 14
- ✓ Ayarlanan hız ve işleme süresi ekranda gösterilir.
- ✓ Hız değiştirildiğinde, işleme süresi tekrar 0 saniyeden başlar.
3. İstenirse işleme sırasında dolum ağzından ilave malzemeler doldurulabilir.
→ Şek. 15
Fazla miktarda malzeme ilave etmek için cihazı kapatınız, döner kolu açınız ve malzemeleri kaba doldurunuz.
4. İsteddiğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.
5. Döner şalteri O konumuna getirin.
→ Şek. 16
Cihazın durmasını bekleyin.

7.3 Moment devresinin kullanılması

1. Döner şalteri M konumuna getirin ve sabitleyin.
→ Şek. 17
- ✓ Malzemeler en yüksek hızda işlenir.
2. Döner şalteri serbest bırakın.
→ Şek. 18
- ✓ Döner şalter O konumuna geçer.
- ✓ İşleme durdurulur.

İpucu: Anlık çalıştırma kademesi özellikle cam mikser üst parçası ile kullanım için uygundur.

7.4 İşlemenin tamamlanması

1. Elektrik fişini çekiniz.
→ Şek. 19
2. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
→ Şek. 20
3. Döner kol zor açılıyorsa veya alete fazla miktarda hamur yapışmışsa aşağıdaki şekilde hareket ediniz:
 - Döner kolu hafifçe açınız ve bir spatula veya tahta kaşık yardımıyla alet üzerindeki hamuru ayırınız.
 - Döner kolu tamamen açınız, kalan hamur artıklarını aletten ayırınız ve ancak bundan sonra aleti çıkarınız.
4. Aleti çözmek ve çıkarmak için dışarı atma tuşuna basınız.
→ Şek. 21
Dışarı atma tuşuna mutlaka döner kol açıkken basın, aksi halde alet kap içinde sıkışabilir.
5. Kapağı ana tahrikten çekin.
→ Şek. 22

6. Kabi saat dönüş yönüne doğru çevirin ve çıkartın.
→ Şek. 23

7.5 Aksesuar tahriklerinin kullanılması

Notlar

- Tahrik 2 veya 3 üzerinde aksesuar kullanmak için koruyucu kapağı çıkarınız.
 - Kullanılmayan tahrikleri her zaman koruyucu kapaklar ile kapatınız.
 - Aksesuarın kullanım kılavuzunu dikkate alınız.
1. Tahrikin 2 koruyucu kapağını yandaki açıklıktan kaldırarak dışarı çıkarınız.
→ Şek. 24
 2. Tahrik koruyucu kapağını 2 yerleştiriniz ve sıkıca bastırınız.
→ Şek. 25
 3. Tahrik 3 koruyucu kapağını saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
→ Şek. 26
 4. Tahrik 3 koruyucu kapağını yerleştiriniz ve saat dönüş yönünde çevirerek sıkıca sabitleyiniz.
→ Şek. 27

8 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

8.1 Temel ayarların değiştirilmesi

1. Ana menüde < veya > "Ayar" ile seçim yapınız ve OK ile onaylayınız.
2. ∨ veya ∧ ile istediğiniz ayarı seçiniz ve OK ile onaylayınız.

3. \vee veya \wedge ile diğer seçenekleri seçiniz veya ayarları değiştiriniz ve OK ile onaylayınız.
4. Bir seçenektan veya ayardan çıkmak ve bir düzeye geri gitmek için \lt tuşuna basınız.

8.2 Temel ayarlara genel bakış

Bu bölümde cihazın temel ayarlarına bir genel bakış bulabilirsiniz.

Ayar	Açıklama
Dil	Ekran dilini ayarlama.
Aksesuar	Mevcut aksesuarı etkinleştirme veya devre dışı bırakma. Etkinleştirilen aksesuar ana menüde gösterilir ve ilave otomatik programlar kullanıma sunulur.
Ses	Sinyal seslerinin ve tuş seslerinin ses şiddetini ayarlama.
Hızlı erişim	Tartıda otomatik dara almayı etkinleştirme veya devre dışı bırakma.
Birim	Tartı birimlerini ayarlama.
Parlaklık	Ekran parlaklığını ayarlama.
Bekleme modu	Ekranın kapanması için geçecek süreyi ayarlama.
Kapanma süresi	Cihazın güç tasarruf moduna geçmesi için geçecek süreyi ayarlama.

Ayar	Açıklama
Fabrika ayarlarına sıfırlama	Cihazı fabrika ayarlarına geri alma.
Cihaz bilgisi	Cihaz yazılımına ilişkin bilgiler.

9 Zamanlayıcı

Zamanlayıcı ile istediğiniz işleme süresini ayarlayabilirsiniz.

9.1 İşleme süresinin ayarlanması

1. Ana menüde \lt veya \gt "Zamanlayıcı" ile seçim yapınız ve OK ile onaylayınız.
2. \wedge veya \vee ile dakika ayarını yapınız ve OK ile onaylayınız.
3. \wedge veya \vee ile saniye ayarını yapınız ve OK ile onaylayınız.
- ✓ Ekranında "Kademelerin seçilmesi" ve ayarlanan işleme süresi gösterilir.
4. Döner şalteri istediğiniz hız ayarına getirin.
- ✓ Ekranında, ayarlanan hız ve kalan işleme süresi gösterilir.
- ✓ Süre dolduğunda cihaz işlemeyi sona erdirir ve ekranda "Seviyeyi ayarla" O gösterilir.
5. Döner şalteri O konumuna getirin.

10 Tartı

Cihazda entegre bir tartı donanımı mevcuttur.

Ana cihazın ayaklarında 4 ağırlık sensörü mevcuttur. Aşağıdaki faktörler ölçüm sonuçlarının hatalı olmasına neden olabilir:


- Ayaklar çalışma yüzeyi üzerinde doğru şekilde durmuyor.


tr Otomatik programlar

- Çalışma yüzeyinde titreşimler mevcut
- Ana cihazın altında cisimler var
- Malzeme miktarları 5 g veya 0,01 lb altında
- Ana cihaz kayıyor
- Ana cihaza temas var

İpucu: Temel ayarlarda "Hızlı erişim" etkinleştirilmişse, tartı otomatik olarak çalışmaya başlar. Cihaz prize takıldığında, güç tasarrufu modundan çıktığında veya işleme sonlandırıldığında tartı kendini kalibre eder ve ekranda "0" değeri ve önceden ayarlanan birim gösterilir.

10.1 Malzemelerin tartılması

1. Ana menüde < veya > "Tartı" ile seçim yapınız ve OK ile onaylayınız.
 - ✓ Tartı kendini kalibre eder.
 - ✓ Ekranda "0" değeri ve önceden ayarlanan birim gösterilir.
2. İstiyorsanız ∨ ile başka bir birim seçiniz ve OK ile onaylayınız.
3. Yerleştirilmiş durumdaki kabın veya aksesuarın içine malzemeleri doldurunuz.
 - ✓ Ekranda, seçilen birim cinsinden malzeme miktarı gösterilir.
4. Tartıyı tekrar "0" değerine getirmek ve diğer malzemeleri ayrı ayrı tartmak için  tuşuna basınız ve kalibrasyonun yapılmasını bekleyiniz.

İpucu: Döner kol yatay konumda kilitli olduğunda, tartı yüzeyine  kap veya ambalajlar yerleştirilebilir ve tartım yapılabilir.

11 Otomatik programlar

Otomatik programlar, yiyeceklerin alet ve aksesuar kullanılarak işlenmesinde size destek olur.

Sensörler malzemelerin işlenmesini denetler ve önceden programlanan bir kıvama ulaşıldığında işlemeyi otomatik olarak sonlandırır.

En iyi sonuçları alabilmek için aşağıdaki uyarıları dikkate alınız:

- Malzemelerin en iyi şekilde karışması ve otomatik programların doğru çalışması için çırpma teli kaba hafifçe temas etmelidir.
→ "*Alet ayarının düzeltilmesi*", Sayfa 87
- Otomatik programları ilk kez kullanmadan önce yeni cihazı en az 2 dakika boyunca rölantide çalıştırınız veya yiyecekleri otomatik program kullanmadan işleyiniz.
- Otomatik program çalıştırdıktan sonra başka bir yiyecek eklemeyiniz.
- Daha önceden işlenmiş malzemeleri otomatik program ile tekrar işlemeyiniz.
- Kullanılan malzemelerin tazeliği, ısısı ve içerdikleri maddeler, gereken işleme süresini ve elde edilecek sonucu etkiler.
- Mutlaka taze yumurta kullanınız. Otomatik program örneğin Aquafaba veya protein tozu gibi alternatifler için uygun değildir.
- Krem şanti için ancak alet ve kap temizse, yağdan arındırılmışsa ve bulaşık deterjanı kalıntıları yoksa başarılı sonuç alınır.
- Sadece %30-36 yağ oranına sahip olan ve yakl. 6°C'ye kadar soğutulmuş olan kremaları işleyiniz.
- Daha önceden dondurulmuş bir kremanın çırpılması mümkün değildir.
- En iyi sonuçları elde etmek için, "Krema" programını seçtikten sonra kullandığınız kremanın


türünü ayarlayınız, örneğin taze krema, uzun ömürlü krema, vegan krema veya laktozsuz krema.

- Kremayı çırparken örneğin bulaşık makinesinden çıkardığınız sıcak haldeki kaseyi kullanmayınız.
- Krema veya çırpılmış yumurta beyazına şeker, aroma verici ve benzeri malzemeleri, otomatik program sona erdikten sonra karıştırınız.
- Önerilen malzemeleri ve miktarları dikkate alınız.
- Hamur için olan otomatik programlar, çok kuru hamurlarda çalışmaz. Hamur tariflerinde yeterli oranda sıvının veya ıslak malzemenin mevcut olması gerekir.
- "Mayalı hamurlar ve ekşi mayalı hamurlar" programı, hamurun kabarmasını sağlamak için yoğurma işlemine yakl. 15 dakika ara verir. Ardından bir yoğurma işlemi daha otomatik olarak başlatılır. Program sona erene kadar hamuru çıkarmayınız.
- "Kek karışımı" ve "Tart hamuru" programları için tereyağını veya margarini oda sıcaklığına gelene kadar ısıtınız ve 2 cm küpler halinde keserek kullanınız. Soğuk veya donmuş tereyağı veya margarin kullanıldığında istenilen sonuçlar elde edilemez. Kurabiye hamurunu pişirmeden önce buzdolabında dinlenmeye bırakınız.
- "Kek karışımı" programı örneğin krep hamuru gibi çok sıvı hamurlar için uygun değildir.

Notlar

- Otomatik programdan istediğiniz işleme sonucunu elde edemezseniz, istediğiniz sonucu elde edene kadar malzemeleri manuel olarak işlemeye devam ediniz.
 - Krema ve krem şanti için Kademe 7
 - Kek hamurları için Kademe 4
 - Diğer hamurlar için Kademe 3, örn. mayalı hamur
- Temel ayarlarda bir aksesuar etkinleştirildiyse, bu aksesuar ana menüde görünür ve ilave otomatik programlar kullanıma sunulur.

11.1 Otomatik programların kullanılması

1. Ana menüde < veya >"Sensör" ile seçim yapınız veya etkinleştirilmiş bir aksesuarı seçiniz ve OK ile onaylayınız.
2. ^ veya v ile istediğiniz otomatik programı seçiniz ve OK ile onaylayınız.
 - Programa göre, gösterilen malzeme miktarını veya "Tartı" seçeneğini kullanınız.
3. Malzemeleri doldurunuz ve ekrandaki talimatları uygulayınız.
4. Ekranda "Seviyeyi ayarla" ► gösteriliyorsa döner şalteri  ► konumuna getiriniz.
 - ✓ Ekranda bir animasyon gösterilir ve otomatik program devam eder.
 - ✓ Önceden programlanan sonuca ulaşıldığında cihaz işlemeyi sona erdirir ve ekranda "Seviyeyi ayarla" ○ gösterilir.
5. Döner şalteri ○ konumuna getirin.

12 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

12.1 Temizlik malzemeleri

Cihazınız için hangi temizleme maddelerinin uygun olduğu konusunda bilgi alın.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemelerinin kullanılması veya temizliğin yanlış yapılması sonucunda cihaz hasar görebilir.

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Kumanda alanını ve ekranı sadece nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

12.2 Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

→ Şek. **28**

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemelerinin kullanılması veya temizliğin yanlış yapılması sonucunda cihaz hasar görebilir.

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.

- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Kumanda alanını ve ekranı sadece nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İpucu: Plastik parçalarda, örneğin havuç işleme sonucu renk değişimleri olabilir. Renk değişimlerini yumuşak bir bez ve birkaç damla yemeklik yağ ile temizleyin.

13 Özel aksesuar

Aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Cihazınızla mükemmel bir uyum içinde çalışacak şekilde tasarlandıklarından mutlaka orijinal aksesuarları kullanın.

Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E-Nr.) belirtin. → Sayfa 100 Cihazınız için mevcut olan aksesuarları kataloğumuzdan ve internet mağazamızdan inceleyebilir veya müşteri hizmetlerine sorabilirsiniz.

www.bosch-home.com


14 Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ Şek. **29**





Notlar

- Mayalı hamur veya su içeriği yüksek olan ekşi hamur malzemelerinin en iyi şekilde karışabilmesi için, kaba öncelikli sıvıları doldurunuz.

- Tarife uygun olan otomatik programı  seçerseniz, cihaz doğru hızı ayarlar ve işlem süresini denetler.
→ "Otomatik programlar", Sayfa 92

14.1 Örnek tarif

Burada cihazınız için özel olarak geliştirilmiş olan bir örnek tarif bulabilirsiniz.

Tarif	Malzemeler	İşleme
Ağır meyveli kek  → Tart hamuru	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 yumurta ▪ 135 g şeker ▪ 135 g margarin ▪ 255 g un ▪ 10 g kabartma tozu ▪ 150 g kuşüzümü ▪ 150 g karışık kurutulmuş meyveler <p>Not: Her seferinde en fazla 2 ölçü miktarı kadar işlem yapınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Çırpma telini takınız. ▪ Kurutulmuş meyveler hariç tüm malzemeleri doldurunuz. ▪ 30 Saniye kadar  kademedede işleyiniz. ▪ Ardından 3-5 Dakika kadar 4 kademesinde işleyiniz. ▪ Ayarı  kademesine getiriniz. ▪ 30-60 Saniye içerisinde kurutulmuş meyveleri ilave ediniz. <p>Otomatik program kullanılırken, kurutulmuş meyveleri mutlaka program tamamlandıktan sonra ekleyiniz ve Kademe  ayarında karışmalarını sağlayınız.</p>

15 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.



UYARI


Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ▶ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Cihaz işlemeyi başlatmıyor.	Döner şalter yanlış ayarlanmış. ▶ İşleme öncesinde döner şalteri O konumuna getirin.
Alet, kapta sıkıştığınan döner kol açılmıyor veya kapanmıyor.	Tahrik park pozisyonunda değil. 1. Döner şalteri O konumuna getirin. 2. Döner kol açıksa, aleti çıkartınız ve döner kolu kapatınız. 3. Döner şalteri kısa süreliğine 1 konumuna ve ardından tekrar O konumuna ayarlayınız. ✓ Park pozisyonuna ulaşılan kadar tahrik kısa bir süre çalışmaya devam eder.
Çırpma teli kaba temas etmiyor veya malzemeler doğru şekilde karıştırılmıyor.	Kaba olan mesafe doğru ayarlanmadı. ▶ Çırpma telinin hassas ayarını düzeltiniz. → "Çırpma telinin hassas ayarı", Sayfa 87
Ekranında bir hata kodu gösterilir, örneğin "E102".	Elektronik sistem bir hata tespit etti. 1. Döner şalteri O konumuna getiriniz ve elektrik fişini çekiniz. 2. Elektrik fişini tekrar prize takınız. 3. Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerini arayınız.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Ekranında "HAZNEYİ TAKIN." görünür.	Kap yerleştirilmedi veya yerine doğru şekilde oturmadı. <ul style="list-style-type: none"> ► Kabı yerleştiriniz ve dayanak noktasına gelinceye kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
Ekranında "DÖNER KOL KONUMUNU KONTROL EDİN" görünür.	Döner kol yerine doğru şekilde oturmamış veya gevşemiş. <ol style="list-style-type: none"> 1. Döner şalteri O konumuna getirin. 2. Döner kolu, doğru şekilde oturana dek hareket ettirin.
Ekranında "MOTOR OTOMATİK DURDURULDU" görünür.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. <ol style="list-style-type: none"> 1. Döner şalteri O konumuna getirin. 2. Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerini arayınız.
Ekranında " PARK KONUMUNA ULAŞILMADI: LÜTFEN MOTÖR KADEMESİ 1'İ AÇINIZ VE TEKRAR KAPATINIZ." görünür.	Tahrik park pozisyonunda değil. <ol style="list-style-type: none"> 1. Döner şalteri O konumuna getirin. 2. Döner kol açıksa, aleti çıkartınız ve döner kolu kapatınız. 3. Döner şalteri kısa süreliğine 1 konumuna ve ardından tekrar O konumuna ayarlayınız. <p>✓ Park pozisyonuna ulaşılan kadar tahrik kısa bir süre çalışmaya devam eder.</p>
Ekranında "KORUYUCU KAPAĞI KONTROL EDİN" görünür.	Tahrik 2 veya 3 üzerine bir koruyucu kapak veya aksesuar takılmamış. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tahrik 2 veya 3'ü uygun koruyucu kapak ile kapatınız. 2. Tahrik 2 veya 3 üzerine bir aksesuar takınız ve aksesuarın yerine doğru şekilde oturduğunu kontrol ediniz.
Ekranında "EKİRANI KONTROL EDİN" görünür.	Dokunmatik ekran kirlenmiş veya istenmeden etkinleştirilmiş. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ekranı nemli bir mikro elyaf bez ile temizleyiniz. 2. Yanlışlıkla ekrana temas eden bir cismin mevcut olmadığından emin olunuz.
Ekranında "CİHAZI SOĞUMAYA BIRAKIN" görünür.	Motor aşırı ısınmış. <ol style="list-style-type: none"> 1. Döner şalteri O konumuna getirin. 2. İşlediğiniz malzeme miktarı çok fazlaysa, aşırı ısınmayı önlemek için miktarı azaltınız. 3. Bir alet veya aksesuar bloke olursa, tıkanıklığı giderebilirsiniz. 4. Aşırı yüklenme emniyetinin devre dışı kalması için cihazın soğumasını bekleyiniz.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Ekranında "DARAYI YENİDEN BAŞLATIN" görünür.	Tartının kalibre edilmesi başarısız oldu. <ol style="list-style-type: none">1. Cihazı dengeli, temiz ve titreşimsiz bir çalışma yüzeyine yerleştiriniz.2. Cihazın altında herhangi bir cisim olmadığından emin olunuz.3. Kalibrasyonu yeniden başlatmak için  tuşuna basınız ve kalibrasyon sırasında cihaza temas etmeyiniz.
Ekranında "MAKS. AĞIRLIĞA ULAŞILDI" görünür.	Malzeme miktarı, tartının ölçüm aralığını aşıyor. <ol style="list-style-type: none">1. Tartıyı kullanırken 5000 g veya 11,00 lb maksimum ağırlığını dikkate alınız.2. Tartılacak toplam ağırlığı azaltınız.
Ekranında "MİN. AĞIRLIĞA ULAŞILDI" görünür.	Malzeme miktarı, tartı ölçüm aralığının altında kalıyor. <ol style="list-style-type: none">1. Tartıyı kullanırken 5 g veya 0,01 lb minimum ağırlığını dikkate alınız.2. Tartılacak toplam ağırlığı artırınız.
	Cihaz kurulumu doğru yapılmadı. <ol style="list-style-type: none">1. Cihazı dengeli, temiz ve titreşimsiz bir çalışma yüzeyine yerleştiriniz.2. Cihazın altında herhangi bir cisim olmadığından emin olunuz.

