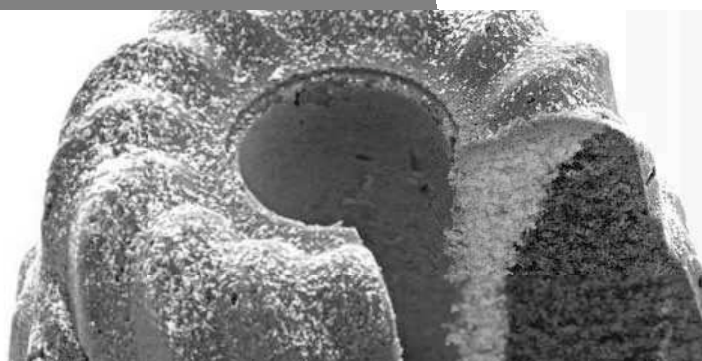




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

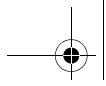


**MUMXL...**

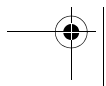
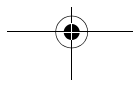
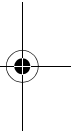
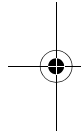
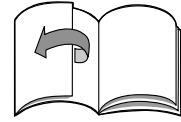
 **BOSCH**

**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης  
**tr** Kullanma talimatı  
**pl** Instrukcja obsługi

**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**he** הוראות שימוש  
**ar** تعليمات الاستخدام



es	Español	3
pt	Português	19
el	Ελληνικά	34
tr	Türkçe	51
pl	Polski	67
uk	Українська	82
ru	Русский	97
he	עברית	129
ar	عربي	145





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

## Índice

Observaciones para su seguridad . . . . .	3
Descripción del aparato . . . . .	6
Posiciones de trabajo . . . . .	7
Manejo del aparato . . . . .	8
Cuidados y limpieza . . . . .	11
Localización de averías . . . . .	12
Ejemplos prácticos . . . . .	13
Accesorios opcionales . . . . .	16
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados . . . . .	18
Condiciones de garantía . . . . .	18

## Observaciones para su seguridad

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

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

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

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

El presente aparato es adecuado para mezclar, amasar y batir alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. En caso de usar los accesorios opcionales autorizados y homologados por el fabricante, puede ampliarse el campo de aplicación del aparato.

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

es

## **▲ Advertencias de seguridad de carácter general**

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Este aparato no deberá ser usado por niños. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica. Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo. Impida que los niños jueguen con el aparato.

Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados.

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

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

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

## **▲ Advertencias de seguridad para este aparato**

### **¡Peligro de lesiones!**

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez se ha cerciorado de que todos los preparativos se han concluido y el aparato está listo para trabajar. No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla bajo el grifo de agua. ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor! No modificar la posición del brazo giratorio estando el aparato en funcionamiento. Aguardar para ello siempre a que el aparato (es decir, el accionamiento utilizado) esté parado.

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado dado que, tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes.

Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio.

Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.

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

**¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!**

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

Montar o cambiar los accesorios solo con el accionamiento completamente parado – ¡el accionamiento continúa girando durante unos instantes tras desconectar el aparato, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio o posición «Easy fill».

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

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

Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.

**¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!**

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

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

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

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

**¡Peligro de quemadura!**

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

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

**¡Importante!**

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

es

## ▲ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!



¡Atención! Cuchillas giratorias.



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

## ▲ Sistemas de seguridad

### Seguro de conexión

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

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

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

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

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

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

### Protección contra puesta en marcha fortuita

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

### Seguro contra sobrecarga

En caso de desconectarse el motor automáticamente durante el trabajo con el aparato, ello es debido a la activación de la protección contra sobrecarga. Esto puede tener diversas causas:

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

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

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

### Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **■**

#### Base motriz

- 1 Tecla de desbloqueo
- 2 Brazo giratorio

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

**3 Mando giratorio**

Tras colocar el mando en la posición de desconexión (**0/off**), el aparato ajusta automáticamente la posición óptima para cambiar los accesorios («Posición para cambiar los accesorios»). En esta posición se facilitan asimismo las operaciones de carga de los ingredientes en el recipiente de mezcla, dado que los alimentos no pueden quedar retenidos en los accesorios (posición «Easy fill»).

**0/off** = Parada

**M** = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).

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

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

**4 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios más grandes**

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

**5 Accionamiento para**

- Cortador-rallador \*
- Exprimidor de cítricos \* y
- Molino de cereales \*

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

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

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

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

Compartimento del cable o recogable automático (según modelo)

**Recipiente de mezcla con accesorios****11 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable****12 Tapa****13 Embudo****Accesorios****14 Varilla mezcladora «Absolut»****15 Varilla batidora de metal****16 Garfio amasador «High performance» con separador de masa****Batidora \*****17 Soporte de la batidora con cuchillas****18 Jarra (de cristal)****19 Tapa con boca de llenado****20 Embudo**

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

**Posiciones de trabajo****¡Atención!**

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

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





**Advertencia**

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

**Ajustar la posición de trabajo****Fig. B**









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

**Cuadro sinóptico de las posiciones de trabajo**

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

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

es

Posición	Accio- namiento	Accesorios	Dos posiciones de trabajo ajustables	
3	5			3-7
4	5			3-5
5	8			5-7
6	6			5-7

## Manejo del aparato



### ¡Peligro de lesiones!

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

### ¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo. Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera.

No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor. Las piezas no son aptas para emplear en el microondas.

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

## Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Preparar el cable de conexión (Fig. 9).

### a) Aparatos con compartimento para guardar el cable:

Extraer el cable de conexión del aparato en la longitud necesaria.

### b) Aparatos con recogeable automático:

Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud 100 cm).

Soltarlo lentamente:

El cable queda retenido en la posición alcanzada. Reducir la longitud del cable: Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente; el cable queda retenido en esta posición.

### ¡Atención!

No torcer el cable al introducirlo en su alojamiento.

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

## Recipiente de mezcla y accesorios



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

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

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

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

Por razones de seguridad, el aparato solo podrá funcionar en las posiciones 2-4 si el recipiente de mezcla está colocado en la máquina y encajado a tope en su posición o la tapa protectora del accionamiento de los accesorios pequeños (7) está montada.

### ¡Atención!

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

### Varilla mezcladora «Absolut» (14)

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



**Varilla batidora de metal (15)**

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

**Garfio amasador «High performance» con separador de masa (16)**

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

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

La varilla batidora debería estar ligeramente en contacto con el fondo del recipiente a fin de mezclar o batir completamente los ingredientes. Para procesar grandes cantidades de alimentos, la varilla batidora se puede colocar en una posición más elevada. La altura de la varilla batidora se ajusta del modo siguiente:

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «1».
- Encajar la varilla batidora en el accionamiento correspondiente, haciéndola enclavar en el mismo.
- Sujetar la varilla y soltar la tuerca, girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), con ayuda de la llave suministrada con el aparato (se encuentra fijada en el fondo de la base motriz).
- Ajustar la altura correcta de la varilla girando ésta hasta alcanzar la altura óptima:
  - girar la varilla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj): elevar la varilla
  - girar la varilla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj): bajar la varilla
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «2».
- Verificar la altura de la varilla ajustada; corregirla en caso necesario.
- Una vez que se ha ajustado la altura deseada, pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1.



- Sujetar la varilla batidora y apretar la tuerca, girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), con ayuda de la llave suministrada con el aparato.

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

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «1».
- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Colocar el recipiente:
  - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentararlo en la misma,
  - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Montar el accesorio que vaya a utilizarse, varilla mezcladora, varilla batidora o garfio amasador, haciéndolo encajar hasta el tope en el accionamiento.

**Advertencia:**

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

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

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

**Nuestra sugerencia:**

- Varilla mezcladora: Mezclar primero los ingredientes en la posición de trabajo 1-2, proseguir a continuación en las posiciones de trabajo 3-7, según las necesidades concretas

es

- Varilla batidora:  
Posición «7»; mezclar los ingredientes en la posición «1»
- Garfio amasador:  
Mezclar primero los ingredientes en la posición 1 y amasarlos a continuación en la posición «3».

#### Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Montar el embudo (Fig. 6-7).
- Agregar o reponer los ingredientes a través del embudo.

o

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



#### Tras concluir el trabajo

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



### Batidora



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

*¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!*

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

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



**¡Peligro de quemadura!**

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

#### ¡Atención!

*Usar la batidora solo en la posición de trabajo mostrada.*

*Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada. La tapa tiene que estar siempre bloqueada.*

*No hacer funcionar la batidora en vacío.*

#### Preparativos

Fig. 6

#### ¡Atención!

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

Armar la batidora:

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

#### Trabajar con la jarra batidora

Fig. 6

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





- Óptima cantidad de ingredientes sólidos = 100 gramos.
- Montar la tapa en la jarra y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope. La tapa tiene que estar enclavada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

#### Agregar o reponer ingredientes (Fig. 1-8)

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



#### Advertencia importante

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

#### Tras concluir el trabajo

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

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

## Cuidados y limpieza



#### Advertencia importante

El aparato no requiere un mantenimiento específico. Una limpieza cuidadosa y a fondo del accesorio evitará daños en el mismo y conservará su capacidad de funcionamiento.

#### ¡Atención!

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

#### Limpiar la base motriz



#### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

#### Limpiar el recipiente y los accesorios pequeños

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

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

#### Limpiar la batidora



#### ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

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

es

**¡Atención!**

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

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

**Advertencia:**

La tapa de puede desarmar para su lavado.

**Fig. 13**

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

**Consejo práctico:** Tras elaborar líquidos, muchas veces se puede limpiar la jarra batidora sin necesidad de retirarla de la base motriz. Simplemente basta poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato.

Activar durante unos instantes la función «M». Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

**Localización de averías****¡Peligro de lesiones!**

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

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

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

**Avería**

El aparato no se pone en marcha.

**Forma de subsanarla**

- Verificar la alimentación de corriente.
- Verificar el enchufe del cable de conexión del aparato.
- Verificar el brazo giratorio.  
¿Se encuentra en la posición correcta?  
¿Está enclavado en su posición?
- Apretar la jarra batidora o el recipiente hasta que encajen a tope.

- Colocar las tapas protectoras de los accionamientos sobre los accionamientos que no se estén usando.
- El seguro contra puesta en marcha indebida o fortuita está activado. Colocar el aparato en la posición «0/off» y a continuación ajustar la posición de trabajo deseada.

**Avería**

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


**Forma de subsanarla**

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Dejar enfriar el aparato durante 15 minutos para desactivar el seguro contra sobrecarga.
- Elaborar una menor cantidad de alimentos. No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos de aplicación»)!
- Conectar el aparato nuevamente. En caso no ponerse en marcha el motor, dejar enfriar el aparato durante un tiempo más prolongado (como mínimo 1 hora).

**Avería**

Durante el funcionamiento del accionamiento se pulsó fortuitamente la tecla de desbloqueo. El brazo giratorio se desplaza hacia arriba. El accionamiento se desconecta, pero no queda en la posición para cambio de accesorios.

**Forma de subsanarla**

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

**Avería**

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

**Forma de subsanarla**

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

- Retirar la jara batidora de la base motriz y eliminar el ingrediente responsable del bloqueo de la cuchilla.
- Colocar la jarra batidora sobre la base motriz.
- Conectar el aparato.

**i****Advertencia importante**

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

**Ejemplos prácticos****Nata montada**

200–1500 gramos



- Batir la nata con la varilla batidora durante 1½–4 minutos en la posición de trabajo 7, según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.
- Prestar atención a las indicaciones que se hacen en el capítulo «Advertencia importante para la utilización de la varilla batidora» con respecto a la adaptación de las cantidades de elaboración!

**Claras de huevo a punto de nieve**

2–12 claras de huevo



- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 2–6 minutos en la posición de trabajo 7.
- Prestar atención a las indicaciones que se hacen en el capítulo «Advertencia importante para la utilización de la varilla batidora» con respecto a la adaptación de las cantidades de elaboración!

**Masa de bizcocho**

*Receta básica*

3 huevos

3–4 cucharadas soperas de agua caliente

150 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

150 gramos de harina

50 gramos de fécula de maíz (maicena)

levadura en polvo

- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo 7, hasta formar una masa esponjosa consistente.



- Colocar el mando giratorio en la posición 1 y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½–1 minuto, agregándolas a cucharadas.

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica

**Masa batida**

*Receta básica*

3–4 huevos

200–250 gramos de azúcar

1 pizca de sal

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

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

500 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

150 ml de leche

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

**Máxima cantidad admisible** 2½ veces la receta básica

**Masa quebrada (pastaflorea)**

*Receta básica*

125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

levadura en polvo

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

A partir de 500 gramos de harina:

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

**Máxima cantidad admisible:** 4 veces la receta básica



es

## Masa de levadura

*Receta básica*

500 gramos de harina

1 huevo

80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

80 gramos de azúcar

200–250 ml de leche tibia

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

Cáscara de ½ limón

1 pizca de sal

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

**Máxima cantidad admisible:** 3 veces la receta básica

## Masa para pasta

*Receta básica*

500 gramos de harina

250 g huevos (ca. 5 unidades)

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

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

**Máxima cantidad admisible:** 1,5 veces la receta básica



### Advertencia importante

En caso de proseguir con la elaboración de esta masa con el accesorio original del aparato, solo podrá usarse el accesorio MUZ8NV1/2/3. El accesorio MUZ8NS1 **NO** es adecuado para ello.

## Pan mixto de trigo

*Receta básica*

325 gramos de harina integral de trigo recién molida

325 gramos harina de trigo blanca tipo 405

100 gramos de harina de centeno tipo 630

75 gramos de levadura natural líquida

½ cucharada soperas de comino

½ cucharada soperas de especias para pan

½ cucharada soperas de sal

1½ sobres de levadura seca

450–500 ml de agua templada



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

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

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica

## Mayonesa

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

*Receta básica:*

1 huevo

1 cucharilla colmada de mostaza

1 cucharilla de vinagre o zumo de limón

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

200–250 ml de aceite

Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura.

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

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica

## Batido de chocolate

50–75 gramos de chocolate para repostería refrigerado

½ litro de leche caliente

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

- Cortar el chocolate en trozos de aprox. 1 cm. Poner el chocolate en la jarra y ajustar la posición de trabajo 7. Triturar el chocolate completamente.



- Desconectar el aparato y agregar la leche a través del embudo. Mezclar durante aprox. 30 segundos en la posición de trabajo 7.
- Verter el chocolate caliente en los vasos y servirlo con nata montada y raspaduras de chocolate según el gusto personal.

### Batido de plátano

2–3 plátanos  
2–3 cucharadas soperas colmadas de helado de vainilla o limón  
2 sobrecito de azúcar de vainilla  
½ l de leche



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

### Copa de frutas

250 g de frutas (por ejemplo fresas, plátano, naranja, manzana)  
50–100 gramos de azúcar  
500 ml de agua fría  
Helado al gusto personal



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

### Cóctel para deportistas

2–3 naranjas  
1 limón  
½–1 cucharada soperas de azúcar o miel  
¼ litro de jugo de manzana  
¼ l de agua mineral, cubitos de hielo en caso de desecharlo



- Pelar las naranjas y los limones. Cortarlos en trozos.
- Batir todos los ingredientes, excepto el jugo de manzana y el agua mineral, en la posición de trabajo 7 durante aproximadamente un minuto.

- Agregar el jugo de manzana y el agua mineral.
- Batir brevemente hasta formar espuma.
- Verter el cóctel en los vasos y servirlo con cubitos de hielo en caso de desecharlo.

### Jalea de frutas roja

400 gramos de frutas (guindas deshuesadas, frambuesas, grosellas, fresas, moras)  
100 ml de jugo de guindas  
100 ml vino tinto  
80 gramos de azúcar  
1 sobrecito de azúcar de vainilla  
2 cucharada soperas de zumo de limón  
1 pizca de clavo molido  
1 pizca de canela molida



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

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

### Batidos

200 g de miel (del frigorífico)  
5 g de canela  
200 g de leche (del frigorífico)



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



50 g de mantequilla (del frigorífico)  
200 g de miel (del frigorífico)

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

es

## Accesorios opcionales

	<b>MUZ8ER3</b> Recipiente de mezcla, de acero inoxidable	En el recipiente de mezcla se pueden elaborar hasta 3 kg de masa de levadura o 3,5 kg de masa batida.
	<b>MUZ8ZP1</b> Exprimidor de cítricos	Para exprimir naranjas, limones, limas o pomelos.
	<b>MUZ8AD1</b> Adaptador	Para fijar el picador de carne MUZ8FW1 y los accesorios para pasta MUZNV1/NV2 y NV3.
	<b>MUZ8FW1</b> Picadora de carne	Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.
	<b>MUZ8LS4/5</b> Juegos de discos para picar carne	Para la picadora MUZ8FW1. Los discos finos para preparar pasteles y cremas, los gruesos para salchichas y bacón.
	<b>MUZ8WS2</b> Accesorio para embutido de salchichas	Para la picadora MUZ8FW1. Para embutir carne picada en tripas artificiales o naturales.
	<b>MUZ8SV1</b> Accesorio para repostería	Para la picadora MUZ8FW1. Con plantilla metálica para cuatro pastas diferentes.
	<b>MUZ8RV1</b> Accesorio para rallar	Para la picadora MUZ8FW1. Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos asentados o secos.
	<b>MUZ8FV1</b> Accesorio tamizador de frutas	Para la picadora MUZ8FW1. para preparar purés de bayas, excepto frambuesas, tomates y escaramujos; elimina automáticamente los tallos y las pepitas de las grosellas, por ejemplo.
	<b>MUZ8NS1</b> Accesorio para pasta	Para la picadora MUZ8FW1. Para elaborar macarrones, rigatones, sopas de fideo, tallarines y láminas de masa, por ejemplo para preparar lasaña o las empanadas de pasta rellenas típicas de Suabia.



**MUZ8NV1/2/3**  
Accesorio para pasta

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



**MUZ8MX2**  
Jarra batidora  
(de vidrio)

Para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, triturar fruta y verdura cruda o hacer purés.



**MUZXL...**  
**MUZXLVL1**  
Cortador-rallador

Para picar pepinos, coles, colirrábanos, y rábanos; para rallar zanahorias, manzanas y apio, lombardas, queso, nueces, así como queso duro y chocolate. El juego MUZXL... incluye disco reversible para cortar «Profi Supercut» – grueso/fino, disco para verduras orientales, cuchilla reversible para rallado – grueso/fino, disco rallador semifino. El juego MUZXLVL1 incluye disco reversible para cortar y rallar – grueso/fino, cuchilla reversible para rallado – grueso/fino, disco rallador semifino, para verduras orientales, disco para tortilla de patatas ralladas alemana



**MUZ8PS1**  
Disco para cortar  
patatas crudas

Para el accesorio para rallar MUZXLVL1. Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.



**MUZ8RS1**  
Disco rallador,  
grueso

Para el accesorio para rallar MUZXLVL1. Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.



**MUZ8KP1**  
Disco para rallar  
patatas a la suiza

Para el accesorio para rallar MUZXLVL1. Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.



**MUZ8AG1**  
Disco para cortar  
verduras orientales

Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.



**MUZ8KS1**  
Disco rallador, fino

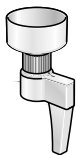
Para rallar queso curado (por ejemplo queso parmesano).



**MUZ8MM1**  
Batidora múltiple

Para picar hierbas aromáticas, verdura, manzanas y carne, y rallar zanahorias, nabos, queso nueces y chocolate frío.

es



**MUZ8GM1**  
Molino de cereales

Para moler todo tipo de cereales (excepto maíz), adormidera, linaza, sésamo, alforfón, etc. El molino permite asimismo moler hierbas aromáticas, especias y café.

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

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



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

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

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

## Condiciones de garantía

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

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

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

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH



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

## Índice

Para sua segurança .....	19
Panorâmica do aparelho .....	22
Posições de trabalho .....	23
Utilização .....	23
Limpeza e manutenção .....	26
Ajuda em caso de anomalia .....	27
Exemplos de utilização .....	28
Acessórios especiais .....	31
Indicações sobre reciclagem .....	33
Condições de garantia .....	33

## Para sua segurança

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

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

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

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

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

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

## ▲ Indicações gerais de segurança

### Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

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

pt

Crianças não podem brincar com o aparelho.

Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo. As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

### **▲ Indicações de segurança para este aparelho**

#### **Perigo de ferimentos**

#### **Perigo de choque eléctrico!**

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

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

Não mudar a posição do braço multifunções enquanto o aparelho estiver ligado. Aguardar que o accionamento esteja completamente parado. Substituir ferramentas/acessórios só depois do accionamento completamente parado – depois de desligado, o accionamento ainda gira por inércia durante alguns momentos. Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector. Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada. Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

#### **Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela.

Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!

Não tocar nas peças em rotação.

Só trocar a ferramenta com o accionamento imobilizado – depois de o aparelho ser desligado, o accionamento ainda continua a funcionar por um breve período de tempo, ficando depois na posição de substituição de ferramentas/posição «Easy fill».

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

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

### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

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

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!

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

### **Perigo de queimaduras!**

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

### **Importante!**

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.

Utilizar simultaneamente apenas uma ferramenta e um acessório.

## **▲ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios**



Seguir as indicações das Instruções de serviço.



Cuidado: Lâminas em rotação.



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

## **▲ Sistemas de segurança**

### **Protecção de ligação**

Ver tabela «Vista geral das posições de trabalho»

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

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

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

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

O misturador tem de estar apertado até ao batente.

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

pt

### Protecção contra ligação indevida

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

### Protecção contra sobrecarga

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

Causas possíveis:

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

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

Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, **Fig. 1**).

## Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 1

### Aparelho base

#### 1 Tecla de desbloqueamento

#### 2 Braço multifunções

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

#### 3 Selector rotativo

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

**0/off** = Stop

**M** = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

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

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

#### 4 Tampa de protecção do accionamento

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

#### 5 Accionamento para

- Dispositivo para cortar e ralar \*
- Espregador de citrinos \* e
- Moinho de cereais \*

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

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

#### 7 Tampa de protecção do accionamento

#### 8 Accionamento para o misturador

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

#### 9 Tampa de protecção do accionamento do copo misturador

#### 10 Arrumação do cabo

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

### Tigela com acessórios

#### 11 Tigela em inox

#### 12 Tampa

#### 13 Funil de enchimento

### Ferramenta

#### 14 Vara para massas leves «Absolut»

#### 15 Vara totalmente em metal para claras em castelo

#### 16 Vara para massas pesadas «High performance» com protecção para as massas

### Misturador \*

#### 17 Suporte do misturador com lâmina

#### 18 Copo do misturador (vidro)

#### 19 Tampa com abertura de enchimento

#### 20 Funil

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

## Posições de trabalho

### Atenção!

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

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



### Indicação

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

### Ajuste da posição de trabalho

Fig. 6

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

### Vista geral das posições de trabalho

Posição	Accionamento	Ferramenta/Acessório	Velocidade de funcionamento
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
3	5		1–3
			3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

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

## Utilização



### Perigo de ferimentos

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

### Atenção!

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ferramentas na posição de funcionamento. Não colocar o aparelho vazio em funcionamento.