16 Atığa verme

16.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işleminde çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



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.

17 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 7 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz. İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

tr Müşteri hizmetleri

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ektteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır. Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

17.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.
Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

Więcej informacji na ten temat można znaleźć w cyfrowym podręczniku użytkownika.



Spis treści

1 Bezpieczeństwo	103	6 Przed pierwszym użyciem	113
1.1 Wskazówki ogólne	103	6.1 Czyszczenie urządzenia i jego części przed pierwszym użyciem	113
1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	103	6.2 Pierwsze uruchomienie urządzenia	113
1.3 Ograniczenie grupy użytkowników	104	7 Podstawowy sposób obsługi ..	114
1.4 Zasady bezpieczeństwa	104	7.1 Przygotowanie urządzenia do pracy	114
2 Zapobieganie szkodom materialnym	108	7.2 Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi	114
3 Ochrona środowiska i oszczędność.....	108	7.3 Używanie funkcji impulsowej.	114
3.1 Usuwanie opakowania	108	7.4 Zakończenie przygotowania..	115
4 Rozpakowanie i sprawdzenie ..	108	7.5 Zastosowanie napędów przystawek	115
4.1 Rozpakowywanie urządzenia i jego części	108	8 Ustawienia podstawowe	115
4.2 Zakres dostawy	108	8.1 Zmiana ustawień podstawowych	115
4.3 Ustawianie urządzenia.....	109	8.2 Przegląd ustawień podstawowych.....	116
5 Poznawanie urządzenia	109	9 Timer	116
5.1 Urządzenie.....	109	9.1 Ustawianie czasu przetwarzania.....	116
5.2 Symbole.....	109	10 Waga	116
5.3 Przełącznik obrotowy	109	10.1 Ważenie składników.....	117
5.4 Pierścień świetlny	110	11 Programy automatyczne.....	117
5.5 Dźwięk sygnałowy	110	11.1 Używanie programów automatycznych.....	118
5.6 Wyświetlacz dotykowy.....	110	12 Czyszczenie i pielęgnacja.....	119
5.7 Ramię urządzenia i napędy....	111	12.1 Środki czyszczące	119
5.8 Narzędzia.....	111	12.2 Przegląd procesu czyszczenia.....	119
5.9 Dokładna regulacja końcówek do ubijania.....	112	13 Akcesoria specjalne.....	119
5.10 Systemy zabezpieczające	112		

pl

14 Przykłady zastosowania	119
14.1 Przykładowy przepis.....	120
15 Usuwanie usterek.....	121
16 Utylizacja	124
16.1 Utylizacja zużytego urządzenia.....	124
17 Serwis	124
17.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD).....	125



1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Przy korzystaniu z dostarczonych z urządzeniem albo opcjonalnych akcesoriów należy się stosować do dodatkowych instrukcji.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do mieszania, zagniatania i ubijania artykułów spożywczych.
- do dodatkowych zastosowań opisanych w instrukcjach obsługi dostarczonych albo opcjonalnych akcesoriów.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- ciągle je nadzorując.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie należy odłączać od źródła zasilania prądem, gdy:

- nie używać urządzenia.
- nie jest nadzorowane.
- jest składane.
- jest rozkładane.
- jest czyszczone.
- użytkownik zbliża się do obracających się części.
- użytkownik wymienia narzędzia.
- użytkownik napotkał błąd.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

1.4 Zasady bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 124*

Nieprawidłowo wykonane instalacje stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- ▶ Nigdy nie narażać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgoci.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Silne rozgrzanie może spowodować zapalenie się urządzenia i innych elementów.

- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Obracające się napędy, narzędzia lub części przystawki mogą powodować zranienia.

- ▶ Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- ▶ Zakładać i zdejmować narzędzia oraz przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Przed zmianą narzędzi lub rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Narzędzia użytkować tylko z założoną miską, pokrywą oraz założonymi osłonami napędu.
- ▶ Podczas mieszania nigdy nie otwierać ramienia mieszającego. Używanie urządzenia z uszkodzonymi częściami może spowodować zranienie.
- ▶ Części posiadające pęknięcia lub inne uszkodzenia albo niepoprawnie zamocowane muszą zostać wymienione na oryginalne części zamienne.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko zmiżdżenia!

Może inaczej dojść do przycięcia palców lub rąk.

- ▶ Przy opuszczaniu ramienia nie wkładać palców do miski.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszkodzenia na zdrowiu!

Zanieczyszczenia na powierzchniach urządzenia mogą zagrażać zdrowiu.

- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

2 Zapobieganie szkodom materialnym

UWAGA!

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować szkody materialne.

- ▶ Nigdy nie używać różnych napełnień jednocześnie.
- ▶ Nie włączać urządzenia na czas dłuższy, niż jest to konieczne.
- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać oryginalnych części i przystawek przeznaczonych dla innych urządzeń.
- ▶ Nie przekraczać maksymalnych przetwarzanych ilości.
- ▶ Przed użyciem sprawdzić, czy w misce nie znajdują się obce przedmioty i usunąć te przedmioty.

Wstrząsy mogą ujemnie wpływać na sposób działania urządzenia.

- ▶ Nie ustawiać urządzenia na ruchomych ani wibrujących powierzchniach.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

4 Rozpakowanie i sprawdzenie

Tutaj podane są informacje o tym, co musisz wziąć pod uwagę podczas rozpakowywania.

4.1 Rozpakowywanie urządzenia i jego części

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Wyjąć z opakowania i przygotować wszystkie pozostałe części i dodatkowe dokumenty.
3. Usunąć opakowanie.
4. Usunąć naklejki i folie.

4.2 Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

Uwaga: W zależności od wyposażenia urządzenie jest dostarczane z dodatkowymi akcesoriami. Zakres dostawy dodatkowych przystawek jest opisany w instrukcjach obsługi przystawek.

→ Rys. **1**

A	Korpus urządzenia z miską do mieszania
B	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
C	Końcówka do mieszania Flexi
D	Końcówka do ubijania
E	Hak do zagniatania
F	Dodatkowe dokumenty

4.3 Ustawianie urzadzzenia

1. Postawic urzadzzenie na stabilnej, poziomej, czystej i rownej powierzchni.
2. Wyciagnac przewod sieciowy na potrzebną dlugosc.
3. Aby skrócić kabel, nalezy go wsunac do schowka na kabel.
4. Nie podlaczac wtyczki do gniazda sieciowego.

5 Poznanawanie urzadzzenia

5.1 Urzadzzenie

W tym miejscu mozna znalezc przeglad czesci urzadzzenia.

→ Rys. 2

1	Miska do mieszania
2	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
3	Przycisk wyrzutowy do narzedzi
4	Powierzchnia do wazenia
5	Przycisk zwalnijacy bloke ramienia urzadzzenia
6	Ramie urzadzzenia
7	Przelacznik obrotowy
8	Wyświetlacz dotykowy
9	Oslona napędu 2
10	Napęd 2
11	Oslona napędu 3
12	Napęd 3
13	Napęd główny
14	Schówek dla kabla

15	Uchwyty do transportowania
16	Wylot
17	Wycięcia pod miskę

5.2 Symbole

W tym miejscu mozna znalezc przeglad symboli znajdujacych sie na urzadzzeniu.

Symbol	Opis
▼	Oznaczenie pozycji na napędzie głównym
▲	Oznaczenie pozycji na napędzie 3
▼ — 🔒	Pokrywe oslaniajaca napęd 3 nalozyc ▼ i dokrecic 🔒

5.3 Przelacznik obrotowy

Przelacznik obrotowy sluzi do włączania i wyłączenia urzadzzenia i wybierania prędkosci.

Symbol	Funkcja
○	Przerwac przetwarzanie.
🔊▶	W zalezności od zastosowania: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dodawanie i mieszanie skladników przy najniższej możliwej prędkosci obrotowej. ▪ Uruchamianie programu automatycznego.
1	Mieszanie skladników przy niskiej prędkosci obrotowej.
7	Mieszanie skladników przy najwyższej prędkosci obrotowej.

Symbol	Funkcja
M	Krótkie mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej. → "Używanie funkcji impulsowej", Strona 114

5.4 Pierścień świetlny

Podświetlany pierścień przełącznika obrotowego informuje o stanie urządzenia.

Wskazanie	Stan
Podświetlany pierścień świeci, trwa praca.	Urządzenie działa prawidłowo.
Podświetlany pierścień świeci i ale nie można rozpocząć lub kontynuować pracy.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aktywny jest jeden z systemów bezpieczeństwa. ■ Wystąpiła usterka urządzenia.

Wskazówka: Dalsze informacje można znaleźć tutaj:

→ "Systemy zabezpieczające", Strona 112

→ "Usuwanie usterek", Strona 121

5.5 Dźwięk sygnałowy

Jeśli wystąpi usterka lub system zabezpieczający wyłączy urządzenie, zabrzmi dźwięk sygnałowy. Możliwe usterki to np. nieprawidłowo zatrzaśnięte ramię wychylne lub przegrzane urządzenie.

→ "Usuwanie usterek", Strona 121


5.6 Wyświetlacz dotykowy

Wyświetlacz dotykowy jest jednocześnie ekranem i elementem obsługowym. Na wyświetlaczu dotykowym wyświetlane są dostępne możliwości wyboru i dokonywane ustawienia aktualnej funkcji.

Uwaga: Jeśli wyświetlacz dotykowy jest mokry lub brudny, może to ograniczyć jego funkcjonalność.

Przyciski dotykowe


W zależności od trybu, w dolnej części wyświetlacza pojawiają się różne przyciski dotykowe.


Przycisk dotykowy	Funkcja
OK	Potwierdź wybór
<	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wstecz lub Anuluj ■ Przewiń w lewo
>	Przewiń w prawo
^	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zwiększ wartości ■ Przewiń w górę
v	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zmniejsz wartości ■ Przewiń w dół
	Ustaw wagę na 0 (tara)

Menu główne

W menu głównym uzyskuje się dostęp do ustawień, funkcji i programów.

Aby wyświetlić menu główne i wyjść z bieżącego wyświetlania, naciskać <, aż do wyświetlenia jednej z pozycji menu.


Pozycja menu	Stosowanie
Ustawienia	→ "Ustawienia podstawowe", Strona 115
	
Timer	→ "Timer", Strona 116
	
Waga	→ "Waga", Strona 116
	
Czujnik	→ "Programy automatyczne", Strona 117
	

Pozycja me- nu	Stosowanie
 Blender  Przystawka do lodów i sorberów	Wskazanie w zależności od aktywowanych przystawek → "Ustawienia podstawowe", <i>Strona 115</i> Przykład: dodatkowe programy dla miksera lub maszyny do lodu
Porady dotyczące akcesoriów 	Porady, jak najlepiej wykorzystać urządzenie, narzędzia i przystawki

5.7 Ramię urządzenia i napędy

Tutaj znajdziesz przegląd zastosowań w zależności od pozycji ramienia urządzenia i wyboru napędu. Po naciśnięciu przycisku odblokowującego, ramię urządzenia można przemieszczać w żądane pozycje.

→ Rys. 3

- A Przygotowanie:**
- Wkładanie lub wyjmowanie miski.
 - Mocowanie lub zdejmowanie pokrywy.
 - Wkładanie narzędzia do napędu głównego lub wyjmowanie.
 - Napełnianie miski większą ilością składników.
- B Napęd główny:**
Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi, np. końcówką do ubijania.
-  **Powierzchnia do ważenia:**
Używanie wagi.

C Napęd 2:
Korzystanie z przystawek, np. Rozdrabniacz.

D Napęd 3:
Korzystanie z przystawek, np. Mikser.

E Napęd główny:
Korzystanie z przystawek, np. Przystawka do mielenia mięsa.

Uwaga: Ramię urządzenia jest wyposażone w funkcję EasyArm Lift. Funkcja ta ułatwia przemieszczanie ramienia do góry.

5.8 Narzędzia

W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat różnych narzędzi.

Narzędzia są wyposażone w osłony chroniące napęd przed zanieczyszczeniem.

Przycisk wyrzutowy przy ramieniu urządzenia ułatwia wyjmowanie narzędzia.

Narzędzie Zastosowanie



Hak do zagniatania

- Ugniatanie ciasta, np. drożdżowego, chlebowego, na pizzę, na makarony, na wypieki.
- Dodawanie i mieszanie artykułów, które nie powinny być rozdrobnione, np. rodzynek, płytek czekoladowych.



Końcówka do ubijania

- Ubijanie piany z białek lub śmietany (o zawartości co najmniej 30% tłuszczu).
- Mieszanie lekkich ciast, np. biszkoptowych.

Narzędzie	Zastosowanie
-----------	--------------



Końcówka do mieszania Flexi

- Mieszanie ciasta, np. na ciasto kruche, placki, placek owocowy.
- Łączenie z ciastem różnych składników, np. rodzynek czy kawałeczków czekolady.

5.9 Dokładna regulacja końcówki do ubijania

Przy użyciu precyzyjnego regulatora skorygować odległość pomiędzy miską i końcówką do ubijania.

Uwaga: Końcówka do ubijania jest ustawiona fabrycznie w sposób zapewniający optymalne mieszanie składników.

Korygowanie ustawienia narzędzia

UWAGA!

Nieprawidłowe ustawienia narzędzia może spowodować uszkodzenie urządzenia i narzędzi.

- ▶ Nigdy nie należy używać narzędzia, które nie jest prawidłowo wyregulowane.

Wymagania

- Wtyczka sieciowa nie jest podłączona do gniazda sieciowego.
 - Ramię jest otwarte.
 - Jest założona końcówka do ubijania.
 - Jest włożona miska.
1. Przytrzymując końcówkę do ubijania jedną ręką za dolną część, obracać nakrętkę zabezpieczającą kluczem płaskim zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
 - Rys. 4

2. Aby zmienić ustawienie, obrócić narzędzie w pożądanym kierunku.

→ Rys. 5

Zwrócić uwagę na tabelę:

Optymalne ustawienie	Narzędzie lekko dotyka miski.
obracać zgodnie z ruchem wskazówek zegara	Podnoszenie narzędzia
obracać przeciwnie do ruchu wskazówek zegara	Opuszczanie narzędzia

3. Nacisnąć przycisk odblokowujący i nacisnąć ramię obrotowe do dołu tak, by samoczynnie się zablokowało.
4. Sprawdzić ustawienia.
5. Nacisnąć przycisk odblokowujący i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
6. Przytrzymując końcówkę do ubijania jedną ręką za dolną część, obracać nakrętkę zabezpieczającą kluczem płaskim przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

5.10 Systemy zabezpieczające

W tym miejscu można znaleźć przegląd systemów bezpieczeństwa urządzenia.

Blokada włączenia

Blokada włączenia uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia.

Urządzenie można włączyć i obsługiwać tylko, jeżeli jest spełniony jeden z opisanych niżej warunków.

- Ramię urządzenia jest prawidłowo zablokowane w pozycji poziomej.

- Ramię urządzenia jest prawidłowo ustawione w pozycji pionowej a pokrywa osłaniająca napęd lub zamontowana przystawka jest prawidłowo założona.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem uniemożliwia samoczynne rozpoczęcie pracy przez urządzenie po przerwie w zasilaniu prądem. Po przerwie w zasilaniu prądem urządzenie jest ponownie włączone. Pracę można jednak ponownie rozpocząć dopiero po ustawieniu przełącznika obrotowego w położeniu O.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem zapobiega uszkodzeniu silnika i innych części przez nadmierne obciążenie.

Dźwięk sygnałowy

Jeśli wystąpi usterka lub system zabezpieczający wyłączy urządzenie, zabrzmi dźwięk sygnałowy. Możliwe usterki to np. nieprawidłowo zatrzaśnięte ramię wychylne lub przegrzane urządzenie.
→ "Usuwanie usterek", Strona 121

6 Przed pierwszym użyciem

Przygotować urządzenie do użycia.

6.1 Czyszczenie urządzenia i jego części przed pierwszym użyciem

1. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
2. Obrócić miskę w kierunku ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
3. Wszystkie części, które stykają się z artykułami, i spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.
→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 119
4. Przygotować wyczyszczone i wysuszone części do użycia.

6.2 Pierwsze uruchomienie urządzenia

Przy pierwszym uruchomieniu lub po przywróceniu ustawień fabrycznych pojawia się ekran powitalny.

1. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Bosch, a następnie następuje przejście do wyboru języka.
2. Za pomocą ∨ lub ^ wybrać żądany język i potwierdzić za pomocą OK.
3. Za pomocą ∨ lub ^ wybrać żądane jednostki wskazań i potwierdzić za pomocą OK.
 - ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy.

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Przygotowanie urządzenia do pracy

1. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
→ Rys. **6**
- ✓ Wyświetlacz pokazuje logo Bosch.
2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **7**
3. Wstawić miskę do korpusu urządzenia.
→ Rys. **8**
Zwrócić przy tym uwagę na wycięcia w korpusie urządzenia.
4. Obracać miskę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż samoczynnie się zablokuje.
→ Rys. **9**
5. Założyć pokrywę na napęd główny tak, by została samoczynnie zablokowana.
→ Rys. **10**
Otwór wyspowy musi być skierowany do przodu.
6. Wcisnąć narzędzie w napęd główny tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **11**
Osłona [a] musi całkowicie przykryć napęd główny.
7. Umieścić składniki w misce.
→ Rys. **12**

8. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **13**

7.2 Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi

1. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
2. Ustawić przełącznik obrotowy na żadaną prędkość.
→ Rys. **14**
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona prędkość i czas przetwarzania.
- ✓ Jeśli prędkość zostanie zmieniona, czas przetwarzania rozpoczyna się ponownie od 0 sekund.
3. W razie potrzeby, podczas przetwarzania dodać więcej składników przez otwór do napełniania.
→ Rys. **15**
Aby uzupełnić większe ilości, należy wyłączyć urządzenie, otworzyć ramię urządzenia i napełnić miskę składnikami.
4. Przetwarzać składniki do uzyskania żadanego rezultatu.
5. Ustawić przełącznik obrotowy na 0.
→ Rys. **16**
Zaczekać na zatrzymanie się urządzenia.

7.3 Używanie funkcji impulsowej

1. Ustawić przełącznik obrotowy w położeniu M i przytrzymać.
→ Rys. **17**
- ✓ Składniki są mieszane przy najwyższej prędkości obrotowej.

2. Zwolnić przełącznik obrotowy.
→ Rys. **18**
- ✓ Przełącznik przeskakuje w położenie O.
- ✓ Przetwarzanie zostaje zatrzymane.

Wskazówka: Funkcja impulsowa nadaje się szczególnie dobrze do stosowania ze szklanym mikserem.

7.4 Zakończenie przygotowania

1. Wyciągnąć wtyczkę.
→ Rys. **19**
2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **20**
3. Jeśli ramię urządzenia trudno jest otworzyć lub na narzędziu wisi duży ciasto, należy wykonać następujące czynności:
 - Otworzyć nieco ramię urządzenia i odepchnąć ciasto od narzędzia szpatułką lub drewnianą łyżką.
 - Całkowicie otworzyć ramię urządzenia, usunąć z narzędzia resztki ciasta i dopiero wtedy wyjąć narzędzie.
4. Nacisnąć przycisk wyrzutowy, aby zwolnić i wyjąć narzędzie.
→ Rys. **21**
Przycisk wyrzutowy należy nacisnąć tylko wtedy, gdy ramię urządzenia jest otwarte, w przeciwnym razie narzędzie może zakleszczyć się w misce.
5. Zdjąć pokrywę z napędu głównego.
→ Rys. **22**
6. Obrócić miskę w kierunku ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
→ Rys. **23**

7.5 Zastosowanie napędów przystawek

Uwagi

- Usunąć pokrywę ochronną, aby używać przystawek na napędzie 2 albo 3.
 - Nieużywane napędy należy zawsze zamykać pokrywami ochronnymi.
 - Należy zapoznać się również z instrukcją obsługi przystawek.
1. Podnieść pokrywę ochronną z napędu 2 za boczny otwór i zdjąć.
→ Rys. **24**
 2. Założyć pokrywę ochronną napędu 2 i docisnąć.
→ Rys. **25**
 3. Obrócić pokrywę ochronną napędu 3 w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
→ Rys. **26**
 4. Założyć pokrywę ochronną napędu 3 i dokręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara.
→ Rys. **27**

8 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

8.1 Zmiana ustawień podstawowych

1. Za pomocą < lub > wybrać w menu głównym "Ustawienia" i potwierdzić za pomocą OK.
2. Za pomocą ∨ lub ∧ wybrać żądane ustawienie i potwierdzić za pomocą OK.