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

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

### Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Preparar o cabo (Fig. 6).

#### a) Aparelhos com compartimento para o cabo:

Puxar o cabo até ao comprimento desejado.

#### b) Aparelhos com sistema automático de enrolamento do cabo:

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

Reduzir o comprimento de trabalho do cabo:

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

### Atenção!

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

pt

## Tigela e ferramentas



### **Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

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

*Não tocar nas peças em rotação.*

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

*Por motivos de segurança, o aparelho só pode funcionar nas posições 2 a 4 se a tigela tiver sido colocada no seu lugar e rodada até ao batente ou se a tampa de protecção do accionamento da ferramenta (7) estiver colocada.*

### **Atenção!**

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

### **Vara para massas leves «Absolut» (14)**

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



### **Vara totalmente em metal para claras em castelo (15)**

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



### **Vara para massas pesadas «High performance» com protecção para as massas (16)**

para amassar massas pesadas e para envolver ingredientes que não devem ser fragmentados (p. ex. passas de uvas, raspas de chocolate).






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

**Fig. D**

A vara deve tocar ligeiramente no fundo da tigela para misturar bem os ingredientes. Para grandes quantidades, a vara pode estar colocada numa posição mais alta.


A altura da vara para claras em castelo deve ser ajustada do seguinte modo:

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

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

### **Trabalhar com a tigela e as ferramentas**

**Fig. E**

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 1. 
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Colocação da tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
  - e depois pousá-lo e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até encaixar.
- Dependendo da tarefa, inserir bem a vara para massas leves, a vara para claras ou a vara para massas pesadas até encaixar no accionamento.

**Indicação:**

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

**Dar atenção à forma e à posição das peças.**

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

**A nossa sugestão:**

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

**Adicionar ingredientes**

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

**ou**

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

**Depois do trabalho**

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 1.
- Retirar a ferramenta do accionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

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

*Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!*

*Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado.*

*O aparelho só pode ser ligado se o misturador tiver sido apertado até ao batente e a tampa de protecção do accionamento da ferramenta (7) estiver colocada.*

**Perigo de queimaduras!**

*Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa.*

*Introduzir o máximo de 0,75 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.*

**Atenção!**

*Utilizar o misturador apenas na posição de trabalho indicada.*

*O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada. A tampa tem que estar completamente bloqueada.*

*Não utilizar o misturador vazio.*

**Preparação****Fig. E****Atenção!**

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

Montar o misturador:

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

**Trabalhar com o copo misturador****Fig. E**

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço multifunções na posição 5.
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.



pt

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

#### Adicionar os ingredientes (Fig. 8-8)

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

ou

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

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.



#### Indicação importante!

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

#### Depois do trabalho

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

**Sugestão:** Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

## Limpeza e manutenção



#### Indicação importante!

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

#### Atenção!

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

### Limpar o aparelho base



#### Perigo de choque eléctrico!

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

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

### Limpeza da tigela e das ferramentas

A tigela e as ferramentas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois, podem verificar-se ligeiras deformações durante a lavagem.

### Limpeza do misturador



#### Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

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

#### Atenção!

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

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



**Indicação:**

A tampa pode ser desmanchada para limpeza.

**Fig. 11**

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

**Sugestão:** Depois da preparação de líquidos, é frequentemente suficiente limpar o misturador sem o retirar do aparelho base.

Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase M). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

**Ajuda em caso de anomalia****Perigo de ferimentos**

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

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

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

**Anomalia**

O aparelho não arranca.

**Ajuda**

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

**Anomalia**

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

**Ajuda**

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

**Anomalia**

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

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

**Ajuda**

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

**Anomalia**

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

**Ajuda**

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

**Indicação importante!**

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

pt

## Exemplos de utilização

### Natas batidas

200 g–1500 g

- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase 7, (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para bater claras em castelo.
- Respeitar as indicações da secção «Indicação importante sobre a utilização da vara para claras em castelo» para ajustá-la às quantidades!



### Claras

2 a 12 claras

- Bater as claras 2 a 6 minutos na fase 7 com a vara para claras em castelo.
- Respeitar as indicações da secção «Indicação importante sobre a utilização da vara para claras em castelo» para ajustá-la às quantidades!



### Massa tipo biscoito

*Receita base*

3 ovos  
3–4 colheres de sopa de água quente  
150 g de açúcar  
1 pacotinho de açúcar baunilhado  
150 g de farinha  
50 g de fécula  
um pouco de fermento em pó

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



**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

### Massas leves

*Receita base*

3–4 ovos  
200–250 g de açúcar  
1 pitada de sal  
1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão  
200–250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)  
500 g de farinha



1 pacotinho de fermento em pó  
150 ml de leite

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

**Quantidade máxima:** 2½ x a receita base

### Massa quebrada

*Receita base*

125 g de manteiga (à temperatura ambiente)  
100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado

250 g de farinha

um pouco de fermento em pó

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

A partir de 500 g de farinha:

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

**Quantidade máxima:** 4 x a receita base

### Massa levedada

*Receita base*

500 g de farinha  
1 ovo  
80 g de gordura (à temperatura ambiente)  
80 g de açúcar  
200–250 ml de leite morno  
25 g de fermento fresco ou um pacotinho de fermento seco  
Raspa de casca de ½ limão  
1 pitada de sal

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

**Quantidade máxima:** 3 x a receita base



pt

## Massa batida

### Receita base

500 g de farinha

250 g de ovos (ca. de 5 ovos)

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

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

**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base



### Indicação importante!

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



## Maionese

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

Receita base:

1 ovo

1 colher de chá cheia de mostarda

1 colher de sopa de vinagre ou sumo de limão

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

200–250 ml de óleo

Os ingredientes devem estar todos à mesma temperatura.

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

**Quantidade máxima:** O dobro da receita base.



## Pão mistura integral

### Receita base

325 g de farinha de trigo integral recém-moída

325 g de farinha branca Tipo 405

100 g de farinha de centeio Tipo 630

75 g de fermento líquido natural

½ c. de sopa de cominhos

½ c. de sopa de especiarias para pão

½ cl. de sopa de sal

1½ pacotinho de fermento seco

450–500 ml de água quente

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

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

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base



## Chocolate quente

50–75 g de chocolate frio em barra

½ l de leite quente

Natas batidas e raspa de chocolate a gosto

- Cortar o bloco de chocolate em pedaços (ca. 1 cm) e triturar completamente na fase 7 do misturador.
- Desligar o aparelho e adicionar o leite através do funil. Misturar durante cerca de 30 segundos na fase 7.
- Deitar o chocolate quente em copos e servir com natas batidas e raspa de chocolate.



## Batido de gelado de banana

2–3 bananas

2–3 colheres de sopa de gelado de baunilha ou de limão

2 pacotinho de açúcar baunilhado

½ l de leite

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



pt

### Taça de fruta

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



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

### Cocktail para desportistas

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



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

### Sobremesa vermelha

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



- 8 folhas de gelatina  
Demolhar a gelatina em água fria durante 10 minutos.
- Deixar ferver todos os ingredientes (menos a gelatina).
- Espremer a gelatina e pôr a derreter no micro-ondas, sem cozer.

- Misturar os frutos e a gelatina quentes na fase 5 durante ca. de 1 minuto.
- Deitar o preparado em tacinhas passadas por água fria e colocá-las no frigorífico.

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

### Bebida desportiva

200 g de mel (refrigerado)  
5 g de canela  
200 g de leite (à temperatura do frigorífico)



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



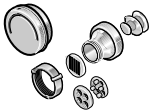
### Preparado de mel para barrar pão

50 g de manteiga (à temperatura do frigorífico)  
200 g de mel (refrigerado)

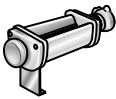










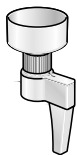
- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Juntar o mel e misturar ambos os ingredientes, durante 8 segundos no copo misturador na fase M.

## Acessórios especiais

	<b>MUZ8ER3</b> Tigela em inox	Na tigela podem ser preparados 3 kg de massa levedada ou 3,5 kg de massa batida para bolos.
	<b>MUZ8ZP1</b> Esprededor de citrinos	Para espremer laranjas, limões e toranjas.
	<b>MUZ8AD1</b> Adaptador	Para fixar o picador de carne MUZ8FW1 e os acessórios para pasta MUZ8NV1/NV2 e NV3.
	<b>MUZ8FW1</b> Picador de carne	Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.
	<b>MUZ8LS4/5</b> Conjuntos de discos perfurados	Para o picador de carne MUZ8FW1. Fino para empadas e acompanhamentos para o pão, grosso para salsichas frescas e toucinho.
	<b>MUZ8WS2</b> Acessório para enchidos	Para o picador de carne MUZ8FW1. Para encher massas de enchidos em tripas naturais ou artificiais.
	<b>MUZ8SV1</b> Adaptador para farturas	Para o picador de carne MUZ8FW1. Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos.
	<b>MUZ8RV1</b> Ralador	Para o picador de carne MUZ8FW1. Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.
	<b>MUZ8FV1</b> Adaptador para espremedor de fruta	Para o picador de carne MUZ8FW1. Para espremer frutos de baga, excepto para fazer mousse de framboesas, tomate e frutos da roseira brava. Serão tirados os pés às groselhas e, simultaneamente, descaroçadas.
	<b>MUZ8NS1</b> Adaptador para massas	Para o picador de carne MUZ8FW1. Para confeccionar macarrão, rigatoni, massas alimentícias para sopas ou às tiras e placas de massa, p. ex., para lasanha ou pastéis recheados.

pt

	<b>MUZ8NV1/2/3</b> Adaptador para massas	Para confeccionar massas alimentícias às tiras e placas de massa, p. ex., para lasanha ou pastéis recheados.
	<b>MUZ8MX2</b> Misturador (vidro)	Para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes e para passar alimentos cozinhados.
	<b>MUZXL...</b> <b>MUZXLVL1</b> Dispositivo para cortar e ralar	Para cortar pepinos, couve, couve-rábano, rábanos; para ralar cenouras, maçãs e aipo, couve roxa, queijo e nozes; para raspar queijo rijo, chocolate e nozes. Conjunto MUZXL... inclui disco reversível «Profi Supercut» – grosso/fino, disco para legumes asiáticos, disco reversível de raspar – grosso/fino, disco para ralar – médio. Conjunto MUZXLVL1 inclui disco reversível de cortar – grosso/fino, disco reversível de raspar – grosso/fino, disco para ralar – médio, disco para legumes asiáticos, disco para bolinhos de puré de batata.
	<b>MUZ8PS1</b> Disco para batatas fritas	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZXLVL1. Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.
	<b>MUZ8RS1</b> Disco de raspar grosso	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZXLVL1. Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.
	<b>MUZ8KP1</b> Disco para bolinhos de batata ralada	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZXLVL1. Para ralar batatas cruas para «Rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.
	<b>MUZ8AG1</b> Disco para legumes asiáticos	Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.
	<b>MUZ8KS1</b> Disco de raspar fino	Para ralar queijo rijo (p. ex. Parmesão).
	<b>MUZ8MM1</b> Multimisturador	Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.

**MUZ8GM1**  
Moinho de cereais

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

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

**Indicações sobre reciclagem**

Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

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

**Condições de garantia**

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

el

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

## Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας . . . . .	34
Με μια ματιά . . . . .	37
Θέσεις εργασίας . . . . .	38
Χειρισμός . . . . .	39
Καθαρισμός και φροντίδα . . . . .	42
Αντιμετώπιση βλαβών . . . . .	43
Παραδείγματα εφαρμογών . . . . .	44
Ειδικά εξαρτήματα . . . . .	47
Απόσυρση . . . . .	49
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ . . . . .	49

## Για την ασφάλειά σας

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

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

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

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

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.



## **▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας**

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

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

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

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

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

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

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

## **▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή**

### **Κίνδυνος τραυματισμού**

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

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

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

Μην μετατοπίζετε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Περίμενετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.

el

Αλλάζετε τα εργαλεία/εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την απενεργοποίηση η κίνηση περιστρέφεται για κάμποσο χρόνο ακόμα.

Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φιν από την πρίζα.

Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάζετε το φιν από την πρίζα.

### **Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!**

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

Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12).

Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη.

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

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

### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

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

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

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

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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

### **Σημαντικό!**

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Συναρμολογείτε και χρησιμοποιείτε μόνον ένα εργαλείο ή αντίστοιχα εξάρτημα.

## ▲ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.  
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

## ▲ Συστήματα ασφαλείας

### Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία

Βλ. στον πίνακα "Συνοπτική άποψη των θέσεων εργασίας"

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

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

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

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

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

### Ασφάλεια εκ νέου θέσης σε λειτουργία

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

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

### Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

Πιθανές αιτίες:

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

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

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (**Εικόνα 1**).

### Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 1

### Βασική συσκευή

- 1 Πλήκτρο απασφάλισης
- 2 Βραχίονας πολλαπλής λειτουργίας "Easy Armlift" – υποστηρίζει τον εύκολο και χωρίς μεγάλη προσπάθεια χειρισμό του βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας (βλ. "Θέσεις εργασίας").

el

**3 Περιστρεφόμενος διακόπτης**

Μετά την απενεργοποίηση (θέση 0/off) η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στην ιδανική θέση για την αλλαγή των εργαλείων (θέση αλλαγής εργαλείου). Στη θέση αυτή διευκολύνεται η πλήρωση των υλικών στο μπολ, επειδή δεν μπορούν να μείνουν υλικά πάνω στα εργαλεία (θέση "Easy fill").

0/off = ΣΤΟΠ

**M** = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.

Βαθμίδα 1–7, ταχύτητα λειτουργίας:

1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά

7 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα

**4 Προστατευτικό καπάκι κίνησης**

Για την αφαίρεση του καπακιού προστασίας κίνησης πιέστε στο εμπρόσθιο τμήμα και αφαιρέστε το καπάκι.

**5 Κίνηση για**

- Κόφτης διάρκειας \*
- Στύφτης εσπεριδοειδών \* και
- μύλο δημητριακών \*

Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης.

**6 Κίνηση για εργαλεία (εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώνματος) και κρεατομηχανή \*****7 Προστατευτικό καπάκι κίνησης****8 Κίνηση για το μίξερ**

Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.

**9 Προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ****10 Φύλαξη καλωδίου**

Χώρος στοιβάζης καλωδίου ή αυτόματη περιτύλιξη καλωδίου (ανάλογα με το μοντέλο)

**Μπολ με εξαρτήματα****11 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα****12 Καπάκι****13 Χωνί πλήρωσης****Εργαλεία****14 Εργαλείο ανάδευσης "Absolut"****15 Εργαλείο χτυπήματος εξ' ολοκλήρου μεταλλικό****16 Εργαλείο ζυμώνματος "High performance" με τεμάχιο απώθησης ζύμης****Μίξερ \*****17 Φορέας μίξερ με μαχαίρι****18 Δοχείο μίξερ (γυαλί)****19 Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών****20 Χωνί**

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

**Θέσεις εργασίας****Προσοχή!**

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

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

**i****Υπόδειξη**

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

**Ρύθμιση της θέσης εργασίας****Εικόνα B**

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

## Συνοπτική άποψη των θέσεων εργασίας

Θέση	Κίνηση	Εργαλείο/ Εξαρτή- ματα	Ταχύτητα λειτουργίας
1		*	-
2	6		1-5
			1-7
			1-3
3	5		3-7
4	5		3-5
5	8		5-7
6	6		5-7

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

## Χειρισμός



### Κίνδυνος τραυματισμού!


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

### Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή **μόνον** με το εργαλείο/εξάρτημα στη θέση εργασίας. Μην λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς φορτίο. Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας. Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

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

## Προετοιμασία

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

### a) Συσκευές με χώρο στοιβαξης καλωδίου:

Τραβήξτε το καλώδιο στο επιθυμητό μήκος προς τα έξω.

### b) Συσκευές με αυτόματη περιτύλιξη καλωδίου:

Τραβήξτε το καλώδιο μεμιάς ως το επιθυμητό μήκος (το πολύ 100 cm) προς τα έξω και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει στη θέση αυτή, Μείωση του μήκους εργασίας: Τραβήξτε ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το να τυλιχτεί ως το επιθυμητό μήκος. Κατόπιν τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει.

### Προσοχή!

Κατά την ώθηση προς τα μέσα προσέξτε να μη στριφτεί το καλώδιο. Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου μην ώθειτε το καλώδιο με το χέρι προς τα μέσα. Αν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το μέχρι το τέρμα προς τα έξω και αφήστε κατόπιν να ξανατυλιχτεί.

## Μπολ και εργαλεία



### Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία

Κατά τη λειτουργία **μη βάζετε ποτέ** το χέρι σας μέσα στο μπολ. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12). Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη. Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου. Μετακινείτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο. Η συσκευή μπορεί για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει στις θέσεις 2-4 **μόνον**, όταν έχει τοποθετηθεί το μπολ και έχει βιδωθεί ως το τέρμα ή έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου (7).

### Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε το μπολ μόνο για εργασίες με την παρούσα συσκευή. Εισάγετε τα εργαλεία στην κίνηση γερά μέχρι να κουμπώσουν.

el

**Εργαλείο ανάδευσης "Absolut" (14)**

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

**Εργαλείο χτυπήματος εξ' ολοκλήρου μεταλλικό (15)**

Για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου.

**Εργαλείο ζυμώματος "High performance" με τεμάχιο απώθησης ζύμης (16)**

Για το ζύωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας).

**Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του εργαλείου χτυπήματος****Εικόνα D**

Το εργαλείο χτυπήματος θα πρέπει να ακουμπά ελαφρά τον πυθμένα του μπολ, για να αναμειχθούν πλήρως τα υλικά. Για μεγαλύτερες ποσότητες το εργαλείο χτυπήματος μπορεί να τοποθετηθεί ψηλότερα. Προσαρμόστε τη ρύθμιση ύψους του εργαλείου χτυπήματος ως εξής:

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



- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 2. Ελέγξτε το ύψος του εργαλείου, αν χρειάζεται διορθώστε το.
- Αν το ύψος έχει ρυθμιστεί σωστά, πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής χρήσης στη θέση 1.
- Κρατήστε το εργαλείο χτυπήματος και σφίξτε το παξιμάδι με το κλειδί που παραδίδεται μαζί, αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

**Εργασία με το μπολ και τα εργαλεία****Εικόνα E**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 1.
- Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Τοποθετήστε το μπολ:
  - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
  - στρέψτε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Ανάλογα με την εργασία επεξεργασίας εισάγετε στην κίνηση το εργαλείο ανάδευσης, το εργαλείο χτυπήματος ή το εργαλείο ζυμώματος γερά μέχρι να κουμπώσει.

**Υπόδειξη:**

Στο εργαλείο ζυμώματος τοποθετείτε πρώτα τον απώθητή ζύμης και μετά το άγκιστρο ζυμώματος (**Εικόνα E-4b**).

**Προσέξτε τη μορφή και τη θέση των μερών.**

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




**Η σύστασή μας:**

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


**Συμπλήρωση υλικών**

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τοποθετήστε το χωνί πλήρωσης (Εικόνα **Ε3–7**).
- Συμπληρώστε υλικά από το χωνί πλήρωσης.

ή

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

**Μετά την εργασία**

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

**Μίξερ**

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

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



**Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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

**Προσοχή!**

*Λειτουργείτε το μίξερ μόνο στη θέση εργασίας που δείχνεται.*

*Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι. Το καπάκι πρέπει να είναι πλήρως ασφαλισμένο.*

*Μη λειτουργείτε το μίξερ άδείο.*


**Προετοιμασία****Εικόνα **Ε4******Προσοχή!**

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

Συναρμολόγηση του μίξερ:

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

**Εργασία με το μίξερ****Εικόνα **Ε5****

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

el

- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα στη λαβή του μίξερ. Το καπάκι πρέπει να έχει κουμπώσει.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

#### Συμπλήρωση υλικών (Εικόνα 8-8)

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

ή

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

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.



#### Σημαντική υπόδειξη

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

#### Μετά την εργασία

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

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

#### Καθαρισμός και φροντίδα



#### Σημαντική υπόδειξη

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

#### Προσοχή!

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

#### Καθαρισμός της βασικής συσκευής



#### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

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

#### Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

Το μπολ και τα εργαλεία είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί μπορεί να μείνουν μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία πλυσίματος!

#### Καθαρισμός του μίξερ



#### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

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

#### Προσοχή!

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

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

#### Υπόδειξη:

Το καπάκι μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για τον καθαρισμό.



**Εικόνα 13**

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

**Συμβουλή:** Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά μπορείτε να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για τον σκοπό αυτό χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ.

Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (βαθμίδα **M**). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

**Αντιμετώπιση βλαβών****Κίνδυνος τραυματισμού!**

*Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάξτε το φιν από την πρίζα.*

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

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

**Βλάβη**

Η συσκευή δεν ξεκινά.

**Αντιμετώπιση**

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

**Βλάβη**

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

**Αντιμετώπιση**

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

**Βλάβη**

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

**Αντιμετώπιση**

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

**Βλάβη**

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

**Αντιμετώπιση**

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

**Σημαντική υπόδειξη**

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

el

## Παραδείγματα εφαρμογών

### Σαντιγί

200 g–1500 g



- Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 7 (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας) με το εργαλείο χτυπήματος.
- Προσέξτε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο "Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του εργαλείου χτυπήματος" για την προσαρμογή στις ποσότητες επεξεργασίας!

### Μαρέγκα

2 έως 12 ασπράδια αβγών



- Χτυπάτε τ' ασπράδια 2 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το εργαλείο χτυπήματος.
- Προσέξτε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο "Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του εργαλείου χτυπήματος" για την προσαρμογή στις ποσότητες επεξεργασίας!