3. Za pomocą \vee lub \wedge wybrać dal-
sze opcje lub zmienić ustawienie i
potwierdzić za pomocą OK.
4. Aby wyjść z opcji lub ustawienia i
cofnąć się o jeden poziom, naci-
snąć \leftarrow .

8.2 Przegląd ustawień pod- stawowych

W tym miejscu znajduje się przegląd podstawowych ustawień urządzenia.

Ustawianie	Opis
Język	Ustawianie języka wyświetlacza.
Akcesoria	Aktywacja lub dezaktywacja posiadanych przystawek. Aktywowana przystawka pojawia się w menu głównym i są dostępne dodatkowe programy automatyczne.
Dźwięk	Ustawianie głośności sygnałów dźwiękowych i dźwięków przycisków dotykowych.
Szybki do- stęp	Włączenie lub wyłączenie automatycznego tarowania wagi.
Jednostka miary	Ustawianie jednostek wskazań wagi.
Jasność	Ustawianie jasności wyświetlacza.
Tryb czuwa- nia	Ustawianie czasu, po którym następuje wyłączenie wyświetlacza.
Tryb gotowo- ści	Ustawianie czasu, po którym urządzenie przełączy się w tryb oszczędzania energii.

Ustawianie	Opis
Przywracanie ustawień fabrycznych	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia.
Informacje o urządzeniu	Informacje o oprogramowaniu urządzenia.

9 Timer

Za pomocą timera można ustawić żądany czas przetwarzania.

9.1 Ustawianie czasu prze- twarzania

1. Za pomocą \leftarrow lub \rightarrow wybrać w me-
nu głównym "Timer" i potwierdzić
za pomocą OK.
2. Za pomocą \wedge lub \vee ustawić minu-
ty i potwierdzić za pomocą OK.
3. Za pomocą \wedge lub \vee ustawić se-
kundy i potwierdzić za pomocą OK
.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje "Wybierz po-
ziom prędkości" i ustawiony czas
przetwarzania.
4. Ustawić przełącznik obrotowy na
żądaną prędkość.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje ustawioną
prędkość i pozostały czas przetwa-
rzania.
- ✓ Po upływie czasu urządzenie za-
trzymuje przetwarzanie, a wyświe-
tlacz pokazuje "Ustaw poziom" O.
5. Ustawić przełącznik obrotowy na O
.

10 Waga


Urządzenie jest wyposażone w zinte-
growaną wagę.
Korpus urządzenia ma w nóżkach
4 czujniki wagowe.


Wynik pomiaru mogą zafałszowywać następujące czynniki:

- Nóżki nie opierają się prawidłowo na powierzchni roboczej.
- Wibracje powierzchni roboczej
- Przedmioty pod korpusem urządzenia
- Ilość składników poniżej 5 g albo 0,01 lb
- Przesuwanie korpusu urządzenia
- Dotykanie korpusu urządzenia

Wskazówka: Jeśli w ustawieniach podstawowych włączone jest "Szybki dostęp", waga uruchamia się automatycznie. Jeśli urządzenie jest podłączone do prądu, wybudzone z trybu oszczędzania energii lub jeśli przetwarzanie zostało przerwane, to waga kalibruje się sama, a na wyświetlaczu pojawi się "0" i ustawiona jednostka.

10.1 Ważenie składników

1. Za pomocą < lub > wybrać w menu głównym "Waga" i potwierdzić za pomocą OK.
 - ✓ Waga przeprowadza kalibrację.
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawi się „0” i ustawiona jednostka.
2. W razie potrzeby, za pomocą ∨ wybrać inną jednostkę i potwierdzić za pomocą OK.
3. Składniki wkłada się do wstawionej miski lub dołączonej przystawki.
 - ✓ Wyświetlacz pokazuje umieszczoną ilość w wybranej jednostce.
4. Aby wyzerować wagę na „0” i osobno odważyć dodatkowe składniki, nacisnąć  i poczekać na kalibrację.

Wskazówka: Gdy ramię urządzenia jest zablokowane w pozycji poziomej, pojemniki lub opakowania można położyć na powierzchni do ważenia  i zważyć.

11 Programy automatyczne

Programy automatyczne wspierają przetwarzanie produktów za pomocą narzędzi i przy użyciu przystawek. Czujniki monitorują przetwarzanie składników i kończą je automatycznie po osiągnięciu zaprogramowanej konsystencji.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać następujących wskazówek:


- Końcówka do ubijania musi lekko dotykać miski, aby optymalnie wymieszać składniki i aby programy automatyczne działały prawidłowo. → *"Korygowanie ustawienia narzędzia", Strona 112*
- Przed pierwszym użyciem programu automatycznego włączyć nowe urządzenie na biegu jałowym na co najmniej 2 minuty albo przetworzyć produkty bez użycia programu automatycznego.
- Po uruchomieniu programu automatycznego nie dodawać już artykułów.
- Przetworzonych już raz składników nie przetwarzać ponownie przy użyciu programu automatycznego.
- Świeżość, temperatura i substancje składowe zastosowanych składników mają wpływ na wymagany czas i rezultat przetwarzania.
- Przetwarzać tylko świeże jaja. Program automatyczny nie nadaje się do substytutów, np. aquafaby lub odżywki białkowe.
- Piana z białek udaje się tylko wtedy, gdy narzędzia i miska są czyste, wolne od tłuszczu i bez pozostałości środków do mycia naczyń.
- Przetwarzać tylko taką śmietanę, która została schłodzona do około 6 °C i zawiera 30-36 % tłuszczu.

- Śmietana, która była wcześniej zamrożona, nie można ubijać.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, po wybraniu programu "Bita śmietana" należy ustawić rodzaj użytej śmietany. np. śmietana świeża, śmietana o przedłużonej trwałości, śmietana wegańska lub śmietana bez laktozy.
- Do ubijania śmietany nie należy używać ciepłej miski, np. prosto ze zmywarki.
- Cukier, aromaty i inne składniki dodawać do śmietany lub piany z białka jaj dopiero po zakończeniu programu automatycznego.
- Zwrócić uwagę na sugerowane składniki i ilości.
- Programy automatyczne dla ciast nie działają w przypadku zbyt suchych ciast. Przepisy na ciasta wymagają odpowiedniej proporcji płynnych lub wilgotnych składników.
- Program "Ciasto drożdżowe i na zaczynie" przerywa wyrabianie na około 15 minut, aby umożliwić wyrośnięcie ciasta. Po tym czasie automatycznie rozpoczyna się dalszy proces ugniatania. Nie wyjmować ciasta do końca programu.
- W przypadku programów "Ciasta biszkoptowe" oraz "Ciasto kruche" masło lub margarynę podgrzać do temperatury pokojowej i pokroić w kostkę o boku 2 cm. Zimne lub mrożone masło lub margaryna nie dadzą oczekiwanych rezultatów. Przed pieczeniem odstawić kruche ciasto do lodówki, aby odpoczęło.
- Program "Ciasta biszkoptowe" nie nadaje się do bardzo płynnych ciast, np. ciasta naleśnikowego.

Uwagi

- Jeśli wynik przetwarzania w programie automatycznym nie spełnia wymagań, kontynuować przetwarzanie składników ręcznie, aż do uzyskania pożądanego rezultatu.
 - Śmietana i ubite białka na zakresie 7
 - Ciasta rzadkie na zakresie 4
 - Inne ciasta na zakresie 3, np. ciasto drożdżowe
- Jeśli w ustawieniach podstawowych aktywowano przystawkę, pojawia się ona w menu głównym i dostępne są dalsze programy automatyczne.

11.1 Używanie programów automatycznych

1. Za pomocą < lub > wybrać w menu głównym "Czujnik" lub aktywną przystawkę i potwierdzić za pomocą OK.
2. Za pomocą ^ lub v wybrać żądany program automatyczny i potwierdzić za pomocą OK.
 - W zależności od programu wybrać wyświetlaną ilość składników lub "Waga".
3. Dodać składniki i postępować zgodnie z instrukcjami podawanymi na wyświetlaczu.
4. Gdy na wyświetlaczu pokaże się "Ustaw poziom" ►, ustawić przełącznik obrotowy na  ►.
 - ✓ Wyświetlacz pokazuje animację i urządzenie zaczyna wykonywać program automatyczny.
 - ✓ Po osiągnięciu zaprogramowanego wyniku urządzenie zatrzymuje przetwarzanie i wyświetlacz pokazuje "Ustaw poziom" ○.
5. Ustawić przełącznik obrotowy na ○

12 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

12.1 Środki czyszczące

W tym miejscu są podane środki czyszczące nadające się do czyszczenia urządzenia.

UWAGA!

Niewłaściwe środki czyszczące lub nieprawidłowe czyszczenie mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- ▶ Panel obsługi i wyświetlacz czyścić tylko zwilżoną ściereczką z mikro-fazy.

12.2 Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli. Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania resztek składników.

→ Rys. **28**

UWAGA!

Niewłaściwe środki czyszczące lub nieprawidłowe czyszczenie mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.

- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- ▶ Panel obsługi i wyświetlacz czyścić tylko zwilżoną ściereczką z mikro-fazy.

Wskazówka: Na elementach plastikowych mogą powstawać przebarwienia, np. przy przetwarzaniu marchewek. Przebarwienia usuwać miękką ściereczką z kilkoma kroplami oleju spożywczego.

13 Akcesoria specjalne

Akcesoria można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub w Internecie. Używać tylko oryginalnych akcesoriów, są one dokładnie dostosowane do urządzenia.

Akcesoria są przeznaczone dla konkretnych urządzeń. Przy zakupie należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (E-Nr.) urządzenia.

→ Strona 125

Informacje na temat akcesoriów dostępnych dla urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.

www.bosch-home.com


14 Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. **29**





Uwagi

- Aby zapewnić optymalne wymieszanie zawierających dużą ilość wody składników na ciasta drożdżowe i zakwas, płyn należy wlewać do miski jako pierwszy.

- Po wybraniu programu automatycznego  odpowiadającego przepisowi, urządzenie ustawia odpowiednią prędkość i monitoruje czas przetwarzania.
→ "Programy automatyczne",
Strona 117

14.1 Przykładowy przepis

W tym miejscu został podany przykładowy przepis przystosowany specjalnie do posiadanego urządzenia.

Przepis	Składniki	Przetwarzanie artykułów
Ciężkie ciasto owocowe  → Ciasto kruche	<ul style="list-style-type: none">■ 3 jaj/a■ 135 g cukru■ 135 g margaryny■ 255 g mąki■ 10 g proszku do pieczenia■ 150 g rodzynek korynckich■ 150 g mieszanych owoców suszonych <p>Uwaga: Przetwarzać maksymalnie 2-krotną ilość jednocześnie.</p>	<ul style="list-style-type: none">■ Włożyć końcówkę do mieszania.■ Włożyć wszystkie składniki z wyjątkiem suszonych owoców.■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie .■ Następnie mieszać 3-5 minuty/minut na poziomie 4.■ Ustawić na poziom .■ W ciągu 30-60 sekundy/sekund dodać suszone owoce. <p>Jeśli używany jest program automatyczny, suszone owoce należy dodać dopiero po zakończeniu programu i mieszać na poziomie .</p>

15 Usuwanie usterek

Mniejsze usterek urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

OSTRZEŻENIE


Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	<p>Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. <hr/> <p>Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. <hr/> <p>Przerwa w dostawie prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
Urządzenie nie zaczyna pracować.	<p>Nieprawidłowo ustawiony przełącznik obrotowy.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Przed rozpoczęciem przetwarzania ustawić przełącznik obrotowy na O.
Ramię urządzenia nie daje się otworzyć ani zamknąć, ponieważ narzędzie zakleszczyło się w misce.	<p>Napęd nie znajduje się w pozycji postojowej.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić przełącznik obrotowy na O. 2. Jeżeli ramię jest otwarte, wyjąć narzędzie i zamknąć ramię. 3. Krótco ustawić przełącznik obrotowy na 1, a następnie znowu na O. <p>✓ Napęd pracuje jeszcze przez krótki czas, aby osiągnąć pozycję postojową.</p>
Końcówka do ubijania nie dotyka miski lub składniki nie są prawidłowo wymieszane.	<p>Odległość do miski nie jest ustawiona prawidłowo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skorygować dokładne ustawienie końcówki do ubijania. → <i>"Dokładna regulacja końcówki do ubijania", Strona 112</i>

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, np. „E102“.	<p>Układ elektroniczny rozpoznał usterkę.</p> <ol style="list-style-type: none"> Przełącznik obrotowy ustawić na O i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Ponownie podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda sieciowego. Jeżeli usterka w dalszym ciągu się utrzymuje, wezwać serwis.
Na wyświetlaczu pojawia się "ZAMOCUJ MISE".	<p>Miska nie jest włożona lub niewłaściwie zatrzaśnięta.</p> <ul style="list-style-type: none"> Włożyć miskę i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
Na wyświetlaczu pojawia się "SPRAWDŹ POZYCJĘ RAMIENIA".	<p>Ramię urządzenia nie jest prawidłowo zablokowane lub zostało odblokowane.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ustawić przełącznik obrotowy na O. Przemieścić ramię tak, by samoczynnie się zablokowało.
Na wyświetlaczu pojawia się "SILNIK ZOSTAŁ ZATRZYMANY AUTOMATYCZNIE".	<p>Możliwe są różne przyczyny.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ustawić przełącznik obrotowy na O. Jeżeli usterka w dalszym ciągu się utrzymuje, wezwać serwis.
Na wyświetlaczu pojawia się "NIE ZOSTAŁA OSIĄGNIĘTA POZYCJA PARKOWANIA: PROSZĘ WŁĄCZYĆ URZĄDZENIE NA 1 POZIOMIE PRĘDKOŚCI OBROTOWEJ SILNIKA, A NASTĘPNIE PONOWNIE WYŁĄCZYĆ".	<p>Napęd nie znajduje się w pozycji postojowej.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ustawić przełącznik obrotowy na O. Jeżeli ramię jest otwarte, wyjąć narzędzie i zamknąć ramię. Krótko ustawić przełącznik obrotowy na 1, a następnie znowu na O. <p>✓ Napęd pracuje jeszcze przez krótki czas, aby osiągnąć pozycję postojową.</p>
Na wyświetlaczu pojawia się "SPRAWDŹ POKRYWĘ".	<p>Brak pokrywy ochronnej lub przystawki umieszczonych na napędzie 2 lub 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> Zamknąć napęd 2 lub 3 odpowiednią pokrywą ochronną. Umieścić przystawkę na napędzie 2 lub 3 i sprawdzić, czy jest prawidłowo osadzona.
Na wyświetlaczu pojawia się "SPRAWDŹ WYŚWIETLACZ".	<p>Wyświetlacz dotykowy jest zabrudzony lub włączył się przypadkowo.</p> <ol style="list-style-type: none"> Wyczyścić wyświetlacz wilgotną ściereczką z mikrofibry. Upewnić się, że żaden przedmiot przypadkowo nie dotknie wyświetlacza.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Na wyświetlaczu pojawia się "ZACZEKAJ, AŻ URZĄDZENIE OSTYGNIE".	<p>Silnik jest przegrzany.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić przełącznik obrotowy na O. 2. Jeśli przetwarza się dużą ilość składników, zmniejszyć ich ilość, aby zapobiec przegrzaniu. 3. Jeśli narzędzie lub przystawka są zablokowane, należy usunąć blokadę. 4. Zaczekać, aż urządzenie ostygnie, co spowoduje dezaktywację systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
Na wyświetlaczu pojawia się "PONOWNIE ROZPOCZNIJ TAROWANIE".	<p>Kalibracja wagi nie powiodła się.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić urządzenie na poziomej, czystej i wolnej od wibracji powierzchni. 2. Upewnić się, że pod urządzeniem nie ma żadnych przedmiotów. 3. Nacisnąć , aby ponownie rozpocząć kalibrację i nie dotykać urządzenia podczas kalibracji.
Na wyświetlaczu pojawia się "OSIĄGNIĘTO WAGĘ MAKS.".	<p>Ilość składników jest powyżej zakresu pomiarowego wagi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przy korzystaniu z wagi należy przestrzegać maksymalnej masy 5000 g lub 11,00 lb. 2. Zmniejszyć całkowitą masę do zważenia.
Na wyświetlaczu pojawia się "OSIĄGNIĘTO WAGĘ MIN.".	<p>Ilość składników leży poniżej przedziału pomiaru wagi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przy korzystaniu z wagi należy przestrzegać minimalnej masy 5 g lub 0,01 lb. 2. Zwiększyć całkowitą masę do zważenia.
	<p>Urządzenie nie jest prawidłowo ustawione.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić urządzenie na poziomej, czystej i wolnej od wibracji powierzchni. 2. Upewnić się, że pod urządzeniem nie ma żadnych przedmiotów.

16 Utylizacja

16.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne

jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

17 Serwis

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 7 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

17.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

**Для отримання додаткової інформації
зверніться до Цифрового посібника користува-
ча.**



Вміст

1 Безпека	128	6 Перед першим використанням	137
1.1 Загальні вказівки	128	6.1 Очищення приладу і його деталей перед першим ви- користанням.....	137
1.2 Використання за призначе- нням	128	6.2 Перше введення в експлуа- тацію	137
1.3 Обмеження кола кори- стувачів	129	7 Основні відомості про користування	138
1.4 Правила техніки безпеки	129	7.1 Підготовка приладу.....	138
2 Як уникнути матеріальних збитків.....	132	7.2 Обробка інгредієнтів знаряддями.....	138
3 Охорона довкілля й оща- дливе користування.....	132	7.3 Застосування мо- ментального ввімкнення.....	138
3.1 Утилізація упаковки	132	7.4 Завершення обробки	139
4 Розпаковування й переві- рка	132	7.5 Використання приводів приладдя.....	139
4.1 Розпаковування приладу й деталей	132	8 Основні параметри.....	139
4.2 Комплект поставки	132	8.1 Зміна основних параметрів.	139
4.3 Установлення приладу.....	133	8.2 Огляд основних параметрів	140
5 Знайомство.....	133	9 Таймер.....	140
5.1 Прилад	133	9.1 Налаштування тривалості обробки	140
5.2 Символи.....	133	10 Ваги.....	140
5.3 Поворотний перемикач	133	10.1 Зважування інгредієнтів	141
5.4 Світлове кільце.....	134	11 Автоматичні програми	141
5.5 Звуковий сигнал.....	134	11.1 Застосування автомати- чних програм.....	142
5.6 Сенсорний дисплей	134	12 Чищення та догляд	143
5.7 Поворотний важіль і привод.....	135	12.1 Чистильні засоби.....	143
5.8 Знаряддя	135	12.2 Огляд чищення	143
5.9 Тонке регулювання вінич- ка-збивалки	136	13 Спеціальне приладдя.....	143
5.10 Системи безпеки	136		

14 Приклади застосування.....	143
14.1 Приклад рецепту.....	144
15 Усунення несправностей.....	145
16 Утилізація.....	148
16.1 Утилізація старих приладів.	148
17 Сервісні центри	148
17.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD).....	148



1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Користуючись приладдям, що входило до комплекту або було придбане окремо, керуйтеся відповідними додатковими інструкціями.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- з оригінальними частинами й приладдям.
- для перемішування, замішування й збивання продуктів.
- для інших цілей, які описані в інструкціях приладдя з основного комплекту або приладдя-опцій.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- під наглядом.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Від'єднуйте прилад від електромережі, коли ви:

- не використовуєте прилад.
- залишаєте прилад без нагляду.
- збираєте прилад.
- розбираєте прилад.
- чистите прилад.
- наближаєтеся до деталей, що обертаються.
- замінюєте знаряддя.
- зіткнулися з несправністю.