### Ζύμη μπισκότου

*Βασική συνταγή*

3 αβγά

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

150 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

150 g αλεύρι

50 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

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

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

### Ζύμη κέικ

*Βασική συνταγή*

3–4 αβγά

200–250 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

200–250 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)



500 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

150 ml γάλα

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

**Μέγιστη ποσότητα:** 2½ φορές τη βασική συνταγή

### Ζύμη τάρτας

*Βασική συνταγή*

125 g βούτυρο (σε

θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

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

Από 500 g αλεύρι

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

**Μέγιστη ποσότητα:** 4 φορές τη βασική συνταγή

### Ζύμη με μαγιά

*Βασική συνταγή*

500 g αλεύρι

1 αβγό

80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)

80 g ζάχαρη

200–250 ml χλιαρό γάλα

25 g φρέσκια μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη

Ξύσμα ½ λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

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

**Μέγιστη ποσότητα:** 3 φορές τη βασική συνταγή



el

## Ζύμη για ζυμαρικά

*Βασική συνταγή*

500 g αλεύρι

250 g αβγά (περ. 5 τεμάχια)

αν χρειάζεται 2–3 κουτ. σούπας (20–30 g) κρύο νερό

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

**Μέγιστη ποσότητα:** 1,5 φορές τη βασική συνταγή



**i**

### Σημαντική υπόδειξη

Σε περαιτέρω επεξεργασία της ζύμης αυτής με τα γνήσια εξαρτήματα γι' αυτή τη συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο το εξάρτημα MUZ8NV1/2/3. Το εξάρτημα MUZ8NS1 **δεν** είναι κατάλληλο.

## Ψωμί από ανάμεικτο σιτά-λευρο ολικής άλεσης

*Βασική συνταγή*

325 g φρεσκοαλεσμένο σιτάλευρο ολικής άλεσης

325 g λευκό αλεύρι τύπου 405

100 g βριζινο αλεύρι τύπου 630

75 g υγρό φυσικό προζύμι

½ κ.σ. κύμινο

½ π.σ. καρύκευμα ψωμιού

½ κ.σ. αλάτι

1½ φακελάκι ξηρή μαγιά

450–500 ml ζεστό νερό

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

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

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή



## Μαγιονέζα

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

Βασική συνταγή:

1 αβγό

1 κ.τ. μουστάρδα

1 κ.σ. ξύδι ή χυμός λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

200–250 ml λάδι

Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

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

**Μέγιστη ποσότητα:** δύο φορές τη βασική συνταγή



## Καυτό ρόφημα σοκολάτας

50–75 g παγωμένη σοκολάτα (μπλοκ)

½ l ζεστό γάλα

Σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα κατά προτίμηση

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

## Μιλκ-σέικ μπανάνας με παγωτό

2–3 μπανάνες

2–3 κ.σ. παγωτό βανίλια ή λεμόνι

2 φακ. βανίλια

½ l γάλα

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



el

**Φρουτόκρεμα με παγωτό**

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

Παγωτό κατά προτίμηση

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



- 8 φύλλα ζελατίνη  
Μαλακώνετε τη ζελατίνη σε κρύο νερό επί περ. 10 λεπτά.
- Βράζετε όλα τα υλικά (εκτός από τη ζελατίνη).
- Στίβετε τη ζελατίνη και τη λιώνετε στον φούρνο μικροκυμάτων, μην τη βράσετε.
- Αναμίξτε τα καυτά φρούτα και τη ζελατίνη στη βαθμίδα 5 επί 1 λεπτό περίπου.
- Ρίχνετε το ζελέ σε μικρά μπολ, τα οποία έχετε ξεπλύνει προηγουμένως με κρύο νερό και τα βάζετε στο ψυγείο.

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

**Κοκτέιλ αθλητών**

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

¼ l μεταλλικό νερό ενδεχ. παγάκια

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

**Ρόφημα για αθλητές**

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

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

**Άλειμμα φωμιού από μέλι και βούτυρο**

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

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

**Ζελές με κόκκινα φρούτα**










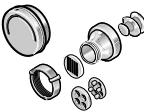
400 g φρούτα (βύσσινα χωρίς κουκούτσι, φραμπουάζ, φραγκοστάφυλλα, φράουλες, βατόμουρα)

100 ml βυσσινάδα  
100 ml κόκκινο κρασί

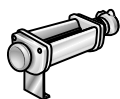
80 g ζάχαρη  
1 φακ. βανίλια  
2 κ.σ. χυμός λεμονιού  
1 πρέζα γαρίφαλο (τριμμένο)  
1 πρέζα κανέλα (τριμμένη)



## Ειδικά εξαρτήματα

	<b>MUZ8ER3</b> Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα	Στο μπολ μπορείτε να δουλέψετε έως και 3 kg ζύμη με μαγιά ή 3,5 kg ζύμη κέικ.
	<b>MUZ8ZP1</b> Στύφτης εσπεριδοειδών	Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.
	<b>MUZ8AD1</b> Αντάπτορας	Για τη στερέωση της κρεατομηχανής MUZ8FW1 και των προσαρτημάτων ζυμαρικών MUZ8NV1/ NV2 και NV3.
	<b>MUZ8FW1</b> Κρεατομηχανή	Για το κόψιμο νωπού κρέατος για κιμά.
	<b>MUZ8LS4/5</b> Ένθετα διάτρητων δίσκων	Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1. Ψιλό για πατέ και αλείμματα, χοντρό για λουκανικά και λαρδί.
	<b>MUZ8WS2</b> Προσάρτημα γεμίσματος λουκανικών	Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1. Για το γέμισμα μάζας λουκανικών σε τεχνητό και φυσικό έντερο.
	<b>MUZ8SV1</b> Προσάρτημα μπισκότων πρέσας	Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1. Με μεταλλικό χνάρι για 4 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.
	<b>MUZ8RV1</b> Προσάρτημα τριψίματος	Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1. Για το τρίψιμο φουντουκιών, καρυδιών, αμυγδάλων, σοκολάτας και ξερού ψωμιού.
	<b>MUZ8FV1</b> Προσάρτημα αποχύμωτη φρούτων	Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1. Για την αποχύμωση μούρων εκτός από φραμπούζ και την πολτοποίηση ντομάτας και κράταιγου. Ταυτόχρονα απομακρύνονται αυτόματα οι μίσχοι και οι σπόροι π. χ. από φραγκοστάφυλα.
	<b>MUZ8NS1</b> Προσάρτημα ζυμαρικών	Για την κρεατομηχανή MUZ8FW1. Για να παρασκευάζετε μακαρόνια, ριγκατόνια, ζυμαρικά για σούπες, φωλιές ζυμαρικών και φύλλα ζυμαρικών, π. χ. για λαζάνια ή γεμιστά ζυμαρικά με κιμά ή λαχανικά.

el



**MUZ8NV1/2/3**  
Προσάρτημα  
ζυμαρικών

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



**MUZ8MX2**  
Μίξερ (γυάλινο  
ποτήρι)

για την ανάμειξη υγρών ή αντίστοιχα ημιστερεών τροφίμων, για το κόψιμο τρίψιμο ωμών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποίηση φαγητών.



**MUZXL...**  
**MUZXLVL1**  
Κόφτης διαρκείας

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

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

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



**MUZ8PS1**  
Δίσκος για πατάτες  
τηγανητές

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



**MUZ8RS1**  
Δίσκος χοντρού  
τριψίματος

Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZXLVL1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π. χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.



**MUZ8KP1**  
Δίσκος για το τρίψιμο  
πατάτας για πατατο-  
κεφτέδες

Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZXLVL1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για ρόστι και πατατοκεφτέδες, για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.



**MUZ8AG1**  
Δίσκος λαχανικών για  
την ασιατική κουζίνα

Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.



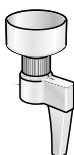
**MUZ8KS1**  
Δίσκος τριψίματος,  
ψιλό

Για το τρίψιμο σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα).



**MUZ8MM1**  
Πολυμιξερ

Για το κόψιμο αρωματικών χόρτων, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το τρίψιμο καρότων, ραπανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.



**MUZ8GM1**  
μύλο δημητριακών

Για την άλεση όλων των ειδών των δημητριακών (εκτός από καλαμπόκι), παπαρούνας, λιναρόσπορων, σουσαμιού, φαγόπυρου κλπ. Επίσης μπορείτε να αλέσετε καλά βότανα, χόρτα, μπαχαρικά και καφέ.

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

## Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

## ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδειγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

## el

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ..
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

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

## SERVICE

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

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

**Πάτρα:** Χαραλάμπη & Ερευστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

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

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



EEE yönetmeliğine uygundur

tr

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

## İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için .....	51
Genel bakış .....	54
İşletme pozisyonları .....	54
Cihazın kullanılması .....	55
Cihazın temizlenmesi ve bakımı .....	58
Arıza durumunda yardım .....	58
Kullanım örnekleri .....	59
Özel aksesuar .....	62
Giderme bilgileri .....	64
Garanti koşulları .....	64

## Kendi güvenliğiniz için

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

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

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Uygulama örnekleri") aşmayınız!

Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması ve doğranması için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## ▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpması tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır. Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

tr

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

## ▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

### Yaralanma tehlikesi

#### Elektrik çarpma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız. Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve musluktan akan su altına tutmayınız. Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

Cihaz devreye alınmışken, çok fonksiyonlu kolun ayarını değiştirmeyiniz. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.

Aleti/Aksesuarı sadece tahrik (motor) duruyorken değiştiriniz – Tahrik (motor), cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder.

Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız. Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

#### **Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

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

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız.

Aleti sadece tahrik (motor) duruyorken değiştiriniz – Tahrik (motor), cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre hareket etmeye devam eder ve alet değiştirme konumunda "Easy fill" (kolay doldurma) konumunda durur. Çok fonksiyonlu kolu ancak alet tamamen durduktan sonra hareket ettiriniz.

Cihaz ancak mikser takılıp sonuna kadar sıkıca çevrildikten ve alet tahrik sistemi koruma kapağı (7) takıldıktan sonra devreye sokulmalıdır. Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.

### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

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

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız!

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/çihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

### **Haşlanma tehlikesi!**

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

### **Önemli!**

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz. Aynı anda sadece bir alet ya da aksesuar kullanınız.

## **▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması**



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat: Dönen bıçaklar.



Dikkat: Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

## **▲ Güvenlik sistemleri**

### **Devreye sokma emniyeti**

"Çalışma konumlarına genel bakışı" tablosuna bakınız

**Cihaz 1** konumunda devreye sokulamaz.

**Cihaz 2-4** pozisyonlarında ancak şu koşullarda devreye sokulabiliyor:

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

**Cihaz 5** konumunda ancak alet tahrik sistemi koruma kapağı (7) takıldıktan sonra devreye sokulabilir.

Mikser takılıp sonuna kadar sıkıca çevrilip sabitlenmelidir.

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

### **Tekrar devreye sokma emniyeti**

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

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

tr

## Aşırı yüklenme emniyeti

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

Muhtemel sebepleri:

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

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

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, Resim 11).

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız. Resim 12

### Ana cihaz

- 1 **Kilit sistemini açma tuşu**
- 2 **Çok fonksiyonlu kol**  
"Easy Armlift" (Kolay kol kaldırıcı) – Çok fonksiyonlu kolun kolay ve fazla kuvvet kullanılmadan çalıştırılmasını destekler (bakınız "Çalışma konumları").
- 3 **Döner şalter**  
Kapatma işleminden (0/off konumu) sonra, cihaz otomatik olarak alet değiştirmek için en ideal konuma hareket eder (alet değiştirme konumu).  
Bu konumda kabın içine malzeme doldurulması da kolaylaşır, çünkü aletlerin üzerinde herhangi bir malzeme kalmaz ("Easy fill" (kolay dolun) konumu).  
0/off = Stop  
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.  
Kademe 1–7, Çalışma hızı:  
1 = Düşük devir sayısı – Yavaş  
7 = Yüksek devir sayısı – Hızlı
- 4 **Tahrik sistemi koruyucu kapağı**  
Tahrik sistemi koruma kapağını çıkarmak için, ön kısma basınız ve kapağı çıkarınız.
- 5 **Aletler**  
– Doğrayıcı \*,  
– Narenciye sıkma ünitesi \* ve  
– Tahıl öğütücüsü \*  
Kullanılmadığı zaman, tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

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

7 **Tahrik sistemi koruyucu kapağı**

8 **Mikser için tahrik sistemi (motor)**

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

9 **Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı**

10 **Kablo muhafaza bölümü**

Kablo muhafaza gözü veya kablo sarma otomatığı (modele bağlı)

## Kap ve aksesuarlar

11 **Paslanmaz çelik karıştırma kabı**

12 **Kapak**

13 **Doldurma hunisi**

## Aletler

14 **Karıştırma teli "Absolut"**

15 **Tamamen metalden çırpma teli**

16 **Hamur tutmama (sıyırma) düzenli "High performance" yoğurma kancası**

## Mikser \*

17 **Bıçaklı mikser mesnedi**

18 **Mikser kabı (cam)**

19 **Takviye delikli kapak**

20 **Huni**

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

## İşletme pozisyonları

### Dikkat!

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

*Çok fonksiyonlu kol her çalışma konumunda yerine oturup kilitlemiş olmalıdır.*

**i**

### Bilgi

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

## İşletme pozisyonunun ayarlanması

Resim 13

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

## Çalışma konumlarına genel bakış

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

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

## Cihazın kullanılması



### Yaralanma tehlikesi!

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

### Dikkat!

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

Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız. Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

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

## Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablonun hazırlanması (Resim 14).
  - a) Kablo muhafaza gözü olan cihazlar:** Kabloyu istediğiniz uzunluğa kadar dışarı çekiniz.
  - b) Kablo sarma otomatığı olan cihazlar:** Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 100 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitleyip kalır. Kablonun çalışma uzunluğunun azaltılması: Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşmaya kadar sarılmasını sağlayınız. Kabloyu sonra tekrar hafifçe çekip, yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitleyip kalır.

### Dikkat!

Kabloyu içeri iterken bükmeyiniz.

Kablo sarma otomatığı olan cihazlarda kabloyu cihazın içine elden iteleyerek sokmayınız. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.

## Anahtar ve aletler



### Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

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

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur. Çok fonksiyonlu kolu ancak alet tamamen durduktan sonra hareket ettiriniz.

Cihaz güvenlik sebeplerinden dolayı 2-4 konumunda ancak kaplar yerlerine takılmışsa ve sonuna kadar çevrilip oturmuşsa veya alet tahrik sistemi koruma kapağı (7) yerine takılmışsa çalıştırılabilir.

### Dikkat!

Anahtar sadece bu cihaz ile yapılan çalışmalar için kullanılmalıdır. Aleti yerine sıkıca oturuncaya kadar tahrik sisteminin (motor) içine takip bastırınız.

tr

**Karıştırma teli "Absolut" (14)**

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

**Tamamen metalden çırpma teli (15)**

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




**Hamur tutmama (sıyırma) düzenli "High performance" yoğurma kancası (16)**

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


**Çırpma telinin kullanılması için önemli bilgi****Resim D**

Malzemelerin tamamen karışabilmesi için, çırpma telinin kabın dibine hafif temas etmesi gerekir. İşlenecek malzeme miktarı büyük olduğunda, çırpma teli daha yüksek konuma alınabilir.

Çırpma telinin yükseklik ayarını şu şekilde ayarlayınız:

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


**Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması****Resim E**

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

**Bilgi:**

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

**Parçalarının şekline ve konumuna dikkat ediniz.**

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


**Bizim önerimiz:**

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

**Malzeme ilave edilmesi**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doldurma hunisini yerine takınız (**Resim E-7**).
- Malzemeleri doldurma hunisi üzerinden ilave ediniz.

**veya**

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

**İşiniz sona erdikten sonra**

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

**Mikser**

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

*Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser eelinizi sokmayınız!  
Mikseri cihazdan çıkaracağınız/CIHaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!  
Cihaz ancak mikser takılıp sonuna kadar sıkıca çevrildikten ve alet tahrik sistemi koruma kapağı (7) takıldıktan sonra devreye sokulmalıdır.*



**Haşlanma tehlikesi!**

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

**Dikkat!**

*Mikseri sadece resimde gösterilen çalıştırma konumunda çalıştırınız.*

*Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.*

*Kapak tamamen kilitlenmiş olmalıdır.*

*Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.*

**Hazırlanması****Resim 8****Dikkat!**

*Mikseri kesinlikle mikser mesnedinde conta olmadan monte etmeyiniz.*

Mikserin parçalarının monte edilmesi:

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

**Mikser ile çalışılması****Resim 8**

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

**Malzeme ilave edilmesi (Resim 8-8)**

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

**veya**

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

**veya**

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

**Önemli not**

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

**İşiniz sona erdikten sonra**

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

tr

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

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

## Cihazın temizlenmesi ve bakımı



### Önemli not

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

### Dikkat!

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

## Ana cihazın temizlenmesi



### Elektrik çarpma tehlikesi!

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

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

## Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

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

## Mikserin temizlenmesi



### Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

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

### Dikkat!

*Mikser mesnedini bulaşık makinesinde yıkamayınız ve suyun içinde bırakmayınız.*

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

### Bilgi:

Kapak, yıkanıp temizlenmek için parçalarına bölünebilir.

### Resim

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

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

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

## Arıza durumunda yardım



### Yaralanma tehlikesi!

*Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.*

## Çok fonksiyonlu kol her çalışma konumunda yerine oturup kilitlemiş olmalıdır.

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

### Arıza

Cihaz harekete geçmiyor.

#### Giderilmesi

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çok fonksiyonlu kolu kontrol ediniz. Pozisyon doğru mu? Yerine oturup kilitlemiş mi?
- Karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Tahrik sistemi koruyucu kapaklarını kullanılmayan tahrik sistemlerine takınız.
- Tekrar devreye sokma güvenliği aktif. Cihazı **0/off** konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.



**Arıza**

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


**Giderilmesi**

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

**Arıza**

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

**Giderilmesi**

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

**Arıza**

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

**Giderilmesi**

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

**i****Önemli not**

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

**Kullanım örnekleri****Kremşanti**

200 g–1500 g

- Kremayı 1½ – 4 dakika süreyle 7 kademesinde (kremenin miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.
- İşlenecek miktarlara uyum sağlanması için, "Çırpma telinin kullanılması ile ilgili önemli bilgi ve uyarı" bölümündeki bilgi ve uyarılara dikkat ediniz!

**Yumurta akı**

2–12 yumurtanın akı

- Yumurta akını 2–6 dakika süreyle 7 kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.
- İşlenecek miktarlara uyum sağlanması için, "Çırpma telinin kullanılması ile ilgili önemli bilgi ve uyarı" bölümündeki bilgi ve uyarılara dikkat ediniz!

**Bisküvi hamuru**

*Ana tarif*

3 yumurta

3–4 çorba kaşığı sıcak su

150 g şeker

1 paket vanilya şekeri

150 g un

50 g nişasta

Gerekirse kabartma tozu

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



**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

**Mayasız hamur**

*Ana tarif*

3–4 yumurta

200–250 g şeker

1 tutam tuz

1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu

200–250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)



tr

500 g un

1 paket kabartma tozu

150 ml süt

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

**Azami miktar:** Temel tarifin 2½ misli**Poğaç hamuru***Ana tarif*

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)

100–125 g şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri

250 g un

Gerekirse kabartma tozu

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

500 g undan sonra:

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

**Azami miktar:** Temel tarifin 4 misli**Mayalı hamur***Ana tarif*

500 g un

1 yumurta

80 g katı yağ (oda sıcaklığında)

80 g şeker

200–250 ml ılık süt

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

½ limonun kabuğu

1 tutam tuz

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

**Azami miktar:** Temel tarifin 3 misli**Makarna hamuru***Ana tarif*

500 g un

250 g yumurta (yakl. 5 adet)

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

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

**Azami miktar:** Temel tarifin 1,5 misli**Önemli not**

Bu hamurun, bu cihaza ait orijinal aksesuarlar ile işlenilmesine devam edilmesi için sadece MUZ8NV1/2/3 aksesuarı kullanılabilir. MUZ8NS1 aksesuarı uygun **değildir**.

**Kaba öğütülmüş buğday karışımı undan ekmek***Ana tarif*

325 g taze ve kaba öğütülmüş buğday unu

325 g beyaz un Tip 405

100 g çavdar unu Tip 630

75 g sıvı doğal mayalı hamur

½ çorba kaşığı kimyon

½ çorba kaşığı ekmek baharatı

½ çorba kaşığı tuz

1½ paket kuru maya

450–500 ml sıcak su

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

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

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

## Mayonez

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

Temel tarif:

- 1 yumurta
- 1 dolu kahve kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 200–250 ml sıvı yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

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

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

## Çikolatalı sıcak süt

50–70 g soğutulmuş kalıp çikolata  
½ lt. sıcak süt

İsteğe göre kremşanti ve çikolata parçacıkları

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

## Vanilyalı muzlu süt

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

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



## Meyve kasesi

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

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

## Sporcu kokteyli

2–3 portakal  
1 limon  
½–1 çorba kaşığı şeker veya bal  
0,25 l elma suyu  
¼ l maden suyu, duruma göre küp buz

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

## Kırmızı puding

400 g meyve (çekirdeksiz vişne, ahududu, Frenk üzümü, çilek, böğürtlen)

100 ml vişne suyu  
100 ml kırmızı şarap  
80 g şeker  
1 paket vanilya şekeri  
2 çorba kaşığı limon suyu  
1 bıçak ucu karanfil (öğütülmüş)  
1 tutam tarçın (öğütülmüş)

- 8 tabaka jelatinJelatinleri soğuk suda yaklaşık 10 dakika yumuşatınız.
- Bütün malzemeleri (jelatin hariç) kaynatınız.
- Jelatini sıkınız (eziniz) ve mikrodalga fırında eritiniz; kaynatmayınız!
- Sıcak meyveleri ve jelatini 5 kademesinde yakl. 1 dakika karıştırınız.



tr

- Pudingi soğuk su ile çalkanmış kaselere doldurunuz ve soğuk bir yerde bekletiniz.

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

### Spor için içecekler

200 g bal (buzdolabından)

5 g tarçın

200 g süt (buzdolabından)

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



### Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı

50 g tereyağı (buzdolabından)

200 g bal (buzdolabından)

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



## Özel aksesuar



### MUZ8ER3

Paslanmaz çelik karıştırma kabı

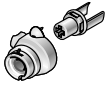
Kabın içinde azami 3 kg mayalı hamur veya 3,5 kg basit hamur işlenebilir.



### MUZ8ZP1

Narenciye sıkma ünitesi

Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkma için kullanılır.



### MUZ8AD1

Adaptör

MUZ8FW1 et kıyma makinesinin ve ayrıca MUZ8NV1/NV2 ve NV3 makarna ön takımlarının sabitlenmesi içindir.



### MUZ8FW1

Et kıyma makinesi

Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.



### MUZ8LS4/5

Delikli disk setleri

Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. Pate, etli börek ve ezmeler için ince, kızartmalı sucuk ve jambon için kaba.



### MUZ8WS2

Sucuk veya sosis ön seti


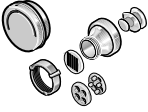




Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir.



### MUZ8SV1

Sıkma hamur ön takımı

Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. 4 farklı kurabiye şekli için metal şablonlu.