1.3 Обмеження кола користувачів

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 безпечного користування приладом та розуміють можливість небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

1.4 Правила техніки безпеки

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру. → *Стор. 148*

Монтаж, виконаний неналежним чином, може становити небезпеку для користувача.

- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть складати небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.

- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією. Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.
- ▶ Бережіть прилад від високої температури й вологи.
- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Від високої температури прилад і його деталі можуть загорітися.

- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Обертіві приводи, знаряддя або приладдя можуть спричиняти травми.

- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Знаряддя й приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Перш ніж замінювати знаряддя або починати чищення, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.

- ▶ Використовувати знаряддя дозволено тільки за умови, що встановлено чашу, кришку приладу й захисні кришки приводів!
- ▶ Заборонено відчиняти відкидний кронштейн під час обробки. Користування приладом з пошкодженими частинами може призводити до травм.
- ▶ Частини, що мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж не тримаються як слід, необхідно замінити оригінальними запчастинами.

⚠ УВАГА! – Небезпека розчавлення!

Можливе защемлення рук і пальців.

- ▶ Опускаючи відкидний кронштейн, не засовуйте пальців у чашу.

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом. Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.
- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

⚠ УВАГА! – Небезпека шкоди здоров'ю!

Бруд на поверхнях може бути небезпечний для здоров'я.

- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

2 Як уникнути матеріальних збитків

УВАГА!

Неналежне користування може спричинити матеріальну шкоду.

- ▶ Ніколи не використовуйте різні приводи одночасно.
- ▶ Не користуйтеся приладом довше, ніж потрібно.
- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Заборонено використовувати оригінальні частини й приладдя, призначені для інших приладів.
- ▶ Не перевищуйте максимальну кількість перероблюваного продукту.
- ▶ Перед використанням перевірте, чи нема в чаші сторонніх предметів; якщо вони є, прибейте їх.

Струси можуть порушити роботу приладу.

- ▶ Не ставте прилад на поверхнях, які можуть рухатися або вібрувати.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

4 Розпакування й перевірка

Тут ви дізнаєтеся, яких правил слід дотримуватися, розпаковуючи прилад.

4.1 Розпакування приладу й деталей

1. Вийміть прилад з упаковки.
2. Вийміть з упаковки й підготуйте всі додаткові деталі й супровідну документацію.
3. Зніміть наявний пакувальний матеріал.
4. Зніміть наявні наклейки та плівки.

4.2 Комплект поставки

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.

Зауваження: Залежно від комплектації прилад може постачатися з додатковим приладдям. Які додаткові позиції входять до комплекту, можна дізнатися з інструкцій на приладдя.

→ Мал. 1

-
- | | |
|----------|---|
| A | Основний блок приладу зі змішувальною чашею |
| B | Кришка з убудованою завантажувальною горловиною |
| C | Віничок-мішалка Flexi |
| D | Віничок-збивалка |
| E | Гачок для замішування |
| F | Супровідна документація |
-

4.3 Установлення приладу

1. Поставте прилад на стійку, рівну, чисту й гладку робочу поверхню.
2. Витягніть кабель живлення на потрібну довжину.
3. Щоб укоротити кабель, частково засуньте його у відсік для зберігання.
4. Не вставляйте штепсель у розетку.

5 Знайомство

5.1 Прилад

Тут можна познайомитися зі складниками приладу.

→ Мал. **2**

1	Змішувальна чаша
2	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
3	Кнопка знімання насадок
4	Зважувальна поверхня
5	Кнопка розблокування відкидного кронштейна
6	Відкидний кронштейн
7	Поворотний перемикач
8	Сенсорний дисплей
9	Захисна кришка привода 2
10	Привод 2
11	Захисна кришка привода 3
12	Привод 3
13	Головний привод
14	Місце для зберігання кабелю

15 Рукоятки для транспортування

16 Отвір для зливання

17 Пази для чаші

5.2 Символи

Тут наведено огляд символів, наявних на приладі.

Сим-вол	Опис
▼	Позиційна позначка на головному приводі
▲	Позиційна позначка на приводі 3
▼ — 🔒	Надіньте захисну кришку для привода 3 на привод ▼ і міцно закрутіть 🔒

5.3 Поворотний перемикач

Поворотний перемикач слугує для запуску й зупинення обробки, а також для вибору швидкості.

Сим-вол	Функція
○	Зупинення обробки.
🔊▶	Залежно від застосування: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Підмішування інгредієнтів на найнижчій швидкості. ▪ Запуск автоматичної програми.
1	Обробка інгредієнтів на нижчій швидкості.
7	Обробка інгредієнтів на вищій швидкості.
M	Нетривале підвищення швидкості обробки інгредієнтів до найвищої.

Сим-вол	Функція
	→ "Застосування моментального ввімкнення", Стор. 138

5.4 Світлове кільце

Світлове кільце на поворотному перемикачі інформує вас про робочий стан приладу.

Індикація	Статус
Світлове кільце світиться, обробка триває.	Прилад працює справно.
Світлове кільце блимає, але запустити чи продовжити обробку не вдається.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Спрацювала система безпеки. ■ На приладі виникла несправність.

Порада: Докладніше див. тут:
 → "Системи безпеки", Стор. 136
 → "Усунення несправностей", Стор. 145

5.5 Звуковий сигнал

Якщо сталася несправність або система безпеки вимкнула пристрій, пролунає звуковий сигнал. Причинами збоїв можуть бути, наприклад, неправильно закріпленій відкидний кронштейн або перегрівання пристрою.
 → "Усунення несправностей", Стор. 145


5.6 Сенсорний дисплей

Сенсорний дисплей слугує водночас і для індикації, і для керування. На сенсорному дисплеї видно варіанти вибору й поточні параметри активної функції.

Зауваження: Якщо сенсорний дисплей вологий або забруднений, це може негативно вплинути на функціональність.



Сенсорні кнопки






У залежності від режиму у нижній третині дисплею з'являються різні сенсорні кнопки.

Сенсорна кнопка	Функція
OK	Підтвердьте вибір
<	<ul style="list-style-type: none"> ■ Назад або Скасувати ■ Гортати ліворуч
>	Гортати праворуч
^	<ul style="list-style-type: none"> ■ Збільшення значень ■ Гортати вгору
∨	<ul style="list-style-type: none"> ■ Зменшення значень ■ Гортати донизу
	Встановити ваги на 0 (тара)

Головне меню

У головному меню надається доступ до налаштувань, функцій і програм. Щоб відобразити головне меню і залишити поточний екран, натискайте <, поки не буде показаний один з пунктів меню.

Пункт меню	Застосування
Налаштування	→ "Основні параметри", Стор. 139
	
Таймер	→ "Таймер", Стор. 140
	

Пункт меню	Застосування
Ваги 	→ "Ваги", Стор. 140
Сензор 	→ "Автоматичні програми", Стор. 141
Блендер 	Індикація згідно з активованими насадками → "Основні параметри", Стор. 139
Льодо-генератор 	Приклад: додаткові програми для насадки-блендера або морозивниці
Поради щодо приладдя 	Інформація щодо оптимального використання приладдя, насадок і приладдя

5.7 Поворотний важіль і привод

Тут знаходиться огляд застосувань згідно з положенням поворотного важеля і привода.

Натиснувши кнопку розблокування, можна повернути відкидний кронштейн у потрібну позицію.


→ Мал. **3**

A Підготовка:

- Установлення або виймання чаші.
- Закріплення або зняття кришки.
- Установлення або виймання знаряддя у головному приводі.
- Помістіть більшу кількість інгредієнтів до чаші.

B Головний привод:

Обробіть інгредієнти знаряддями, як-от віничком-збивалкою.

 **Зважувальна поверхня:**
Застосування ваг.

C Привод 2:

Застосуйте приладдя, напр., Наскрізна шатківниця.

D Привод 3:

Застосуйте приладдя, напр., Насадка-блендер.

E Головний привод:

Застосуйте приладдя, напр., М'ясорубка.

Зауваження: Відкидний кронштейн має функцію EasyArm Lift. Ця функція допомагає підіймати поворотний кронштейн.

5.8 Знаряддя

Тут ви знайдете найважливіші відомості про ті чи інші знаряддя. Знаряддя устатковані захисною кришкою, що береже привод від забруднення.

Кнопка викиду на відкидному кронштейні полегшує виймання насадок.

Насадка Застосування



Гачок для змішування

- Збивання тіста, наприклад дріжджового, хлібного, на піцу й макарони, на випічку.
- Підмішування продуктів, які не мають бути подрібнені, наприклад родзинок або шоколадних плиток.

Насадка Застосування



- Віничок-збивалка
- Збивання яєчних білків і вершків (жирністю щонайменше 30 %).
 - Замішування легкого тіста, наприклад бісквітного.



- Віничок-мішалка Flex
- Замішування тіста, наприклад: пісочного тіста, тіста на фруктові й інші пироги.
 - Підмішування в тісто інгредієнтів, як-от родзинки або шматки шоколаду.

5.9 Тонке регулювання віничка-збивалки

Точним регулюванням можна коригувати відстань між чашею і віничком-збивалкою.

Зауваження: Віничок-збивалка відрегульований на заводі так, щоб оптимально змішувати інгредієнти між собою.

Корекція заводського налаштування

УВАГА!

Унаслідок неправильного заводського налаштування прилад і знаряддя можуть бути пошкоджені.

- ▶ Ніколи не користуйтеся знаряддям, якщо воно неправильно налаштоване.

Вимоги

- Штепсельна вилка не в розетці.
- Відкидний кронштейн відчинено.
- Віничок-збивалку вставлено.
- Чашу встановлено.

1. Утримуючи віничок-збивалку однією рукою за нижню частину, відпустіть контргайку, повернувши її ріжковим ключем за годинниковою стрілкою.

→ Мал. 4

2. Для зміни налаштувань поверніть насадку у бажаному напрямку.

→ Мал. 5

Зважайте на таблицю:

Оптимальне налаштування	Насадка злегка торкається чаші.
повертайте за годинниковою стрілкою	підніміть насадку
поверніть проти годинникової стрілки	опустіть насадку

3. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
4. Перевірте налаштування.
5. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
6. Утримуючи віничок-збивалку однією рукою за нижню частину, затягніть контргайку, повернувши її ріжковим ключем проти годинникової стрілки.

5.10 Системи безпеки

Тут наведено огляд систем безпеки приладу.

Захист від увімкнення

Захист від увімкнення запобігає небажаному увімкненню приладу.

Прилад можна запустити й застосувати, тільки коли виконана одна з наведених нижче умов.

- Відкидний кронштейн у горизонтальному положенні є правильно зафіксованим.
- Відкидний кронштейн у горизонтальному положенні є правильно зафіксованим і захисна кришка привода або складене приладдя правильно закріплене.

Захист від повторного ввімкнення

Захист від повторного ввімкнення запобігає автоматичному запуску обробки після знеструмлення приладу.

Після знеструмлення прилад знову вмикається. Запустити обробку можна тільки після того, як ви повернете перемикач у позицію **O**.

Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження.

Звуковий сигнал

Якщо сталася несправність або система безпеки вимкнула пристрій, пролунає звуковий сигнал.

Причинами збоїв можуть бути, наприклад, неправильно закріплений відкидний кронштейн або перегрівання пристрою.

→ *"Усунення несправностей", Стор. 145*

6 Перед першим використанням

Підготуйте прилад до застосування.

6.1 Очищення приладу і його деталей перед першим використанням

1. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
2. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою й вийміть її.
3. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим користуванням слід помити.
→ *"Чищення та догляд", Стор. 143*
4. Підготуйте вимиті й висушені деталі до застосування.

6.2 Перше введення в експлуатацію

У разі першого застосування або після скидання до заводських налаштувань з'являється екран привітання.

1. Вставте штепсельну вилку в розетку.
- ✓ На дисплеї відображається логотип Bosch, а потім іде перемикання на вибір мови.
2. За допомогою \vee або \wedge виберіть потрібну мову і підтвердьте за допомогою ОК.
3. За допомогою \vee або \wedge виберіть потрібні одиниці вимірювання для індикації і підтвердьте за допомогою ОК.
- ✓ Прилад готовий до роботи.

7 Основні відомості про користування

7.1 Підготовка приладу

1. Вставте штепсельну вилку в розетку.
→ Мал. **6**
- ✓ На дисплеї відображається логотип Bosch.
2. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. **7**
3. Установіть чашу в основний блок приладу.
→ Мал. **8**
Зважайте на пази на основному блоці.
4. Поверніть чашу проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. **9**
5. Насадіть кришку на головний привод до фіксації.
→ Мал. **10**
Завантажувальна горловина має бути спрямована вперед.
6. Втисніть знаряддя в головний привод до фіксації.
→ Мал. **11**
Захисна кришка [a] має повністю накривати головний привод.
7. Завантажте інгредієнти в чашу.
→ Мал. **12**
8. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. **13**

7.2 Обробка інгредієнтів знаряддями.

1. Вставте штепсельну вилку в розетку.
2. Поверніть перемикач на бажану швидкість.
→ Мал. **14**
- ✓ На дисплеї відображаються налаштована швидкість і тривалість обробки.
- ✓ У разі зміни швидкості тривалість обробки знову починається з 0 секунд.
3. За потреби додайте подальші інгредієнти під час обробки кризь завантажувальну горловину.
→ Мал. **15**
Для додавання великої кількості вимкніть прилад, відкрийте відкидний кронштейн і додайте інгредієнти до чаші.
4. Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.
5. Поверніть перемикач у позицію O.
→ Мал. **16**
Дочекайтеся зупинки приладу.

7.3 Застосування ментального ввімкнення

1. Поверніть перемикач у позицію M і втримуйте його там.
→ Мал. **17**
- ✓ Інгредієнти будуть оброблятися на найвищій швидкості.
2. Відпустіть поворотний перемикач.
→ Мал. **18**
- ✓ Перемикач автоматично повернеться в позицію O.
- ✓ Обробка зупиниться.

Порада: Моментальне ввімкнення найкраще підходить застосування зі скляною насадкою-блендером.

7.4 Завершення обробки

1. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
→ Мал. **19**
2. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. **20**
3. Якщо відкидний кронштейн погано відкривається або на насадці висить багато тіста, дійте наступним чином:
 - Трохи відкрийте відкидний кронштейн і лопаткою або чайною ложкою зніміть тісто з насадки.
 - Повністю відкрийте відкидний кронштейн, зніміть решту тіста з насадки і лише потім знімайте насадку.
4. Натисніть кнопку викиду, щоб відпустити і виїняти насадку.
→ Мал. **21**
Натискайте кнопку викиду лише при відкритому відкидному кронштейні, інакше насадка може заклинитися у чаші.
5. Зніміть кришку з головного привода.
→ Мал. **22**
6. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою й вийміть її.
→ Мал. **23**

7.5 Використання приводів приладдя

Вказівки

- Зніміть захисну кришку, щоб скористатися приладдям на приводі 2 або 3.

- Приводи, якими ви не користуєтесь, завжди закривайте захисними кришками.
 - Дотримуйтеся вимог інструкції з експлуатації приладдя.
1. Підніміть захисну кришку з привода 2 за бічний отвір і зніміть її.
→ Мал. **24**
 2. Установіть захисну кришку привода 2 і притисніть її.
→ Мал. **25**
 3. Поверніть захисну кришку привода 3 проти годинникової стрілки і зніміть її.
→ Мал. **26**
 4. Установіть захисну кришку привода 3 й зафіксуйте її, повернувши за годинниковою стрілкою.
→ Мал. **27**

8 Основні параметри

Ви можете встановити основні установки вашого приладу відповідно до власних потреб.

8.1 Зміна основних параметрів

1. У головному меню за допомогою < або > виберіть "Налаштування" і підтвердьте за допомогою ОК.
2. За допомогою ∨ або ^ виберіть потрібне налаштування і підтвердьте за допомогою ОК.
3. За допомогою ∨ або ^ виберіть подальші опції або змініть налаштування і підтвердьте за допомогою ОК.
4. Щоб вийти з опції або налаштування і повернутися на один рівень назад, натисніть < .

8.2 Огляд основних параметрів

Тут наведено огляд основних параметрів.

Налаштування	Опис
Мова	Вибір мови інтерфейсу.
Приладдя	Активуйте або деактивуйте наявне приладдя. Активоване приладдя з'являється у головному меню і стають доступні додаткові автоматичні програми.
Звук	Налаштуйте гучність звукового сигналу і звуку кнопок.
Швидкий доступ	Активуйте або деактивуйте автоматичне тарування ваг.
Одиниця	Налаштуйте одиницю вимірювання ваг.
Яскравість	Налаштування яскравості дисплея.
Режим сну	Установіть час, після якого дисплей вимикається.
Час режиму очікування	Установіть час, після якого прилад переходить у режим заощадження енергії.
Повернення до заводських установок	Відновіть заводську конфігурацію приладу.
Інформація про прилад	Інформація про програмне забезпечення приладу.

9 Таймер

Можна налаштувати таймер на бажану тривалість обробки.

9.1 Налаштування тривалості обробки

- У головному меню за допомогою < або > виберіть "Таймер" і підтвердіть за допомогою ОК.
- За допомогою ^ або ∨ налаштуйте хвилини і підтвердіть за допомогою ОК.
- За допомогою ^ або ∨ налаштуйте секунди і підтвердіть за допомогою ОК.
 - ✓ На дисплеї відображається "Вибір ступеня" і налаштована тривалість обробки.
- Поверніть перемикач на бажану швидкість.
 - ✓ На дисплеї відображаються налаштована швидкість і залишкова тривалість обробки.
 - ✓ Коли час сплине, прилад припинить обробку і на дисплеї відображається "Встановити рівень" ○.
- Поверніть перемикач у позицію ○.

10 Ваги

Цей прилад устаткований вбудованими вагами.

Основний блок приладу має в ніжках чотири ваговимірювальні датчики.

Результат вимірювання можуть викривляти такі чинники:

- Ніжки не стоять на робочій поверхні як слід.
- Вібрації робочої поверхні

- Наявність якихось предметів під основним блоком приладу
- Кількість інгредієнтів у 5 г або 0,01 lb
- Зсування основного блока приладу
- Торкання основного блока приладу

Порада: Якщо у базових налаштування активовано "Швидкий доступ", ваги запускаються автоматично. Якщо прилад увімкнута у розетку, якщо він вийде з режиму економії енергії або якщо завершилася обробка, ваги калібруються і на дисплеї відображається "0" та заздалегідь встановлена одиниця вимірювання.

10.1 Зважування інгредієнтів

1. У головному меню за допомогою < або > виберіть "Ваги" і підтвердіть за допомогою ОК.
 - ✓ Ваги калібруються.
 - ✓ На дисплеї відображається "0" та заздалегідь встановлена одиниця вимірювання.
2. За потреби виберіть за допомогою ∨ іншу одиницю вимірювання і підтвердіть за допомогою ОК.
3. Завантажте інгредієнти в чашу або заповніть застосоване приладдя.
 - ✓ На дисплеї відображається заповнена кількість у вибраній одиниці вимірювання.
4. Щоб знову скинути ваги на "0" і окремо зважити подальші інгредієнти, натисніть ☺ і зачекайте, поки завершиться калібрування.

Порада: Коли відкидний кронштейн зафіксований у горизонтальному положенні, контейнери або упаковки можна встановлювати на поверхню ваг ☺ і зважувати.

11 Автоматичні програми

Автоматичні програми допомагають Вам під час обробки харчових продуктів за допомогою насадок і застосування приладдя.

Датчики контролюють обробку інгредієнтів й автоматично завершують її після досягнення наперед запрограмованої консистенції.

Щоб досягати оптимальних результатів, виконуйте такі вказівки:

- Віничок-збивалка повинен злегка торкатися чаші, щоб оптимально перемішувати інгредієнти і щоб при цьому правильно працювали автоматичні програми.
 - *"Корекція заводського налаштування", Стор. 136*
- Перед першим використанням автоматичної програми протягом принаймні 2 хвилин дайте новому приладу попрацювати на холодному ході або обробляйте продукти без автоматичної програми.
- Не додавайте інгредієнти, коли вже почалась автоматична програма.
- Не обробляйте вже оброблені інгредієнти повторно за допомогою автоматичної програми.
- Тривалість і результат обробки залежать від свіжості, температури й вмісту інгредієнтів.
- Обробляти можна тільки свіжі яйця. Автоматична програма не призначена для альтернатив, напр., аквафаби або протеїнового порошку.


- Сніжний лід виходить, лише якщо насадка і чаша чисті, обезжирені і не мають залишків мийного засобу.
- Обробляйте лише вершки, охоложені до прибл. 6 °C і з вмістом жиру 30-36 %.
- Збивати вершки, які заморожувалися, не можна.
- Для оптимальних результатів після вибору програми "Вершки" налаштуйте застосований тип вершків. Напр., свіжі вершки, довготривалі вершки, веганські вершки або безлактозні вершки.
- Не використовуйте для збивання вершків теплу чашу, напр., одразу з посудомийної машини.
- Домішувати до вершків або збитих білків цукор, ароматизатори й інші інгредієнти можна тільки після завершення автоматичної програми.
- Дотримуйтеся запропонованих інгредієнтів і кількостей.
- Автоматичні програми для тіста не функціонують із занадто сухим тістом. Рецепти з тістом потребують достатньої долі рідини або вологих інгредієнтів.
- Програма "Дріжджове тісто і тісто на заквасці" перериває замішування на прибл. 15 хвилин, щоб тісто могло піднятися. Після цього автоматично розпочинається наступна процедура замішування. Виймайте тісто лише після завершення програми.
- Для програми "Здобне тісто" і "Пісочне тісто" нагрійте масло або маргарин до кімнатної температури і застосуйте їх у кубиках завбільшки 2 см. Холодне або заморожене масло або маргарин не дають бажаних результатів. Перед випіканням пісочного тіста дайте йому полежати у холодильнику.

- Програма "Здобне тісто" не призначена для дуже рідкого тіста, напр., тіста для млинців.

Вказівки

- Якщо результат обробки в автоматичній програмі не відповідає бажанням, обробіть інгредієнти далі до досягнення бажаного результату вручну.
 - Вершки і сніжний лід на швидкості 7
 - Добне тісто на швидкості 4
 - Інші види тіста на швидкості 3, напр., дріжджове тісто
- Якщо приладдя було активоване у базових параметрах, це приладдя з'являється у головному меню і надаються подальші автоматичні програми.

11.1 Застосування автоматичних програм

1. У головному меню за допомогою < або > виберіть "Сензор" або активоване приладдя і підтвердіть за допомогою ОК.
2. За допомогою ^ або v виберіть потрібну автоматичну програму і підтвердіть за допомогою ОК.
 - У залежності від програми виберіть відображену кількість інгредієнтів або "Ваги".
3. Додайте інгредієнти і слідуйте вказівкам на дисплеї.
4. Коли на дисплеї відобразиться "Встановити рівень" ►, поверніть вимикач на  ►.
 - ✓ На дисплеї відображається анімація і триває автоматична програма.
 - ✓ Коли буде досягнений заздалегідь запрограмований результат, прилад зупиняє обробку і на дисплеї відображається "Встановити рівень" ○.

5. Поверніть перемикач у позицію **0**.

12 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

12.1 Чистильні засоби

Дізнайтеся, які засоби придатні для чищення приладу.

УВАГА!

Невідповідні засоби для очищення або неправильне очищення може призвести до пошкодження приладу.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- ▶ Панель управління й дисплей протирайте тільки вологою серветкою з мікрОВОлокна.

12.2 Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

→ Мал. **28**

УВАГА!

Невідповідні засоби для очищення або неправильне очищення може призвести до пошкодження приладу.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.

- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- ▶ Панель управління й дисплей протирайте тільки вологою серветкою з мікрОВОлокна.

Порада: На пластмасових деталях можуть утворюватися кольорові плями, наприклад, у разі обробки моркви. Кольорові плями можна прибирати м'якою ганчіркою за допомогою кількох крапель олії.

13 Спеціальне приладдя

Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Використовуйте тільки оригінальне приладдя, бо воно точно припасоване до приладу.

Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (E-Nr.) свого приладу.

→ Стр. 148

Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому каталозі, інтернет-магазині або сервісній службі.

www.bosch-home.com


14 Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **29**





Вказівки

- Щоб оптимально змішати інгредієнти дріжджового тіста / тіста на заквасці, яке містить багато води, спершу залийте в чашу рідину.

- Якщо вибрана відповідна рецепту автоматична програма , прилад встановлює потрібну швидкість і слідує за тривалістю обробки.
→ "Автоматичні програми",
Стор. 141

14.1 Приклад рецепту

Тут наведено приклад рецепту, складений спеціального для цього приладу.

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
Ситний фруктовий пиріг  → Пісочне тісто	<ul style="list-style-type: none">▪ 3 шт. яєць▪ 135 г цукру▪ 135 г маргарину▪ 255 г борошна▪ 10 г розпушувача▪ 150 г дрібних родзинок▪ 150 г суміші сухофруктів <p>Зауваження: Одночасно обробляти можна максимум 2-разову кількість.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Вставте віничок-мішалку.▪ Додайте всі інгредієнти, окрім сухофруктів.▪ Обробляйте 30 с на швидкості  ▶.▪ Потім обробляйте 3-5 хв на швидкості 4.▪ Установіть на швидкість  ▶.▪ Упродовж 30-60 с додайте сухофрукти. <p>Якщо застосовується автоматична програма, сухі фрукти додавайте лише після завершення програми і обережно вмішуйте їх на швидкості  ▶.</p>

15 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

УВАГА!


Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть скласти небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не працює.	<p>Не вставлений штекер мережного кабелю .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Підключіть прилад до електромережі. <p>Спрацював запобіжник у розподільному блоці.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті. <p>Зник струм.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.
Прилад не запускає обробку.	<p>Неправильно встановлено поворотний перемикач.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перед обробкою поверніть перемикач у позицію O.
Відкидний кронштейн не відчиняється або не зачиняється, бо знаряддя чіпляється за чашу.	<p>Привод не в паркувальній позиції.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть поворотний перемикач у позицію O. 2. Якщо відкидний кронштейн відчинений, зніміть знаряддя й зачиніть відкидний кронштейн. 3. Ненадовго поверніть перемикач на 1, а тоді — знову на O. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Привод ще трохи рухатиметься, аж доки досягне паркувальної позиції.
Віничок збивалка не торкається чаші або інгредієнти неправильно змішуються.	<p>Неправильно налаштована відстань до чаші.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Виправте тонке регулювання віничка-збивалки. → "Тонке регулювання віничка-збивалки", Стор. 136

Несправність	Причина та усунення несправностей
На дисплеї з'являється код помилки, напр. "E102".	Електронне обладнання розпізнало несправність. <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть поворотний перемикач на 0 і витягніть штепсельну вилку з розетки. 2. Знову під'єднайте прилад до електромережі. 3. Якщо несправність не зникла, викличте сервісну службу.
На дисплеї з'являється: "УСТРОМІТЬ КЛЮЧ".	Ключ не встроєний або неправильно зафіксувався. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Устроміть чашу і поверніть чашу до упору проти годинникової стрілки.
На дисплеї з'являється: "ПЕРЕВІРТЕ ПОЛОЖЕННЯ ПОВОРОТНОГО КРОНШТЕЙНА".	Відкидний кронштейн не зафіксований як слід або послабився. <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть поворотний перемикач у позицію 0. 2. Переміщайте відкидний кронштейн до фіксації.
На дисплеї з'являється: "ДВИГУН ЗУПИНИВСЯ АВТОМАТИЧНО".	Можливі різні причини. <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть поворотний перемикач у позицію 0. 2. Якщо несправність не зникла, викличте сервісну службу.
На дисплеї з'являється: "ИЗХОДНА ПОЗИЦИЯ НЕ Е ДОСТИГНАТА: ВКЛЮЧИТЕ СТЕПЕН НА ДВИГАТЕЛЯ 1 И ГО ИСКЛЮЧИТЕ ОТНОВО".	Привод не в паркувальній позиції. <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть поворотний перемикач у позицію 0. 2. Якщо відкидний кронштейн відчинений, зніміть знаряддя й зачиніть відкидний кронштейн. 3. Ненадовго поверніть перемикач на 1, а тоді — знову на 0. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Привод ще трохи рухатиметься, аж доки досягне паркувальної позиції.
На дисплеї з'являється: "ПЕРЕВІРТЕ ЗАХИСНУ КРИШКУ".	На приводі 2 або 3 немає захисної кришки або приладдя. <ol style="list-style-type: none"> 1. Закрийте привод 2 або 3 відповідною захисною кришкою. 2. Надіньте приладдя на привод 2 або 3 і перевірте правильність посадки.
На дисплеї з'являється: "ПЕРЕВІРТЕ ДИСПЛЕЙ".	Сенсорний дисплей забруднений або ненавмисно активований. <ol style="list-style-type: none"> 1. Очистьте дисплей вологою серветкою з мікроволокна. 2. Переконайтеся, що жодні предмети не торкаються дисплея ненавмисно.

Несправність	Причина та усунення несправностей
На дисплеї з'являється: "ДАЙТЕ ПРИЛАДУ ОХОЛОНУТИ".	<p>Двигун перегрівся.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть поворотний перемикач у позицію О. 2. Якщо обробляється велика кількість інгредієнтів, зменште їхню кількість, щоб запобігти перегріванню. 3. Якщо насадка або приладдя заблоковані, усуньте заблокування. 4. Дайте приладу охолонути, щоб деактивувати захист від перевантаження.
На дисплеї з'являється: "ПОВТОРНО УВІМКНІТЬ ТАРУ".	<p>Збій калібрування ваг.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть прилад на рівну, чисту й позбавлену вібрації робочу поверхню. 2. Переконайтеся, що під приладом немає жодних предметів. 3. Натисніть , щоб знову розпочати калібрування і не чіпайте прилад під час калібрування.
На дисплеї з'являється: "ДОСЯГНУТА МАКС. МАСА".	<p>Кількість інгредієнтів виходить за верхню межу діапазону вимірювання ваг.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Користуйтеся вагами, дотримуйтеся максимальної ваги 5000 г або 11,00 lb. 2. Зменште загальну масу, що зважується.
На дисплеї з'являється: "ДОСЯГНУТА МІН. МАСА".	<p>Кількість інгредієнтів виходить за нижню межу діапазону вимірювання ваг.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Користуйтеся вагами, дотримуйтеся мінімальної ваги 5 г або 0,01 lb. 2. Збільште загальну масу, що зважується.
	<p>Прилад неправильно встановлений.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть прилад на рівну, чисту й позбавлену вібрації робочу поверхню. 2. Переконайтеся, що під приладом немає жодних предметів.

16 Утилізація

16.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



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.

ходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

Зауваження: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в долученому довіднику або на нашому сайті.

17.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

17 Сервісні центри

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 7 років з моменту ви-

Для получения дополнительной информации см.
Цифровое руководство пользователя.



Содержание

1 Безопасность.....	151	6 Перед первым использованием. 160	
1.1 Общие указания	151	6.1 Очистка прибора и отдельных деталей перед первым исполь- зованием	160
1.2 Использование по назначению..	151	6.2 Первый ввод в эксплуатацию....	160
1.3 Ограничение круга пользова- телей	152	7 Стандартное управление..... 160	
1.4 Указания по технике безопас- ности	152	7.1 Подготовка прибора к работе....	160
2 Предотвращение материаль- ного ущерба	155	7.2 Переработка ингредиентов по- средством насадок.....	161
3 Защита окружающей среды и экономия	155	7.3 Использование моментального включения.....	161
3.1 Утилизация упаковки.....	155	7.4 Завершение обработки	161
4 Распаковывание и контроль..... 155		7.5 Использование приводов для принадлежностей	162
4.1 Распаковывание прибора и его частей.....	155	8 Базовые установки	162
4.2 Комплект поставки	155	8.1 Изменение базовых установок ..	162
4.3 Установка прибора	155	8.2 Обзор базовых установок	162
5 Знакомство с прибором..... 156		9 Таймер..... 163	
5.1 Прибор	156	9.1 Установка времени перера- ботки	163
5.2 Символы.....	156	10 Весы	163
5.3 Поворотный переключатель	156	10.1 Взвешивание ингредиентов	164
5.4 Светящееся кольцо	157	11 Автоматические программы.... 164	
5.5 Звуковой сигнал	157	11.1 Использование автоматиче- ских программ	165
5.6 Сенсорный дисплей.....	157	12 Очистка и уход	165
5.7 Поворотный кронштейн и при- воды	158	12.1 Чистящие средства	165
5.8 Инструменты.....	158	12.2 Обзор чистки.....	166
5.9 Тонкая настройка венчика для взбивания	159	13 Специальные принадлежно- сти	166
5.10 Системы безопасности	159	14 Примеры использования	166
		14.1 Пример рецепта	167

15 Устранение неисправностей ...	168
16 Утилизация	171
16.1 Утилизация старого бытового прибора	171
17 Сервисная служба.....	171
17.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD).....	171



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- При использовании прилагающихся или опциональных аксессуаров соблюдайте дополнительные инструкции.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов;
- для дополнительных случаев применения, описанных в инструкциях к прилагающимся или опциональным принадлежностям;
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- под присмотром;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Отсоедините прибор от подачи электроэнергии, если вы:

- не используете прибор.
- оставляете прибор без присмотра;
- собираете прибор;
- разбираете прибор;
- очищаете прибор;
- приближаетесь к вращающимся деталям;
- меняете насадки;
- разбираетесь с неполадкой.

1.3 Ограничение круга пользователей

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 после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям. Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Указания по технике безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу. → *Страница 171*

При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.

- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электотоком.

- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Используйте прибор только в закрытом помещении.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.
- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

При слишком высокой температуре возможно возгорание прибора и насадок.

- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Вращающиеся приводы, насадки или принадлежности могут стать причиной травм.

- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Насадки и принадлежности можно устанавливать и снимать только после останова привода и отсоединении прибора от сети.

- ▶ Перед заменой насадок или перед очисткой выключите прибор отсоедините его от электросети.
- ▶ Пользуйтесь насадками только при вставленной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте поворотный кронштейн во время переработки.

Эксплуатация прибора с поврежденными частями может стать причиной травм.

- ▶ Части прибора с трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность раздавливания!

Возможно защемление рук или пальцев.

- ▶ При опускании поворотного кронштейна не вставляйте пальцы в чашу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!

Загрязнения на поверхностях могут представлять опасность для здоровья.

- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Некомпетентное использование может привести к материальному ущербу.

- ▶ Не используйте разные насадки одновременно.
- ▶ Не используйте прибор дольше, чем нужно.
- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Ни в коем случае не используйте оригинальные детали и принадлежности для других приборов.
- ▶ Не превышайте максимальный перерабатываемый объем.
- ▶ Перед использованием проверьте, нет ли в чаше посторонних предметов; если они есть, уберите их оттуда.

Колебания могут негативно сказаться на функционировании прибора.

- ▶ Не ставьте прибор на подвижные или вибрирующие поверхности.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

4 Распаковывание и контроль

Здесь приводится информация, которую необходимо учесть при распаковывании.

4.1 Распаковывание прибора и его частей

1. Выньте прибор из упаковки.
2. Все остальные части и сопроводительную документацию выньте из упаковки и положите рядом.
3. Удалите имеющийся упаковочный материал.
4. Удалите имеющиеся наклейки и пленки.

4.2 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

Заметка: В зависимости от оснащения прибор поставляется в комплекте с дополнительными принадлежностями. Информация о дополнительных принадлежностях, входящих в комплект поставки, приводится в инструкциях к принадлежностям.

→ Рис. 1

A	Основной блок со смесительной чашей
B	Крышка со встроенным загрузочным стволом
C	Универсальный венчик для перемешивания
D	Венчик для взбивания
E	Месильная насадка
F	Сопроводительная документация

4.3 Установка прибора

1. Устанавливайте прибор на прочную, ровную, чистую и гладкую рабочую поверхность.
2. Вытяните сетевой кабель до нужной длины.

3. Чтобы уменьшить длину кабеля, продвиньте его в отсек для кабеля.
4. Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

5 Знакомство с прибором

5.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.

→ Рис. 2

1	Смесительная чаша
2	Крышка со встроенным загрузочным стволом
3	Кнопка выброса для насадок
4	Поверхность весов
5	Кнопка разблокирования для поворотного кронштейна
6	Поворотный кронштейн
7	Поворотный переключатель
8	Сенсорный дисплей
9	Защитная крышка для привода 2
10	Привод 2
11	Защитная крышка для привода 3
12	Привод 3
13	Главный привод
14	Отсек для хранения кабеля
15	Накладки рукояток для перемещения
16	Спускное отверстие
17	Углубления для смесительной чаши

5.2 Символы

Здесь перечислены символы, имеющиеся на приборе.

Символ	Описание
▼	Метка положения на главном приводе
▲	Метка положения на приводе 3
▼ — 🔒	Установите ▼ защитную крышку привода 3 и затяните 🔒

5.3 Поворотный переключатель

Поворотным переключателем запускается и останавливается переработка, а также выбирается скорость.

Символ	Функция
○	Останов переработки.
⏸ ▶	В зависимости от использования: <ul style="list-style-type: none"> ■ Подмешивание ингредиентов на минимальной скорости. ■ Запуск автоматической программы.
1	Переработка ингредиентов на низкой скорости.
7	Переработка ингредиентов на высокой скорости.
M	Кратковременная переработка ингредиентов на максимальной скорости. → "Использование моментального включения", Страница 161

5.4 Светящееся кольцо

Светящееся кольцо на поворотном переключателе отображает информацию о рабочем состоянии вашего прибора.

Индикация	Состояние
Светящееся кольцо горит и выполняется переработка.	Прибор функционирует безупречно.
Светящееся кольцо мигает и переработку запустить или продолжить невозможно.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Включена система безопасности. ■ Прибор неисправен.

Рекомендация: Дополнительные сведения см. здесь:

→ *"Системы безопасности"*,

Страница 159

→ *"Устранение неисправностей"*,

Страница 168

5.5 Звуковой сигнал

В случае неисправности или выключения прибора предохранительной системой раздается звуковой сигнал.

К возможным неисправностям относятся, например, неправильно зафиксированный поворотный кронштейн или перегретый прибор.

→ *"Устранение неисправностей"*,

Страница 168


5.6 Сенсорный дисплей

Сенсорный дисплей служит как индикатором, так и элементом управления. На сенсорном дисплее отображаются опции для выбора и выполненные установки выбранной функции.

Заметка: Если сенсорный дисплей мокрый или грязный, это может привести к ограничениям в его работе.



Сенсорные кнопки




В зависимости от режима работы в нижней трети дисплея отображаются различные сенсорные кнопки.

Сенсорная кнопка	Функция
ОК	Подтвердить выбор
<	<ul style="list-style-type: none"> ■ Назад или отмена ■ Листать влево
>	Листать вправо
^	<ul style="list-style-type: none"> ■ Увеличение значений ■ Листать вверх
∨	<ul style="list-style-type: none"> ■ Уменьшение значений ■ Листать вниз
	Установить весы на 0 (тара)

Главное меню

В главном меню имеется доступ к настройкам, функциям и программам. Чтобы открыть главное меню и выйти из текущего экрана, нажимайте <, пока не будет отображаться один из пунктов меню.