	<b>MUZ8RV1</b> Rendeleme takımı	Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekmekek veya küçük kahvaltı ekmeği rendelemek için kullanılır.
	<b>MUZ8FV1</b> Meyve sıkıcı ön takımı	Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzümü meyvelerin sıkılıp pürlenmesi için kullanılır. Aynı anda örn. Frenk üzümü otomatik olarak sapçıklardan ve çekirdekten arındırılır.
	<b>MUZ8NS1</b> Makarna ön seti	Kıyma makinesi MUZ8FW1 için kullanılır. Makarna, rigatoni, şehriye veya çorbalık makarna, bant şeklinde makarna ve örn. lazanya veya Suabiya usulü mantı için hamur plakaları hazırlamak için kullanılır.
	<b>MUZ8NV1/2/3</b> Makarna ön seti	Bant şeklinde makarna ve örn. lazanya veya Suabiya usulü mantı için hamur plakaları hazırlamak için kullanılır.
	<b>MUZ8MX2</b> Mikser (cam)	Sıvı veyarı-katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin püre haline getirilmesi için.
	<b>MUZXL...</b> <b>MUZXLVL1</b> Doğrayıcı	Salatalık, lahana, alabaş, turp kesmek için; havuç, elma, kereviz, kırmızı lahana, peynir ve fındık raspalamak için; sert peynir, çikolata ve fındık rendelemek için kullanılır. MUZXL... seti, Profi Supercut çevrilebilir disk (kaba/ince), Asya sebzesi için disk, çevrilebilir raspalama diski (kaba/ince) ve rendeleme diski (orta incelikte) içerir. MUZXLVL1 seti, çevrilebilir kesme diski (kaba/ince), çevrilebilir raspalama diski (kaba/ince), rendeleme diski (orta incelikte), Asya sebzesi için disk ve patates mütçveri için disk içerir.
	<b>MUZ8PS1</b> Patates kızartması diski	Doğrayıcı MUZXLVL1 için kullanılır. Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.
	<b>MUZ8RS1</b> Rendeleme diski, kaba	Doğrayıcı MUZXLVL1 için kullanılır. Örn. patatesten yapılan tava keki veya gözlemesi ya da patates hamurundan köfte yapmak için çiğ patates rendelemekte kullanılır.

tr



**MUZ8KP1**  
Patates hamuru diski

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



**MUZ8AG1**  
Asya türü sebze diski

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



**MUZ8KS1**  
Rendeleme diski,  
ince

Sert peynir (örn. parman) rendelemek için kullanılır.



**MUZ8MM1**  
Çok fonksiyonlu  
mikser

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



**MUZ8GM1**  
Tahıl öğütücüsü

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

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

## Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.

Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir. Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

## Garanti koşulları

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

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

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

Değişiklikler olabilir.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH



**Bosch çağrı  
yönetim merkezi**

**444 6 333**  
Haftanın 7 günü hizmetinizde



(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

### Yazılı başvurular için adresimiz

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

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



#### KÜÇÜK EV ALETLERİ

### GARANTİ BELGESİ

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

#### GARANTİ ŞARTLARI

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

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

**Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.  
BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

#### BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

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

#### Üretim Yeri

**BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Str. 34  
D-81739 München  
Phone: +49 (89) 45 90 01  
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinesi	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	86999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinesi	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinesi	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinesi	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tıraş	86990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Sarı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	86153	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010

**Değerli Müşterimiz**

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

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

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

**Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.**

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

**DİKKAT**

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

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

Cinsi : ..... KÜÇÜK EV ALETLERİ .....

Markası : ..... BOSCH .....

Modeli : .....

Bandrol ve Seri No. : .....

Teslim tarihi ve yeri : .....

Azami tamir süresi : .....

Cihaz ömrü : .....

Kullanım Süresi : ..... 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) .....

**SATICI FİRMANIN**

Ünvanı : .....

Adresi : .....

Telefonu : .....

Telefaksı : .....

Tarih / İmza / Kaşe



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

## Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa .....	67
Opis urządzenia .....	70
Pozycje robocze .....	71
Obsługa .....	71
Czyszczenie i pielęgnacja .....	74
Usuwanie drobnych usterek .....	75
Przykłady zastosowania .....	76
Wyposażenie dodatkowe .....	79
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia .....	81
Warunki gwarancji .....	81

## Dla własnego bezpieczeństwa

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

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

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

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

Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego.

Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania“)!

To urządzenie jest przeznaczone do mieszania, zagniatania, ubijania i rozdrabniania artykułów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

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

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

pl

## **▲ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa**

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

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

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

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem. Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

## **▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem**

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

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

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w cieczach ani myć pod bieżącą wodą. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary. Nie przestawiać ramienia wielofunkcyjnego, gdy urządzenie jest włączone. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma. Narzędzia/wyposażenie można zmieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest całkowicie nieruchomy – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas.

Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane. Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!**

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.

Pracować tylko z założoną pokrywą (12)!

Nie zbliżać rąk do wirujących części.

Narzędzie wymienić tylko przy zatrzymanym urządzeniu – po wyłączeniu napęd prąduje jeszcze przez chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzia „Easy fill”. Ramię wielofunkcyjne poruszyć dopiero po zatrzymaniu narzędzia.

Włączenie urządzenia jest dozwolone tylko wtedy, gdy mikser został dokręcony aż do oporu i pokrywa zasłaniająca napęd narzędzi (7) jest nałożona. Osłonić nie/używane napędy pokrywami ochronnymi.

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!**

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy! Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

### **Ważne!**

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

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

Montować i używać tylko jedno narzędzie lub wyposażenie.

## **▲ objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu**



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Uwaga! Obracające się noże.



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

pl

## ▲ Systemy zabezpieczające

### Blokada włączenia

Patrz tabela „Przegląd pozycji roboczych“

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

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

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

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

Mikser musi być przykręcony aż do oporu.

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

### Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

W przypadku przerwy dopływu prądu urządzenie pozostaje włączone, lecz nie zaczyna ponownie pracować, gdy dopływ prądu zostanie przywrócony.

W celu ponownego włączenia ustawić przełącznik obrotowy (3) na **0/off**, potem włączyć potrzebny stopień.

### Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

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

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

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

### Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

**Rysunek 1**

### Korpus urządzenia

- 1 Przycisk zwalnający blokadę**
- 2 Ramię wielofunkcyjne**  
„Easy Armlift“ – wspomaga łatwą obsługę ramienia wielofunkcyjnego z niskim nakładem siły (patrz „Pozycje robocze“).
- 3 Przełącznik obrotowy**  
Po wyłączeniu (położenie **0/off**) urządzenia napęd pracuje jeszcze przez chwilę i zatrzymuje się automatycznie w optymalnej pozycji wymiany narzędzi (pozycja wymiany narzędzi). W tej pozycji jest również ułatwione napełnianie miski składnikami, ponieważ żadne składniki „nie leżą“ na narzędziach (pozycja „Easy fill“).  
**0/off** = stop  
**M** = włączanie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.  
Zakresy **1–7**, prędkość robocza:  
**1** = niska liczba obrotów – powoli,  
**7** = wysoka liczba obrotów – szybko.
- 4 Pokrywa osłaniająca napęd**  
W celu zdjęcia pokrywy zasłaniającej napęd nacisnąć ją z przodu i potem zdjąć.
- 5 Napęd dla**
  - **Rozdrabniacza \***,
  - **Wyciskarki do owoców cytrusowych \* i**
  - **Młynka do mielenia ziarna \***

Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę osłaniającą.
- 6 Napęd dla narzędzi (końcówka do mieszania, do ubijania i hak do zagniatania) oraz dla przystawki do mielenia mięsa \***
- 7 Pokrywa osłaniająca napęd**
- 8 Napęd dla miksera**  
Jeżeli mikser nie jest używany, wtedy należy nałożyć pokrywę ochronną napędu miksera.
- 9 Pokrywa osłaniająca napęd miksera**
- 10 Schowek na kabel**  
Schowek na kabel lub automatyczny zwijacz (w zależności od modelu)

## Miska z wyposażeniem

- 11 Miska do mieszania ze stali szlachetnej
- 12 Pokrywa
- 13 Lej wsypowy

## Narzędzia

- 14 Trzepaczka „Absolut“
- 15 Metalowa końcówka do ubijania
- 16 Hak do zagniatania „High performance“ z odgarniaczem

## Mikser \*

- 17 Podstawa miksera z nożami
- 18 Dzbanek miksera (szkło)
- 19 Pokrywa z otworem do napełniania
- 20 Lejek

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

## Pozycje robocze

### Uwaga!

Urządzenie włączać tylko wtedy, gdy narzędzie/wyposażenie jest zamocowane jak pokazano w tabelce na odpowiednim napędzie, we właściwej pozycji i pozycji roboczej.

Ramię wielofunkcyjne musi być unieruchomione w zatrasku w każdej pozycji roboczej.



### Wskazówka

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

## Nastawianie pozycji roboczej

### Rysunek 3

- Nacisnąć przycisk odblokowania i poruszyć ramię wielofunkcyjne. Wspierać ręką ruch ramienia urządzenia.
- Ramię wielofunkcyjne obracać aż do unieruchomienia w zatrasku w żądanej pozycji.

## Przegląd pozycji roboczych

Pozycja	Napęd	Narzędzie/ wyposażenie	Prędkość robocza:
1			–
2	6		1–5
			1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

\* Wkładanie/wyjmowanie końcówki do ubijania, mieszania i haka do zagniatania, dodawanie większej ilości produktów.

## Obsługa



### Niebezpieczeństwo skaleczenia!

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

### Uwaga!

Urządzenie włączać tylko z wyposażeniem/narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej. Nie włączać pustego urządzenia (na biegu jałowym).

Urządzenia i części wyposażenia nie poddawać działaniu ciepła. Nie wkładać części urządzenia do kuchenki mikrofalowej.

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia“.

pl

## Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Przygotowanie kabla (**Rysunek 9**).
  - Urządzenia ze schowkiem na kabel:** Kabel wyciągnąć na potrzebną długość.
  - Urządzenia z automatycznym zwijaczem:**

Wysunąć przewód elektryczny jednym pociągnięciem na żadaną długość (maks. 100 cm) i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.

Zmniejszanie długości wyciągniętego elektrycznego przewodu zasilającego: Lekko pociągnąć przewód elektryczny i zwolnić aby zwinął się do żądanej długości. Następnie ponownie lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.

### Uwaga!

*Przewodu elektrycznego nie wolno przecinać przy wsuwaniu.*

*Elektrycznego przewodu zasilającego z automatycznym zwijaczem nie wolno wsuwać ręcznie. Jeżeli przewód elektryczny się zablokuje, należy go całkowicie wysunąć i powoli puszczać aby się zwinął.*

## Miska i narzędzia



### Niebezpieczeństwo skażenia obracającymi się narzędziami

*Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.  
Pracować tylko z założoną pokrywą (12)!  
Nie zbliżać rąk do wirujących części.  
Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi. Ramię wielofunkcyjne poruszy dopiero po zatrzymaniu się narzędzia.  
Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie może pracować w poz. 2–4 tylko wtedy, gdy miska została włożona i dokręcona aż do oporu albo pokrywa osłaniająca napęd narzędzi (7) jest nałożona.*

### Uwaga!

*Miskę stosować do pracy tylko z niniejszym urządzeniem. Narzędzie mocno wsunąć, aż do zaczepienia w zatrzasku napędu.*

## Trzepaczka „Absolut“ (14)

do mieszania ciast, np. ciasta kruszonego albo kremu Mousse i do wmiczania piany z białek lub śmietany.