Пункт меню	Использование
Настройка 	→ <i>"Базовые установки"</i> , <i>Страница 162</i>
Таймер 	→ <i>"Таймер"</i> , <i>Страница 163</i>
Весы 	→ <i>"Весы"</i> , <i>Страница 163</i>
Сенсор 	→ <i>"Автоматические программы"</i> , <i>Страница 164</i>

Пункт меню	Использование
Блендер 	Индикация в зависимости от активированных принадлежностей → "Базовые установки", Страница 162
Льдогенератор 	Пример: дополнительные программы для насадки-блендера или мороженицы
Советы по использованию аксессуаров 	Рекомендации относительно оптимального использования прибора, насадок и принадлежностей

5.7 Поворотный кронштейн и приводы

Здесь приводится обзор задач применения в зависимости от положения поворотного кронштейна и привода. Нажав кнопку разблокирования, можно переместить поворотный кронштейн в требуемое положение.

→ Рис. 3

A	Подготовка: <ul style="list-style-type: none"> ■ Установите или снимите чашу. ■ Установите или снимите крышку. ■ Установите насадку на главный привод или снимите ее. ■ Загрузите ингредиенты в достаточном количестве в смесительную чашу.
B	Главный привод: Переработайте ингредиенты посредством насадок, например, с помощью венчика для взбивания. Поверхность весов: Использование весов.

C	Привод 2: используйте принадлежность, например, Универсальная резка.
D	Привод 3: используйте принадлежность, например, Насадка-блендер.
E	Главный привод: используйте принадлежность, например, Мясорубка.


Заметка: Поворотный кронштейн оснащен функцией EasyArm Lift. Эта функция помогает перемещать поворотный кронштейн вверх.

5.8 Инструменты

Здесь приводится основная информация о различных насадках.

Насадки оснащены защитным колпачком, предотвращающим загрязнение привода.

Кнопка выброса на поворотном кронштейне облегчает извлечение насадок.

Насадка	Применение
	Месильная насадка <ul style="list-style-type: none"> ■ Взбивание теста, например дрожжевого, хлебного, на пиццу, макароны и выпечку. ■ Подмешивание продуктов, не подлежащих измельчению, напр., изюма или шоколадных пластинок.
	Венчик для взбивания <ul style="list-style-type: none"> ■ Взбивание яичных белков и сливок (жирностью минимум 30 %). ■ Замешивание легких видов теста, например бисквитного.

Насадка	Применение
---------	------------



Универсальный венчик для перемешивания

- Замешивание теста, например, для песочного, сдобного теста и фруктовых пирогов.
- Подмешивание в тесто ингредиентов, таких как изюм и кусочки шоколада.

5.9 Тонкая настройка венчика для взбивания

При помощи тонкой настройки откорректируйте расстояние между чашей и венчиком для взбивания.

Заметка: Венчик для взбивания отлажен на заводе-изготовителе таким образом, чтобы ингредиенты оптимально смешивались.

Изменение заводской установки

ВНИМАНИЕ!

Неправильная заводская установка может привести к повреждению прибора и насадок.

- ▶ Не используйте неверно отрегулированные насадки.

Требования

- Штепсельная вилка не вставлена в розетку.
 - Поворотный кронштейн открыт.
 - Венчик для взбивания установлен.
 - Установлена чаша.
1. Удерживайте венчик для взбивания одной рукой за нижнюю часть и ослабьте контргайку, повернув ее гаечным ключом по часовой стрелке.
→ Рис. 4

2. Чтобы изменить настройку, поверните насадку в нужном направлении.

→ Рис. 5

Соблюдайте значения, указанные в таблице:

Оптимальная установка	Насадка слегка касается смеси в чаше.
вращение по часовой стрелке	подъем насадки
вращение против часовой стрелки	опускание насадки

3. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
4. Проверьте установку.
5. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
6. Удерживайте венчик для взбивания одной рукой за нижнюю часть и затяните контргайку, повернув ее гаечным ключом против часовой стрелки.

5.10 Системы безопасности

Здесь приводится обзор систем безопасности вашего прибора.

Блокировка включения

Блокировка включения препятствует нежелательному включению вашего прибора.

Прибор можно включить и использовать, только если выполнено одно из следующих условий.

- Поворотный кронштейн в вертикальном положении зафиксирован правильно.
- Поворотный кронштейн в вертикальном положении зафиксирован правильно, защитная крышка привода и собранная принадлежность закреплены правильно.

ru Перед первым использованием

Блокировка повторного включения

Блокировка повторного включения препятствует тому, что прибор сам запустит переработку после сбоя в энергоснабжении.

После сбоя в энергоснабжении прибор снова включен. Однако переработку можно запустить снова лишь после установки поворотного переключателя в положение \bigcirc .

Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

Звуковой сигнал

В случае неисправности или выключения прибора предохранительной системой раздается звуковой сигнал.

К возможным неисправностям относятся, например, неправильно зафиксированный поворотный кронштейн или перегретый прибор.

→ "Устранение неисправностей",
Страница 168

6 Перед первым использованием

Подготовьте прибор к использованию.

6.1 Очистка прибора и отдельных деталей перед первым использованием

1. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
2. Поверните чашу по часовой стрелке и снимите ее.

3. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.
→ "Очистка и уход", Страница 165
4. Очищенные и просушенные детали положите наготове для использования.

6.2 Первый ввод в эксплуатацию


Во время первого ввода в эксплуатацию или после возврата прибора к заводским установкам появляется экран приветствия.

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
 - ✓ На дисплее отображается логотип Bosch, затем выводится окно выбора языка.
2. С помощью \vee или \wedge выберите необходимый язык и подтвердите кнопкой ОК.
3. С помощью \vee или \wedge выберите необходимые единицы показания весов и подтвердите кнопкой ОК.
 - ✓ Прибор готов к работе.

7 Стандартное управление

7.1 Подготовка прибора к работе

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
→ Рис. **6**
 - ✓ На дисплее отображается логотип Bosch.
2. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
→ Рис. **7**

3. Вставьте чашу в основной блок.
→ Рис. **8**
Следите за положением углублений на основном блоке.
4. Поверните чашу против часовой стрелки до фиксации.
→ Рис. **9**
5. Установите крышку на главный привод так, чтобы она зафиксировалась.
→ Рис. **10**
Загрузочный ствол должен быть направлен вперед.
6. Вдавите насадку в главный привод до фиксации.
→ Рис. **11**
Защитный колпачок  должен полностью покрывать главный привод.
7. Загрузите ингредиенты в чашу.
→ Рис. **12**
8. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
→ Рис. **13**

7.2 Переработка ингредиентов посредством насадок

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
 2. Установите поворотный выключатель на нужную скорость.
→ Рис. **14**
- ✓ На дисплее отображаются установленная скорость и время переработки.
 - ✓ Если изменить скорость, отсчет времени переработки начинается сначала, с 0 секунд.

3. При необходимости во время переработки можно загружать дополнительные ингредиенты через загрузочный ствол.
→ Рис. **15**
Для загрузки ингредиентов в достаточно большом количестве выключите прибор, откиньте поворотный кронштейн и загрузите ингредиенты в смешательную чашу.
4. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.
5. Установите поворотный переключатель на **О**.
→ Рис. **16**
Дождитесь полного останова прибора.

7.3 Использование моментального включения

1. Установите поворотный переключатель в положение **М** и удерживайте его.
→ Рис. **17**
- ✓ Ингредиенты перерабатываются на максимальной скорости.
2. Отпустите поворотный переключатель.
→ Рис. **18**
- ✓ Поворотный переключатель возвратится в положение **О**.
 - ✓ Переработка останавливается.

Рекомендация: Моментальное включение оптимально подходит для переработки с использованием насадки-блендера.

7.4 Завершение обработки

1. Извлеките вилку из розетки.
→ Рис. **19**

ru Базовые установки

- Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксирован.
→ Рис. **20**
- Если поворотный кронштейн открывается с трудом или насадке много теста, выполните следующие действия:
 - Приподнимите поворотный кронштейн и лопаткой или деревянной ложкой очистите насадку от теста.
 - Откиньте поворотный кронштейн полностью, удалите остатки теста и только после этого извлекайте насадку.
- Нажмите кнопку выброса, чтобы разблокировать и извлечь насадку.
→ Рис. **21**
Кнопку выброса нажимайте только, когда поворотный кронштейн откинут, в противном случае насадка может застрять в смесительной чаше.
- Снимите крышку с главного привода.
→ Рис. **22**
- Поверните чашу по часовой стрелке и снимите ее.
→ Рис. **23**

7.5 Использование приводов для принадлежностей

Примечания

- Снимите защитную крышку, чтобы использовать принадлежность, подключив ее к приводу 2 или 3.
 - Неиспользуемые приводы всегда должны быть закрыты защитными крышками.
 - Соблюдайте инструкцию по эксплуатации принадлежности.
- Поднимите защитную крышку привода 2 за отверстие сбоку и снимите ее.
→ Рис. **24**

- Установите защитную крышку привода 2 и прижмите ее.
→ Рис. **25**
- Поверните защитную крышку привода 3 против часовой стрелки и снимите ее.
→ Рис. **26**
- Установите защитную крышку привода 3 и плотно закрутите по часовой стрелке.
→ Рис. **27**

8 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

8.1 Изменение базовых установок

- В главном меню выберите "Настройка" с помощью < или > и подтвердите кнопкой ОК.
- С помощью ∨ или ^ выберите необходимую настройку и подтвердите кнопкой ОК.
- С помощью ∨ или ^ выберите следующую опцию или измените настройки и подтвердите кнопкой ОК.
- Чтобы выйти из опции или настройки или вернуться на один уровень назад, нажмите < .

8.2 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок прибора.

Установка	Описание
Язык	Настройте язык дисплея.

Установка	Описание
Принадлежности	Активируйте или деактивируйте имеющуюся принадлежность. Активированная принадлежность появится в главном меню, и станут доступны дополнительные автоматические программы.
Звук	Настройте громкость звуковых сигналов и сигналов при нажатии сенсорных клавиш.
Быстрый доступ	Активируйте или деактивируйте автоматическое тарирование весов.
Единица	Настройте единицы показания весов.
Яркость	Настройте яркость дисплея.
Нерабочий режим	Настройте время, по истечении которого дисплей автоматически выключается.
Время ожидания	Настройте время, по истечении которого прибор автоматически переключается в режим экономии энергии.
Возврат к заводским установкам	Восстановите заводские установки прибора.
Информация о приборе	Информация о программном обеспечении прибора.

9 Таймер

С помощью таймера можно установить нужное время переработки.

9.1 Установка времени переработки

1. В главном меню выберите "Таймер" с помощью < или > и подтвердите кнопкой ОК.
 2. С помощью ^ или v настройте минуты и подтвердите кнопкой ОК.
 3. С помощью ^ или v настройте секунды и подтвердите кнопкой ОК.
- ✓ На дисплее отображается "Выбор режима" и установленное время переработки.
4. Установите поворотный выключатель на нужную скорость.
 - ✓ На дисплее отображаются установленная скорость и оставшееся время переработки.
 - ✓ По истечении времени прибор останавливает переработку и на дисплее отображается "Установить уровень" ○.
 5. Установите поворотный переключатель на ○.

10 Весы

Прибор оборудован встроенными весами.

В ножках основного блока установлены четыре весовых датчика.

Результат взвешивания могут исказить следующие факторы:

- ножки не стоят надлежащим образом на рабочей поверхности
- вибрации рабочей поверхности
- предметы под основным блоком
- количество ингредиентов меньше 5 г или 0,01 lb
- смещение основного блока
- прикосновение к основному блоку

Рекомендация: Если в основных настройках активировано "Быстрый доступ", весы запускаются автоматически. Если включить вилку прибора в розетку,

ru Автоматические программы

если вывести прибор из режима экономии энергии или завершить переработку, выполняется автоматическая калибровка весов, а на дисплее отображается «0» и выбранная единица.

10.1 Взвешивание ингредиентов

1. В главном меню выберите "Весы" с помощью < или > и подтвердите кнопкой ОК.
 - ✓ Выполняется калибровка весов.
 - ✓ На дисплее отображается «0» и выбранная единица.
2. При необходимости с помощью √ выберите другую единицу и подтвердите кнопкой ОК.
3. Загрузите ингредиенты в установленную смесительную чашу или принадлежность.
 - ✓ На дисплее отображается объем загрузки в выбранных единицах измерения.
4. Чтобы снова установить весы «0» и отдельно взвесить дополнительные ингредиенты, нажмите ☺ и дождаться завершения калибровки.

Рекомендация: Если поворотный кронштейн зафиксирован в вертикальном положении, на поверхность весов можно ставить контейнеры или упаковки и взвешивать их.

11 Автоматические программы

Автоматические программы помогают во время переработки продуктов с помощью насадок и во время использования принадлежностей.

Датчики контролируют переработку ингредиентов и автоматически заканчивают переработку после достижения запрограммированной консистенции.

Для достижения оптимальных результатов учитывайте следующие указания:

- Венчик для взбивания должен слегка касаться смесительной чаши для оптимального перемешивания ингредиентов и, следовательно, для правильного выполнения автоматических программ.
→ *"Изменение заводской установки", Страница 159*
- Перед первым использованием автоматических программ дайте новому прибору поработать не менее 2 минут на холостом ходу или переработайте продукты, не используя автоматическую программу.
- После запуска автоматической программы не загружайте другие продукты.
- Уже переработанные ингредиенты не перерабатывайте еще раз в автоматической программе.
- Требуемое время и результат зависят от свежести, температуры и состава используемых ингредиентов.
- Перерабатывайте только свежие яйца. Автоматическая программа не предназначена для альтернативных рецептов, например, для аквафабы или белкового порошка.
- Взбитые белки получают только, если насадка и смесительная чаша чистые, не имеют остатков жира и средства для мытья посуды.
- Перерабатывайте только сливки, охлажденные приблизительно до 6 °C и жирностью 30–36 %.
- Ранее замороженные сливки взбить невозможно.
- Для получения оптимального результата после выбора программы "Сливки" установите вид используемых сливок, например, свежие сливки, сливки длительного хранения, веганские сливки или сливки, не содержащие лактозу.

- Не использует теплую смесительную чашу для взбивания сливок, например, сразу после мытья в посудомоечной машине.
- Сахар, ароматические вещества и другие добавки для сливок или взбитых белков подмешивайте только по окончании автоматической программы.
- Придерживайтесь рекомендованных ингредиентов и количества.
- Автоматические программы не предназначены для замешивания слишком сухих видов теста. Рецепты теста предусматривают достаточное количество жидких или влажных ингредиентов.
- Программа "Дрожжевое тесто и закваска" прерывает замешивание примерно на 15 минут, чтобы тесто подошло. Затем процесс замешивания продолжается автоматически. Тесто извлекайте только после завершения программы.
- Для программ "Сдобное тесто" и "Песочное тесто" масло или маргарин подогрейте до комнатной температуры и загружайте кубиками размером 2 см. Холодное или замороженное масло или маргарин не дадут желаемых результатов. Перед выпеканием песочное тесто необходимо поставить в холодильник.
- Программа "Сдобное тесто" не подходит для очень жидких видов теста, например, для теста для блинов.

Примечания

- Если результат переработки с автоматической программой не соответствует вашим ожиданиям, подмешайте ингредиенты вручную, чтобы получить желаемый результат.
 - Сливки и взбитые белки на скорости 7
 - Сдобное тесто на скорости 4
 - Другие виды теста, например, дрожжевое тесто, на скорости 3

- Если в основных настройках активирована принадлежность, она появится в главном меню и станут доступны дополнительные автоматические программы.

11.1 Использование автоматических программ

1. В главном меню выберите "Сенсор" с помощью < или >, выберите активированную принадлежность и подтвердите кнопкой ОК.
2. С помощью ^ или v выберите необходимую автоматическую программу и подтвердите кнопкой ОК.
 - В зависимости от программы выберите отображаемое количество ингредиентов или "Весы".
3. Загрузите ингредиенты и следуйте указаниям на дисплее.
4. Если на дисплее отображается "Установить уровень" ►, установите поворотный переключатель на @|►.
 - ✓ На дисплее отображается анимация, и выполняется автоматическая программа.
 - ✓ При условии достижения запрограммированного результата прибор останавливает переработку, и на дисплее отображается "Установить уровень" ○.
5. Установите поворотный переключатель на ○.

12 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

12.1 Чистящие средства

Ниже указаны чистящие средства, пригодные для вашего прибора.

ВНИМАНИЕ!

При использовании неподходящих чистящих средств или при неправильной очистке возможно повреждение прибора.

- ▶ 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.
- ▶ Чистите панель управления и дисплей только влажной микрофибровой салфеткой.

12.2 Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

→ Рис. 28

ВНИМАНИЕ!

При использовании неподходящих чистящих средств или при неправильной очистке возможно повреждение прибора.

- ▶ 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.
- ▶ Чистите панель управления и дисплей только влажной микрофибровой салфеткой.

Рекомендация: На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

13 Специальные принадлежности

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Используйте только оригинальные принадлежности, так как они в точности подходят к вашему прибору. Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (E-Nr.) вашего прибора. → *Страница 171*

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в нашем каталоге, в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.


www.bosch-home.com

14 Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 29

Примечания




- Чтобы ингредиенты дрожжевого теста или теста на закваске с большим содержанием воды перемешивались оптимально, сначала заливайте в емкость жидкость.
- Если выбрать подходящую для рецепта автоматическую программу , прибор автоматически устанавливает необходимую скорость и контролирует время переработки.

→ *"Автоматические программы"*,

Страница 164

14.1 Пример рецепта

Здесь приведен пример рецепта, составленный специально для вашего прибора.

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
Плотный фруктовый пирог ⌚ → Песочное тесто	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 шт. яиц ■ 135 г сахара ■ 135 г маргарина ■ 255 г муки ■ 10 г пекарского порошка ■ 150 г коринки ■ 150 г смеси сухофруктов <p>Заметка: Перерабатывать одновременно можно максимум 2-кратное количество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установить венчик для перемешивания. ■ Загрузите все ингредиенты, кроме сухофруктов. ■ Перерабатывать 30 секунд в режиме  ▶. ■ Затем перерабатывайте 3-5 минут на скорости 4. ■ Установить на режим  ▶. ■ В течение 30-60 секунд добавьте сухофрукты. <p>При использовании автоматической программы добавляйте сухофрукты только после завершения программы и выбирайте скорость  ▶.</p>

15 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.






ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Прибор не запускает переработку.	Поворотный переключатель установлен в неправильное положение. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите поворотный переключатель перед переработкой на ○.
Поворотный кронштейн не открывается или не закрывается, так как насадка цепляется за чашу.	Привод находится не в парковочном положении. <ol style="list-style-type: none"> 1. Установите поворотный переключатель на ○. 2. При открытом поворотном кронштейне извлеките насадку и закройте поворотный кронштейн. 3. ненадолго установите поворотный переключатель на 1, а затем — снова на ○. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Привод продолжит недолго вращаться, пока не будет достигнуто парковочное положение.
Венчик для взбивания не касается смесительной чаши или ингредиенты смешиваются не качественно.	Неверно отрегулировано расстояние до смесительной чаши. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Скорректируйте тонкую настройку венчика для взбивания. <p>→ <i>"Тонкая настройка венчика для взбивания"</i>, Страница 159</p>

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется код ошибки, например, E102.	<p>Электроника установила ошибку.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установите поворотный переключатель в положение  и отсоедините штепсельную вилку от сети. 2. Снова вставьте штепсельную вилку в розетку. 3. Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее появляется "УСТАНОВИТЬ ЧАШУ".	<p>Чаша не установлена или неправильно зафиксирована.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите смесительную чашу и поверните ее до упора против часовой стрелки.
На дисплее появляется "ПРОВЕРИТЬ ПОЗИЦИЮ ПОВОРОТНОГО РЫЧАГА".	<p>Поворотный кронштейн не зафиксировался надлежащим образом или фиксация ослабла.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установите поворотный переключатель на . 2. Перемещайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется как следует.
На дисплее появляется "ДВИГАТЕЛЬ АВТОМАТИЧЕСКИ ОСТАНОВЛЕН".	<p>Возможны различные причины.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установите поворотный переключатель на . 2. Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее появляется "ИСХОДНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ НЕ ДОСТИГНУТО: ВКЛЮЧИТЕ И СНОВА ВЫКЛЮЧИТЕ РЕЖИМ ДВИГАТЕЛЯ 1.".	<p>Привод находится не в парковочном положении.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установите поворотный переключатель на . 2. При открытом поворотном кронштейне извлеките насадку и закройте поворотный кронштейн. 3. Ненадолго установите поворотный переключатель на 1, а затем — снова на . <p>✓ Привод продолжит недолго вращаться, пока не будет достигнуто парковочное положение.</p>
На дисплее появляется "ПРОВЕРЬТЕ ЗАЩИТНУЮ КРЫШКУ".	<p>На приводе 2 или 3 не установлена защитная крышка или принадлежность.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закройте привод 2 или 3 подходящей защитной крышкой. 2. Установите принадлежность на привод 2 или 3 и проверьте правильность посадки.
На дисплее появляется "ПРОВЕРЬТЕ ДИСПЛЕЙ".	<p>Сенсорный дисплей грязный или активируется непреднамеренно.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите дисплей влажной микрофибровой салфеткой. 2. Следите за тем, чтобы посторонние предметы не касались дисплея.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется "ДАЙТЕ ПРИБОРУ ОСТЫТЬ".	<p>Перегрев двигателя.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установите поворотный переключатель на 0. 2. При переработке большого количества ингредиентов, во избежание перегрева уменьшите количество. 3. При блокировании насадки или принадлежности снимите блокировку. 4. Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть.
На дисплее появляется "ПЕРЕЗАПУСТИТЬ ТА-РУ".	<p>Сбой калибровки весов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Устанавливайте прибор на ровную, чистую и устойчивую рабочую поверхность. 2. Следите за тем, чтобы под прибором не было посторонних предметов. 3. Нажмите , чтобы перезапустить калибровку, и не прикасайтесь к прибору во время калибровки.
На дисплее появляется "ДОСТИГНУТ МАКС. ВЕС".	<p>Количество ингредиентов превышает диапазон измерения весов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. При использовании весов учитывайте максимальный вес 5000 г или 11,00 lb. 2. Уменьшите взвешиваемый общий вес.
На дисплее появляется "ДОСТИГНУТ МИН. ВЕС".	<p>Количество ингредиентов меньше диапазона измерения весов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. При использовании весов учитывайте минимальный вес 5 г или 0,01 lb. 2. Увеличьте взвешиваемый общий вес.
	<p>Прибор установлен неправильно.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Устанавливайте прибор на ровную, чистую и устойчивую рабочую поверхность. 2. Следите за тем, чтобы под прибором не было посторонних предметов.

16 Утилизация

16.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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.

Заметка: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

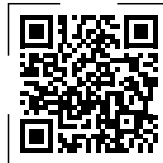
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Словении

17 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции, вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 7 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

17.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.



لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.

فهرس المحتويات

6	قبل الاستخدام لأول مرة	174	الأمان
6.1	تنظيف الجهاز والأجزاء قبل	1.1	إرشادات عامة
183	الاستخدام الأول	1.2	الاستعمال المطابق
6.2	إجراء التشغيل لأول مرة	1.3	للتعليمات
7	الاستعمال الأساسي	1.4	تقييد دائرة المستخدمين
7.1	تحضير الجهاز	1.4	إرشادات الأمان
7.2	معالجة المكونات باستخدام	2	تجنب الأضرار المادية
184	أدوات العمل	3	حماية البيئة والتوفير
7.3	استخدام التشغيل اللحظي	3.1	التخلص من مواد التغليف
7.4	إنهاء المعالجة	4	إخراج الجهاز من مواد
7.5	استخدام وحدات إدارة	التغليف وفحصه	
185	الملحقات	4.1	إخراج الجهاز والأجزاء من مواد
8	أوضاع الضبط الأساسية	4.2	التغليف
8.1	تغيير أوضاع الضبط الأساسية	4.3	محتويات عبوة المنتج
8.2	نظرة عامة على أوضاع الضبط	4.3	نصب الجهاز
185	الأساسية	5	التعرّف
9	الميزان	5.1	الجهاز
9.1	ضبط مدة المعالجة	5.2	الرموز
10	الميزان	5.3	مفتاح دوار
10.1	وزن المكونات	5.4	حلقة الإضاءة
11	البرامج الأوتوماتيكية	5.5	الإشارة الصوتية
11.1	استخدام البرامج	5.6	شاشة اللمس
188	الأوتوماتيكية	5.7	الذراع المتراوع ووحدات
12	التنظيف والعناية	5.8	الإدارة
12.1	مواد التنظيف	5.8	أدوات العمل
12.2	نظرة عامة على التنظيف	5.9	الضبط الدقيق للمضرب
13	الملحقات الخاصة	5.10	الدوَّار
			5.10 أنظمة الأمان والسلامة

189	14 أمثلة تطبيقية
189	14.1 وصفة مقترحة
191	15 التغلب على الاختلالات
194	16 التخلص
194	16.1 التخلص من الجهاز القديم
194	17 خدمة العملاء
		17.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم
194	الصنع (FD)

1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 إرشادات عامة

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

1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

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

1.3 تقييد دائرة المستخدمين

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.

لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

1.4 إرشادات الأمان

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- ◀ أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشغّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ← صفحة 194
- ◀ تنطوي أعمال التركيب غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ الرطوبة المتوغلة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◀ لا تعرّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديتين.

- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف الجهاز.
- أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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

⚠ تحذير - خطر السحق!

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

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

- يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحسروا بداخلها ويختنقوا.
- ◀ أبعد مواد التغليف عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.

يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يبتلعوها ومن ثم يخبثون.

- ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية!

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

2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف وجهّزها.
3. انزع مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.

4.2 محتويات عبوة المنتج

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

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

← الشكل 1

A	الجهاز الأساسي مع وعاء تقليب
B	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
C	ذراع التقليل الحلزوني المرن
D	المضرب الدوّار
E	كواب العجين
F	المستندات

4.3 نصب الجهاز

1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.
2. اسحب كابل الشبكة الكهربائية بالطول المطلوب.
3. لاختزال طول الكابل، ارفع الكابل إلى داخل درج تخزين الكابل.
4. لا تدخل قابس الجهاز في المقبس.

2 تجبُّب الأضرار المادية

تنبيه!

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى أضرارٍ مادية.
- لا تستخدم آليات تشغيل متنوعة في وقت واحد.
- لا تشغّل الجهاز أبدًا أطول مما هو ضروريّ.
- لا تشغّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزةٍ أخرى.
- لا تتجاوز الحد الأقصى لكميات المعالجة.
- قبل الاستخدام، افحص الوعاء بحثًا عن أجسام غريبة وأزلها.
- يمكن أن تؤثر الارتجاجات سلبيًا على أداء الجهاز لوظيفته.
- لا تضع الجهاز على سطح متحرّك أو مهتز.

3 حماية البيئة والتوفير

3.1 التخلص من مواد التغليف

كافة مواد التغليف خاماتٌ غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.

- تخلّص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

4 إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

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

4.1 إخراج الجهاز والأجزاء من مواد التغليف

1. أخرج الجهاز من عبوة التغليف.

5 التعرّف

5.1 الجهاز

تجد هنا نظرة عامة على مكوّنات جهازك.

← الشكل 2

1 وعاء تقليب

2 غطاء بمنفذ تعبئة مدمج

3 زر الإخراج لأدوات العمل

4 سطح الميزان

5 زر تحرير القفل للذراع المتراوح

6 الذراع المتراوح

7 مفتاح دوار

8 شاشة اللمس

9 غطاء حماية لوحدة الإدارة 2

10 وحدة الإدارة 2

11 غطاء حماية لوحدة الإدارة 3

12 وحدة الإدارة 3

13 وحدة الإدارة الرئيسية

14 موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

15 حلقات الإمساك من أجل النقل

16 فتحة الصرف

17 فتحات الوعاء

5.2 الرموز

تجد هنا نظرة عامة على الرموز الموجودة على جهازك.

الشرح	الرمز
علامة تمييز الموضع على وحدة الإدارة الرئيسية	▼
علامة تمييز للموضع على وحدة الإدارة 3	▲
تركيب الغطاء الواقي لوحدة الإدارة من أجل وحدة الإدارة 3 ▼ وإحكام الربط	▼ — 🔒

5.3 مفتاح دوار

تستطيع بواسطة المفتاح الدوار بدء المعالجة وإيقافها واختيار السرعة.

الوظيفة	الرمز
إيقاف المعالجة.	○
حسب الاستخدام: ▪ خلط المكوّنات على أقل سرعة. ▪ بدء البرنامج الأوتوماتيكي.	▶ Ⓐ
1 معالجة المكوّنات عند سرعة منخفضة.	1
7 معالجة المكوّنات عند أعلى سرعة.	7
M معالجة المكوّنات عند أعلى سرعة لفترة قصيرة. ← "استخدام التشغيل اللحظي", صفحة 184	M

5.4 حلقة الإضاءة

تُعلمك حلقة الإضاءة في المفتاح الدوار بشأن حالة تشغيل جهازك.







البيان	الحالة
تضيء حلقة الإضاءة وتبدأ عملية المعالجة.	يؤدّي الجهاز وظيفته دون مشكلة.

الوظيفة	زرّ اللمس
تصفّح إلى اليمين	>
▪ زيادة القيم	^
▪ تصفّح إلى الأعلى	
▪ تقليل القيم	∨
▪ تصفّح إلى الأسفل	
ضبط الميزان على 0 (الوزن المخصص)	0

القائمة الرئيسية

يمكنك في القائمة الرئيسية الوصول إلى أوضاع الضبط والوظائف والبرامج. من أجل عرض القائمة الرئيسية ومغادرة البيان الحالي، اضغط < إلى أن يُعرض واحدٌ من عناصر القائمة.

عصر القائمة التطبيق

← "أوضاع الضبط الأساسية", صفحة 185	Setting	
← "الميكاني", صفحة 186	Timer	
← "الميزان", صفحة 186	Scale	
← "البرامج الأوتوماتيكية", صفحة 187	Sensor	
العرض حسب الملحقات المُنَسَّطة ← "أوضاع الضبط الأساسية", صفحة 185	Blender	
مثال: برامج إضافية من أجل تجهيزة الخلاط العلوية أو جهاز صنع الثلجات	Ice-cream maker	

البيان	الحالة
تومض حلقة الإضاءة ولا يمكن بدء عملية المعالجة أو استئنافها.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ هناك نظام أمان مفعّل. ▪ هناك خطأ في الجهاز.

نصيحة: تجد المزيد من المعلومات هنا:

← "أنظمة الأمان والسلامة", صفحة 182

← "التغلب على الاختلالات", صفحة 191

5.5 الإشارة الصوتية

في حالة حدوث عطل أو قيام نظام الأمان بإيقاف تشغيل الجهاز، يتم إصدار إشارة تنبيه صوتية. تشمل الأعطال المحتملة، على سبيل المثال، عدم تثبيت الذراع الدوارة بشكل صحيح أو فرط ارتفاع درجة حرارة الجهاز.

← "التغلب على الاختلالات", صفحة 191

5.6 شاشة اللمس

تُستخدم شاشة اللمس كشاشة بيان وعنصر استعمال أيضاً. ترى في شاشة اللمس إمكانيات الاختيار وأوضاع الضبط المنقّذة فيما يخص الوظيفة الحالية.

ملاحظة: عندما تكون شاشة اللمس رطبة أو متسخة، يمكن أن يُسبب ذلك تقييداً للوظيفة.

الأزرار اللمسية

يُعرض في الثلث السفليّ من الشاشة أزراراً لمسية مختلفة حسب الوضع.

زرّ اللمس	الوظيفة
OK	تأكيد الاختيار
<	<ul style="list-style-type: none"> ▪ الرجوع أو الإلغاء ▪ تصفّح إلى اليسار

ملاحظة: يكونُ الذراع المتراوح مجهّزاً بالوظيفة EasyArm Lift. تدعم هذه الوظيفة حركة الذراع المتراوح إلى الأعلى.

5.8 أدوات العمل

تعرف هنا كل ما هو جوهريّ حول أدوات العمل المختلفة. أدوات العمل مجهّزة بغطاء حماية لحماية وحدة الإدارة من الأوساخ. يُسهّل زرّ الإخراج في الذراع المتراوح انتزاع أدوات العمل.

أداة العمل	الاستخدام
------------	-----------

- كباب العجين
- عجن العجين، مثلاً عجينة الخميرة، عجينة الخبز، عجينة البيتزا، عجينة المعكرونة وعجينة الحلوى.
- خلط المواد الغذائية، التي لا يُفترض تفتيتها، مثل الزبيب أو رقائق الشوكولاتة.



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



- ذراع التقليل الحلزوني المرن
- تقليل العجين، مثلاً العجينة المقددة، وعجينة الكعك، وكعك الفواكه.
- وضع الإضافات في العجين، مثلاً الزبيب أو رقائق الشوكولاتة.



عصر القائمة التطبيق

إرشادات من أجل الاستخدام المثاليّ للجهاز وأدوات العمل والملحقات	Accessory tips
	(i)

5.7 الذراع المتراوح ووحدات الإدارة

تجد هنا نظرةً عامة على التطبيقات حسب موضع الذراع المتراوح ووحدة الإدارة. عندما يُضغط زر تحرير القفل، يمكن تحريك الذراع المتراوح إلى الموضع المرغوب.

← الشكل 3

التحضير:

- تركيب الوعاء أو انتزاعه.
- تثبيت الغطاء أو إزالته.
- تركيب أداة العمل في وحدة الإدارة الرئيسية أو انتزاعها.
- تعبئة مكونات أكبر حجمًا في الوعاء.

A

وحدة الإدارة الرئيسية:

- معالجة المكونات باستخدام أدوات العمل، من قبيل المضرب الدوّار.
- سطح الميزان: استخدام الميزان.

B

وحدة الإدارة 2:

- استخدام الملحقات، من قبيل خراطة تمريرية فورية.

C

وحدة الإدارة 3:

- استخدام الملحقات، من قبيل تجهيزة الخلاط العلوية.

D

وحدة الإدارة الرئيسية:

- استخدام الملحقات، من قبيل مفرمة اللحم.

E

2 لتغيير وضع الضبط، أدر أداة العمل في الاتجاه المرغوب.

← الشكل 5

انبته إلى الجدول:

وضع الضبط المثالي	أداة العمل تلمس الوعاء بخفة.
الإدارة في اتجاه رفع أداة العمل دوران عقارب الساعة	
الإدارة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة	خفض أداة العمل

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

4. راجع وضع الضبط.

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

6. ثبت المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وأحكم ربط صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

5.10 أنظمة الأمان والسلامة

تجد هنا نظرة عامة على أنظمة الأمان والسلامة لجهازك.

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

يحول التأمين ضد التشغيل الخاطئ دون تشغيل جهازك على نحو غير مرغوب.

لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا إذا تحقّق واحدٌ من الاشتراطات التالية.

▪ الذراع المتراوح معسّق في موضع أفقيّ بصورةٍ صحيحة.

5.9 الضبط الدقيق للمضرب الدوّار

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

ملاحظة: المضرب الدوّار مضبوطٌ من المصنع بحيث تُخلط المكوّنات معًا بصورةٍ مثالية.

تصحيح وضع ضبط الأداة

تنبيه!

يمكن أن يتضرر الجهاز والأدوات بفعل ضبط خاطئٍ للأدوات.

◀ لا تشغّل أبدًا أداة عملٍ ليست مضبوطةً بصورةٍ صحيحة.

المتطلبات

- قابس الشبكة غير مقبوس.
- الذراع المتراوح مفتوح.
- المضرب الدوّار مرگّب.
- الوعاء مرگّب.

1. ثبت المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وحل صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في اتجاه حركة عقارب الساعة.

← الشكل 4

3. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.

← "التنظيف والعناية"، صفحة 188

4. جهّز الأجزاء المنظّفة والمجفّفة للاستخدام.

6.2 إجراء التشغيل لأول مرة

تظهر شاشة الترحيب عند التشغيل الأول أو بعد الإرجاع إلى أوضاع ضبط المصنع.

1. قم بتوصيل القابس الكهربائي.

✓ تعرض الشاشة شعار بوش وتحوّل من ثم إلى اختيار اللغة.

2. اختر اللغة المرغوبة بواسطة ∨ أو ^ وأكّد بواسطة OK.

3. اختر وحدات البيان المرغوبة بواسطة ∨ أو ^ وأكّد بواسطة OK.

✓ يصبح الجهاز جاهزًا للتشغيل.

7 الاستعمال الأساسي

7.1 تحضير الجهاز

1. قم بتوصيل القابس الكهربائي.

← الشكل 6

✓ تُظهر شاشة العرض شعار بوش.

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

← الشكل 7

3. ضع الوعاء في الجهاز الأساسي.

← الشكل 8

احرص على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.

4. أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يتعسّق.

← الشكل 9

■ الذراع المتراوح معسّق في موضع رأسيّ بصورةٍ صحيحة، والغطاء الواقي لوحدّة الإدارة أو ملحق مُجمّع مُركّب بصورةٍ صحيحة.

التأمين ضد إعادة التشغيل

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

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرّك ومكوّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

الإشارة الصوتية

في حالة حدوث عطل أو قيام نظام الأمان بإيقاف تشغيل الجهاز، يتم إصدار إشارة تنبيه صوتية. تشمل الأعطال المحتملة، على سبيل المثال، عدم تثبيت الذراع الدوّارة بشكل صحيح أو فرط ارتفاع درجة حرارة الجهاز.

← "التغلب على الاختلالات"، صفحة 191

6

قبل الاستخدام لأول مرة

هيئ الجهاز للاستخدام.

6.1 تنظيف الجهاز والأجزاء قبل الاستخدام الأول

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع

الذراع المتراوح، إلى أن يتعسّق.

2. أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.

5. ضع المفتاح الدوّار على 0.

← الشكل 16

انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.

7.3 استخدام التشغيل اللحظي

1. ضع المفتاح الدوار على M وثبته.

← الشكل 17

✓ تُعالج المكوّنات بأعلى سرعة.

2. حرّر المفتاح الدوار.

← الشكل 18

✓ ينتقل المفتاح الدوار إلى 0.

✓ تتوقف عملية المعالجة.

نصيحة: التشغيل اللحظي مناسبٌ للغاية للاستخدام مع تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية.

7.4 إنهاء المعالجة

1. انزع القابس الكهربائي.

← الشكل 19

2. اضغط على زر تحرير القفل وارفع

الذراع المتراوح، إلى أن يتعسّق.

← الشكل 20

3. إذا كان من الصعب فتح الذراع المتراوح أو كان هناك الكثير من العجين مُعلّقًا في أداة العمل، فتصّرف على النحو التالي:

- افتح الذراع المتراوح قليلاً إلى الخارج واستخدم أداة أو ملعقة خشبية لدفع العجين بعيداً عن أداة العمل.

- افتح الذراع المتراوح كلياً، وأزل بقايا العجين المتبقية عن أداة العمل، وعندئذٍ انتزع أداة العمل.

5. اقبس الغطاء على وحدة الإدارة الرئيسية إلى أن يتعسّق.

← الشكل 10

يجب أن يشير منفذ التعبئة إلى الأمام.

6. اضغط أداة العمل في وحدة الإدارة الرئيسية، إلى أن تتعسّق.

← الشكل 11

يجب أن يغطي غطاء الحماية [a] وحدة الإدارة الرئيسية بالكامل.