## Metalowa końcówka do ubijania (15)

do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego.



## Hak do zagniatania „High performance“ z odgarniaczem (16)

do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, wiórki czekoladowe).




## Ważne wskazówki dotyczące zastosowania końcówki do ubijania

**Rysunek 10**

Trzepaczka powinna lekko dotykać dna miski, żeby nastąpiło całkowite wymieszanie składników. Trzepaczkę można ustawić wyżej przy dużej ilości produktów. Ustawienie wysokości trzepaczki dopasować w następujący sposób:


- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **1**.
- Kończówkę do ubijania wcisnąć do napędu (aż do zatrzasku).
- Przytrzymać mocno trzepaczkę i obracać nakrętką w kierunku ruchu wskazówek zegara za pomocą dostarczonego klucza (na dnie urządzenia).
- Optymalnie nastawić wysokość końcówki do ubijania poprzez obrót trzepaczki:
  - w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara: podnoszenie
  - w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: obniżanie
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **2**.  
Sprawdzić wysokość końcówki do ubijania; w razie potrzeby skorygować nastawienie.



- Po ustawieniu prawidłowej wysokości nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 1. 
- Przytrzymać mocno trzepakczkę i obracać nakrętką w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą dostarczonego klucza.

#### Praca z zastosowaniem miski i narzędzi


#### Rysunek 13

- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 1. 
- Osłonić nie/używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Nałożyć miskę:
  - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
  - przekręcić aż do zatrasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Narzędzie potrzebne do danego zadania – trzepakczkę, mieszađło lub hak do zagniatania – mocno wsunąć, aż do zaczepienia w zatrasku napędu.

#### Wskazówka:

Przed założeniem haka do zagniatania należy najpierw założyć odgarniacz ciasta, a dopiero potem hak do zagniatania (rysunek 13-4b).

#### Zwracać uwagę na kształt i odpowiednie ułożenie elementów.

- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 2. 
- Nałożyć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.


#### Zaleca się:

- Końcówka do mieszania: najpierw zamieszać składniki na zakresie 1–2, a następnie nastawić według potrzeby na zakres 3–7
- Trzepakczka: zakres 7, dodawać składniki na zakresie 1
- Hak do zagniatania: najpierw zamieszać składniki na zakresie 1, następnie zagniatkać na zakresie 3


#### Dodawanie składników

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Nałożyć lej wyspowy (rysunek 13-7).
- Składniki podawać przez lej wyspowy.

#### albo

- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 1. 
- Włożyć składniki.

#### Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 1. 
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

#### Mikser



#### Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

*Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy!*

*Włączenie urządzenia jest dozwolone tylko wtedy, gdy mikser został dokręcony aż do oporu i pokrywa osłaniająca napęd narzędzi (7) jest nałożona.*



#### Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

#### Uwaga!

*Mikser używać tylko w pokazanej pozycji roboczej.*

*Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.*

*Pokrywa musi być całkowicie zablokowana. Nie włączać pustego miksera.*

pl

**Przygotowanie****Rysunek 6****Uwaga!**

*Nie wolno nigdy montować miksera bez uszczelki na podstawie.*

Montaż miksera:

- Włożyć podstawę miksera z nałożoną uszczelką do pojemnika miksera tak, żeby kreska znajdowała się pod strzałką.
- Zamocować podstawę miksera poprzez obrót w prawo, aż do oporu.

**Praca z mikserem****Rysunek 7**

- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **5**.
- Osłonić nie/używane napędy pokrywkami ochronnymi.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć pojemnik miksera (oznaczenie na uchwycie na oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć składniki.
  - Maksymalna ilość płynnych składników = 1,75 litra;
  - Maksymalna ilość pianących się lub gorących płynów = 0,75 litra;
  - Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu w uchwycie miksera. Pokrywa musi być zatrzaśnięta.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

**Dodawanie składników (Rysunek 8-8)**

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki **albo**
- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wysypowy **albo**
- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

**Ważna wskazówka**

Przy przetwarzaniu płynów/płynnych składników liczbę obrotów zwiększać powoli, stopniowo, aby zapobiec rozpryskiwaniu się miksowanych produktów.

**Po pracy**

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym. Zaczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić mikser w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć pokrywę z pojemnika miksera. W tym celu przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

**Wskazówka:** Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

**Czyszczenie i pielęgnacja****Ważna wskazówka**

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji. Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz utrzymuje urządzenie w sprawności technicznej.

**Uwaga!**

*Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.*

**Czyszczenie korpusu urządzenia****Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

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

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie i pokrywę osłaniającą napęd wytrzeć tylko wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wyrzeć urządzenie do sucha.

**Czyszczenie miski i wyposażenia**

Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń.

Zwrócić uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji podczas procesu zmywania!



## Czyszczenie miksera



### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

Noży miksera nie chwycić gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

#### **Uwaga!**

Podstawy miksera z nożami nie wolno myć w zmywarce do naczyń ani nie pozostawiać leżącej w wodzie.

- Podstawę miksera umyć pod bieżącą wodą.
- Pokrywę, lej i pojemnik do miksowania można myć w zmywarce.

#### **Wskazówka:**

Pokrywę można rozebrać do mycia.

#### **Rysunek 1**

- Lejek wyjąć z pokrywy poprzez pociągnięcie do góry.
- Wkładkę wypchnąć z pokrywy do dołu.

**Wskazówka:** Po przetworzeniu składników płynnych wystarcza często wymyć miksera bez konieczności zdejmowania go z urządzenia. Do założonego miksera włączyć trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć mikser na kilka sekund (na zakres **M**). Następnie wyłączyć wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

## Usuwanie drobnych usterek



### **Niebezpieczeństwo skaleczenia!**

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

**Ramię wielofunkcyjne musi być unieruchomione w zatrasku w każdej pozycji roboczej.** Proszę najpierw spróbować usunąć występujący problem w oparciu o niniejsze wskazówki.

#### **Usterka**

Urządzenie nie włącza się.

#### **Środki zaradcze**

- Sprawdzić dopływ prądu.
- Sprawdzić wtyczkę.
- Skontrolować ramię wielofunkcyjne. Ramię we właściwej pozycji? W zatrasku?
- Dokręcić miskę aż do oporu.

- Założyć pokrywy osłaniające napędy na nieużywane napędy.
- Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem jest aktywne. Nastawić urządzenie na **0/off** a następnie ponownie przekręcić na żądany zakres.

#### **Usterka**

Urządzenie wyłącza się podczas pracy. System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny. Włożono za dużo produktów spożywczych na raz.

#### **Środki zaradcze**

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie pozostawić 15 minut do ochłodzenia, żeby przestało działać zabezpieczenie przed przeciążeniem.
- Zmniejszyć ilość miksowanych składników. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania“)!
- Ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli silnik nie zaczyna pracować pozostawić urządzenie na dłuższy czas do ochłodzenia (co najmniej 1 godzinę).

#### **Usterka**

Podczas pracy napędu został przypadkowo naciśnięty przycisk zwalniania blokady. Ramię wielofunkcyjne porusza się do góry. Napęd wyłącza się, nie pozostaje jednak w pozycji wymiany narzędzi.

#### **Środki zaradcze**

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **2**.
- Włączyć urządzenie (zakres 1).
- Ponownie wyłączyć urządzenie. Narzędzie zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.



#### **Usterka**

Mikser nie zaczyna pracować, albo zatrzymuje się podczas pracy a napęd „brzęczy“. Noż jest zablokowany.

#### **Środki zaradcze**

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć mikser i usunąć przyczynę zablokowania noża.
- Ponownie założyć mikser.
- Włączyć urządzenie.

pl

**Ważna wskazówka**

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

**Przykłady zastosowania****Bita śmietana**

200 g–1500 g

- Śmietanę ubijać końcówką do ubijania 1,5 do 4 minut na zakresie 7 (zależnie od ilości i właściwości śmietany).
- Przestrzegać wskazówek w rozdziale „Ważne wskazówki dotyczące zastosowania końcówki do ubijania“ na temat dopasowania do przetwarzanych ilości składników!

**Piana z białek**

2 do 12 białek z jaj

- Białka ubijać końcówką do ubijania 2 do 6 minut na zakresie 7.
- Przestrzegać wskazówek w rozdziale „Ważne wskazówki dotyczące zastosowania końcówki do ubijania“ na temat dopasowania do przetwarzanych ilości składników!

**Ciasto biszkoptowe***Przepis podstawowy*

3 jajka

3-4 łyżki gorącej wody

150 g cukru

1 torebka cukru waniliowego

150 g mąki

50 g mąki ziemniaczanej

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 4–6 minut końcówką do ubijania na zakresie 7, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 1 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy**Ciasto ucierane***Przepis podstawowy*

3–4 jajka

200–250 g cukru

1 szczypta soli

1 torebka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny

200–250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)

500 g mąki

1 torebka proszku do pieczenia

150 ml mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 5.

**Maksymalna ilość:** 2½ x przepis podstawowy**Ciasto kruche***Przepis podstawowy*

125 g masła (o temperaturze pokojowej)

100–125 g cukru

1 jajko

1 szczypta soli

trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego

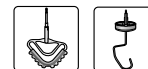
250 g mąki

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 2–3 minuty na zakresie 5.

Od 500 g mąki:

- Składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 3.

**Maksymalna ilość:** 4 x przepis podstawowy**Ciasto drożdżowe***Przepis podstawowy*

500 g mąki

1 jajko

80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)

80 g cukru

200–250 ml letniego mleka

25 g świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych

otarta skórka z ½ cytryny

1 szczypta soli

- Wszystkie składniki zagniatą ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–6 minut na stopniu 3 hakiem do zagniatania.

**Maksymalna ilość:** 3 x przepis podstawowy

## Ciasto na makaron

### Przepis podstawowy

500 g mąki  
250 g jajek (ok. 5 sztuk)  
w razie potrzeby 2–3 łyżki stołowe (20–30 g)  
zimnej wody

- Wszystkie składniki zagniatć na ciasto ok. 3 do 5 minut na zakresie 3.

**Maksymalna ilość:** 1,5 x przepis podstawowy



### Ważna wskazówka

Do dalszego przetwarzania tego ciasta z oryginalnym wyposażeniem tego urządzenia dozwolone jest zastosowanie tylko wyposażenia MUZ8NV1/2/3. Wyposażenie MUZ8NS1 **nie** nadaje się.



## Chleb razowy mieszany

### Przepis podstawowy

325 g świeżo zmielonej mąki pszennej z otrębami  
325 g białej mąki pszennej typu 405  
100 g mąki żytniej typu 630  
75 g płynnego zakwasu naturalnego  
½ łyżki kminku  
½ łyżki przyprawy chlebowej  
½ łyżki soli  
1½ paczki drożdży suszonych  
450–500 ml ciepłej wody

- Wszystkie składniki zagniatć ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3 minuty na stopniu 3 aż do uzyskania ciasta.
- Ciasto pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość i jeszcze raz zagnieść ok. 1 minutę na zakresie 3.
- Ciasto przełożyć do natłuszczonej podłużnej formy i ponownie pozostawić do wyrośnięcia a potem upiec.

**Wskazówka:** Zamiast świeżo zmielonej mąki pszennej z otrębami można również zastosować świeżo mieloną mąkę orkiszową.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy



## Majonez

**Wskazówka:