7. عبئ المكوّنات في الوعاء.

← الشكل 12

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

← الشكل 13

7.2 معالجة المكوّنات باستخدام أدوات العمل

1. قم بتوصيل القابس الكهربائي.

2. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.

← الشكل 14

✓ تُعرّض في شاشة العرض السرعة المضبوطة ومدة المعالجة.

✓ عندما تُغيّر السرعة، تبدأ مدة المعالجة عند 0 ثانية مجدداً.

3. عبئ مزيداً من المكوّنات من خلال منفذ التعبئة في أثناء عملية المعالجة عند الرغبة.

← الشكل 15

من أجل تعبئة كميات أكبر حجماً، أطفئ الجهاز، وافتح الذراع المتراوح، وعبئ المكوّنات في الوعاء.

4. عالج المكوّنات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.

8 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

8.1 تغيير أوضاع الضبط الأساسية

1. اختر في القائمة الرئيسية "Setting" بواسطة < أو > وأعد بواسطة OK.
2. اختر وضع الضبط المرغوب بواسطة ^ أو v وأعد بواسطة OK.
3. اختر خياراتٍ أخرى أو غير أوضاع ضبط بواسطة v أو ^ وأعد بواسطة OK.
4. من أجل مغادرة خيار ما أو وضع ضبط والرجوع مستوى واحد، اضغط <.

8.2 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

تجد هنا نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية.

شرح	وضع الضبط
ضبط لغة شاشة العرض.	Language
تفعيل ملحق موجود أو إيقاف تفعيله. يظهر الملحق المُنشط في القائمة الرئيسية وتتوفر برامج أو توماتيكية إضافية.	Accessory
ضبط شدة صوت النغمات الإشارية ونغمات الأزرار.	Sound
تفعيل الخصم التلقائي للوزن على الميزان وإيقاف تفعيله.	Quick access
ضبط وحدات الميزان.	Unit

4. اضغط زرّ الإخراج لتحرير أداة العمل وانتزاعها.

الشكل 21

لا تضغط زرّ الإخراج، إلا عندما يكون الذراع المتراوح مفتوحًا، وإلا فقد تعلق أداة العمل في الوعاء.

5. اخلع الغطاء من وحدة الإدارة الرئيسية.

الشكل 22

6. أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.

الشكل 23

7.5 استخدام وحدات إدارة الملحقات

ملاحظات

- اخلع غطاء الحماية، لاستخدام الملحقات على وحدة الإدارة 2 أو 3.
 - أغلق وحدات الإدارة غير المستخدمة دائمًا بواسطة أغطية الحماية.
 - احرص على مراعاة دليل الاستعمال الخاص بالملحق.
1. ارفع غطاء حماية وحدة الإدارة 2 من الفتحة الجانبية واخلعه.
- الشكل 24
2. ركب غطاء حماية وحدة الإدارة 2 وثبته في موضعه.
- الشكل 25
3. أدر غطاء حماية وحدة الإدارة 3 في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة واخلعه.
- الشكل 26
4. ركب غطاء حماية وحدة الإدارة 3 وأحكام ربطه في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- الشكل 27

10 الميزان


جهازك مزوّد بميزان مدمج. يحتوي الجهاز الأساسي على 4 مستشعراتٍ للوزن موجودة في الأقدام.

العوامل التالية يمكن أن تزيّف نتيجة القياس:

- أقدم التثبيت لا تقف بصورة صحيحة على سطح العمل.
- اهتزازات سطح العمل
- وجود أغراض تحت الجهاز الأساسي
- كميات المكونات أقل من 5 ج أو 0.01 باوند
- إزاحة الجهاز الأساسي
- لمس الجهاز الأساسي

نصيحة: إذا كان "Quick access" مُفَعَّلًا في أوضاع الضبط الأساسية، يبدأ الميزان تلقائيًا. إذا وُصّل الجهاز بالكهرباء، أو أوقظ من وضع توفير الطاقة، أو أنهيت المعالجة، يُعابر الميزان نفسه وتُظهر شاشة العرض "0" والوحدة المضبوطة مسبقًا.

10.1 وزن المكونات



1. اختر في القائمة الرئيسية "Scale" بواسطة < أو > وأكّد بواسطة OK.
- ✓ يجري الميزان معايرةً لنفسه.
- ✓ تُظهر شاشة العرض "0" والوحدة المضبوطة مسبقًا.
2. عند الرغبة، اختر وحدةً أخرى بواسطة > وأكّد بواسطة OK.
3. عبّئ المكونات في الوعاء المُدخّل أو في أحد الملحقات المُركّبة.
- ✓ تعرض الشاشة كمية الملء بالوحدة المُختارة.
4. من أجل إعادة ضبط الميزان على "0" ووزن مُكوّنات أخرى كل على حدة، اضغط  وانتظر انتهاء المعايرة.

شرح	وضع الضبط
ضبط سطوع الشاشة.	Brightness
ضبط المدة الزمنية، التي تنطفئ بعدها الشاشة.	Idle mode
ضبط المدة الزمنية، التي ينتقل بعدها الجهاز إلى وضع توفير الطاقة.	Standby time
إرجاع الجهاز إلى أوضاع ضبط المصنع.	Restore the factory settings
المعلومات حول برمجة الجهاز.	Appliance information

9 الميكاتي

يمكنك ضبط مدة المعالجة المرغوبة باستخدام الميكاتي.

9.1 ضبط مدة المعالجة

1. اختر في القائمة الرئيسية "Timer" بواسطة < أو > وأكّد بواسطة OK.
2. اضبط الدقائق بواسطة ^ أو v وأكّد بواسطة OK.
3. اضبط الثواني بواسطة ^ أو v وأكّد بواسطة OK.
- ✓ تُظهر شاشة العرض "Select setting" ومدة المعالجة المضبوطة.
4. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.
- ✓ تُظهر شاشة العرض السرعة المضبوطة ومدة المعالجة المتبقية.
- ✓ عندما ينقضي الوقت، يُوقف الجهاز المعالجة وتُظهر شاشة العرض "Set level" .
5. ضع المفتاح الدوار على .

- لا ينجم بياض البيض المخفوق، إلا إذا كانت أداة العمل والوعاء نظيفين وخاليين من الدسم ودون بقايا من سائل التنظيف.
- لا تعالج إلا القشدة، التي تم تبريدها عند 6° م تقريباً وبها نسبة من الدسم قدرها 30-36%.
- القشدة المجمدة مسبقاً لا يمكن خفقتها.
- للحصول على نتائج مثالية، حدّد نوع القشدة المستخدم بعد اختيار برنامج "Whipped Cream"، على سبيل المثال، قشدة طازجة أو قشدة طويلة الأمد أو قشدة نباتية أو قشدة خالية من اللاكتوز.
- لا تستخدم وعاءً دافئاً لخفق القشدة، على سبيل المثال مباشرةً من غسالة الأطباق.
- لا تخلط السكر والنكهات والإضافات الأخرى مع القشدة أو بياض البيض المخفوق إلا بعد إنهاء البرنامج الأوتوماتيكيّ.
- انتبه لمراعاة المكوّنات والكميات المُفترحة.
- لا تعمل البرامج الأوتوماتيكية للعجائن مع عجائن جافة للغاية. تتطلّب وصفات العجين نسبةً كافيةً من المكوّنات السائلة أو الرطبة.
- يقطع برنامج "Yeast dough and sourdough" العجنّ لمدة 15 دقيقة تقريباً للسماح للعجين بالارتفاع. ثم تبدأ عملية عجن أخرى تلقائياً. لا تُزل العجين إلا بعد انتهاء البرنامج.
- لبرنامجي "Cake mixture" و"Shortcrust pastry"، دقّي الزبد أو السمن إلى درجة حرارة الغرفة وقطّعيها إلى مكعبات بحجم 2 سم. الزبد أو السمن البارد أو المجمد لن يُعطي النتائج المرجوة. اترك العجينة المقدّدة ترتاح في الثلاجة قبل الخبز.

نصيحة: عندما يتعسّق الذراعُ المتراوح في وضع أفقيّ، يمكن وضع الأوعية أو العبوات على سطح الميزان و إجراء عملية الوزن.

11 البرامج الأوتوماتيكية

- تدعمك البرامج الأوتوماتيكية في أثناء معالجة المواد الغذائية بواسطة أدوات العمل واستخدام الملحقات. تراقب المستشعرات عملية معالجة المكوّنات، وتُنتهي عملية المعالجة أوتوماتيكياً بعد الوصول إلى القوام المبرمج مسبقاً.
- احرص على مراعاة الإرشادات التالية للحصول على نتائج مثالية:
 - يجب أن يلامس المضربُ الدوّار الوعاءً بخفة من أجل خلط المكوّنات بصورةً مثالية ومن ثم تعمل البرامج الأوتوماتيكية بصورةً صحيحة.
 - ← "تصحيح وضع ضبط الأداة"، صفحة 182
- قبل الاستخدام الأول للبرامج الأوتوماتيكية، شغّل الجهازَ الجديدَ لمدة دقيقتين على الأقل في وضع الدوران الحر أو عالٍ مواد غذائية دون استخدام برنامج أوتوماتيكيّ.
- لا تعبئ مواد غذائية أخرى، إذا بدأ برنامج أوتوماتيكيّ.
- لا تعالج مكوّنات تمت معالجتها بالفعل مجدداً باستخدام برنامج أوتوماتيكيّ.
- مدى طزاجة المكوّنات المستخدمة ودرجة حرارتها ومحتوياتها يكون لها تأثير على المدة اللازمة للإعداد وعلى النتيجة.
- لا تعالج إلا بيضاً طازجاً. البرنامج الأوتوماتيكيّ ليس مناسباً للبدائل، من قبيل أكوافابا أو مسحوق البروتين.

12 التنظيف والعناية

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

12.1 مواد التنظيف

تعرف على ماهية المنظفات المناسبة لجهازك.

تنبيه!

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

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

12.2 نظرة عامة على التنظيف

نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.
نظف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

← الشكل 28

تنبيه!

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

- ◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- ◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- ◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

- برنامج "Cake mixture" غير مناسب للعجائن شديدة السيولة، مثل عجينة الفطائر.

ملاحظات

- إذا لم تكن نتيجة معالجة البرنامج الأوتوماتيكي كما تريد، فواصل معالجة المكونات يدوياً حتى تحصل على النتيجة المرجوة.
- القشدة وبياض البيض المخفوق على المستوى 7
- العجائن الخالية من الخميرة على المستوى 4
- العجائن الأخرى على المستوى 3، مثل العجين المخمر
- إذا فُعل أحد الملحقات في أوضاع الضبط الأساسية، فسيظهر الملحق في القائمة الرئيسية ويتوفر مزيد من البرامج الأوتوماتيكية.

11.1 استخدام البرامج الأوتوماتيكية

1. اختر في القائمة الرئيسية "Sensor" أو ملحقاً مفعلاً بواسطة < أو > وأكّد بواسطة OK.
2. اختر البرنامج الأوتوماتيكي المرغوب بواسطة ^ أو v وأكّد بواسطة OK.
- اختر كمية المكونات المعروضة أو "Scale" حسب البرنامج.
3. عبئ المكونات واتبع التعليمات في شاشة العرض.
4. عندما تعرض الشاشة "Set level"، اضغط المفتاح الدوار على ▶ أو ◀.
- ✓ تظهر شاشة العرض رسماً متحركاً ويعمل البرنامج الأوتوماتيكي.
- ✓ عندما تتحقق النتيجة المبرمجة مسبقاً، يُوقف الجهاز المعالجة وتُظهر شاشة العرض "Set level" ○.
5. ضع المفتاح الدوار على ○.

تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء ماهية الملحقات المتوفرة لجهازك.
www.bosch-home.com

◀ لا تنظّف حقل التشغيل وشاشة العرض إلا باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من أليافٍ صناعية.

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

14 أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 29

ملاحظات

- كي تختلط مُكوّناتٌ عجائن الخميرة أو العجائن المُخمّرة مع محتوى كبير من الماء على الوجه الأمثل، صب السائل أولاً في الوعاء.
 - عندما تختار البرنامج الأوتوماتيكيّ المناسب للوصفة (▶)، يضبط الجهاز السرعة الصحيحة ويراقب مدة المعالجة.
- ← "البرامج الأوتوماتيكية"،
صفحة 187

13 الملحقات الخاصة

يمكنك شراء الملحقات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. لا تستخدم إلا الملحقات الأصلية، لأنها متوافقة تمامًا مع جهازك.

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (E-Nr.) الخاص بجهازك.

←صفحة 194

14.1 وصفة مقترحة

تجد هنا وصفة مقترحة، طوّرت خصيصًا من أجل جهازك.

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
▪ ركبّ ذراع التقلب الحلزوني.	▪ 3 بيض	كعكة فواكه سميقة
▪ عبّئ كلّ المكوّنات ما عدا ثمار الفواكه الجافة.	▪ 135 ج سكر	◀ Shortcrust pastry
▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1▶.	▪ 135 ج زبد اصطناعي (مارجرين)	
▪ ثم عالج لمدة 3-5 دقائق على المستوى 4.	▪ 255 ج طحين	
▪ اضبط على المستوى 1▶.	▪ 10 ج خميرة بيكنج بودر	
	▪ 150 ج زبيب	
	▪ 150 ج ثمار فواكه جافة مخلوطة	
	ملاحظة: عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
<p>■ أضف ثمار الفواكه الجافة في غضون 30-60 ثوانٍ.</p> <p>عندما يُستخدم البرنامج الأوتوماتيكي، لا تضيف ثمار الفواكه الجافة إلا بعد انتهاء البرنامج واخلط على المستوى ▶ الته.</p>		

15 التغلب على الاختلالات

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

⚠ تحذير

خطر الصعق الكهربائي!

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

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء. ▶ وصل الجهاز بشبكة الكهرباء.
	انطلاق مصهر في صندوق المصاهر. ▶ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ▶ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.
الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة.	المفتاح الدوار مضبوط بصورة خاطئة. ▶ ضع المفتاح الدوار قبل عملية المعالجة على ○.
الذراع المتراوح لا يفتح أو ينغلق لأن الأداة عالقة في الوعاء.	وحدة الإدارة ليست في وضع الصف. 1. ضع المفتاح الدوار على ○. 2. عندما يفتح الذراع المتراوح، أزل الأداة وأغلق الذراع المتراوح. 3. ضع المفتاح الدوار لوهلة قصيرة على 1، ومن ثم مرة أخرى على ○.
	✓ تواصل وحدة الإدارة الدواران لوهلة قصيرة، إلى حين بلوغ وضع الصف.
المضرب الدوار لا يلامس الوعاء أو لم تُخلط المكونات بصورة صحيحة.	المسافة الفاصلة عن الوعاء ليست مضبوطة بصورة صحيحة. ▶ صحِّح الضبط الدقيق للمضرب الدوار. ← "الضبط الدقيق للمضرب الدوار"، صفحة 182

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
رمز خطأ يظهر في شاشة العرض، مثل "E102".	اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ. 1. انقل المفتاح الدوار إلى الوضع ○ وشدّ قابس الشبكة. 2. أعدّ قبس القابس الكهربائي في المقبس. 3. إذا استمر وجود الخلل، فاتصل بخدمة العملاء.
يظهر "INSERT BOWL" في شاشة العرض.	الوعاء غير مرّكب أو ليس مُعسّثًا بصورة صحيحة. ◀ ركب الوعاء وأدر الوعاء حتى النهاية في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.
يظهر "CHECK SWIVEL ARM POSITION" في شاشة العرض.	الذراع المتراوح ليس معسّثًا بصورة صحيحة أو أنه انحل. 1. ضع المفتاح الدوار على ○. 2. حرّك الذراع المتراوح حتى يتعسّث بصورة صحيحة.
يظهر "MOTOR STOPPED AUTOMATICALLY" في شاشة العرض.	أسباب مختلفة ممكنة. 1. ضع المفتاح الدوار على ○. 2. إذا استمر وجود الخلل، فاتصل بخدمة العملاء.
يظهر "PARK POSITION NOT REACHED: PLEASE SWITCH ON MOTOR SETTING 1 AND SWITCH OFF AGAIN" في شاشة العرض.	وحدة الإدارة ليست في وضع الصف. 1. ضع المفتاح الدوار على ○. 2. عندما يفتح الذراع المتراوح، أزل الأداة وأغلق الذراع المتراوح. 3. ضع المفتاح الدوار لوهلة قصيرة على 1، ومن ثم مرة أخرى على ○. ✓ تواصل وحدة الإدارة الدوران لوهلة قصيرة، إلى حين بلوغ وضع الصف.
يظهر "CHECK COVER" في شاشة العرض.	لم يُركب غطاء حماية أو ملحق على وحدة الإدارة 2 أو 3. 1. أحكم غلق وحدة الإدارة 2 أو 3 باستخدام غطاء الحماية المناسب. 2. ركب ملحقًا في وحدة الإدارة 2 أو 3 وتحقق من التمركز الصحيح.
يظهر "CHECK DISPLAY" في شاشة العرض.	شاشة اللمس متسخة أو فُعلت عن غير قصد. 1. نظّف شاشة العرض باستخدام قطعة قماش رطبة مصنوعة من ألياف اصطناعية. 2. تأكد من عدم لمس أيّ أعراض لشاشة العرض دون قصد.

السبب والتغلب على الأعطال	العطل
<p>المُحرِّك مفرط السخونة.</p> <p>1. ضع المفتاح الدوار على ○.</p> <p>2. إذا كنت تعالج كمية كبيرة من المُكوِّنات، فقلل الكمية، كي تتجنَّب السخونة المفرطة.</p> <p>3. عندما تنحسر أداة عمل أو ملحق، أزل العائقَ.</p> <p>4. اترك الجهازَ يبرد، كي تلغي تفعيلَ مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.</p>	<p>يظهر "ALLOW APPLIANCE TO COOL DOWN" في شاشة العرض.</p>
<p>فشلت معايرة الميزان.</p> <p>1. ضع الجهاز على سطح عمل مستو ونظيف ومقاوم للاهتزازات.</p> <p>2. تأكد من عدم وجود أي أغراض أسفل الجهاز.</p> <p>3. اضغط , كي تبدأ عملية المعايرة مجددًا ولا تلمس الجهاز في أثناء المعايرة.</p>	<p>يظهر "SCALE RESET" في شاشة العرض.</p>
<p>كمية المكوِّنات تقع أعلى نطاق قياس الميزان.</p> <p>1. انتبه عند استخدام الميزان إلى الوزن الأقصى بقيمة ج 5000 أو باوند 11.00.</p> <p>2. قلل الوزنَ الإجماليَّ المطلوب وزنه.</p>	<p>يظهر "MAX. WEIGHT REACHED" في شاشة العرض.</p>
<p>كمية المكوِّنات تقع تحت نطاق قياس الميزان.</p> <p>1. انتبه عند استخدام الميزان إلى مراعاة الوزن الأدنى بقيمة ج 5 أو باوند 0.01.</p> <p>2. زد الوزنَ الإجماليَّ المطلوب وزنه.</p>	<p>يظهر "MIN. WEIGHT REACHED" في شاشة العرض.</p>
<p>الجهاز ليس منصوبًا بصورة صحيحة.</p> <p>1. ضع الجهاز على سطح عمل مستو ونظيف ومقاوم للاهتزازات.</p> <p>2. تأكد من عدم وجود أي أغراض أسفل الجهاز.</p>	

17 خدمة العملاء

تحصل على قطع الغيار الأصلية المهمة للوظيفة وفقًا للائحة التصميم البيئي ذات الصلة لدى خدمة العملاء الخاصة بنا لمدة 7 سنوات على الأقل بدءًا من تسويق جهازك داخل المنطقة الاقتصادية الأوروبية.

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 7 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹

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

سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.

عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

17.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

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

16 التخلص

16.1 التخلص من الجهاز القديم

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

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

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

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/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.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001292950 (031222)

es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar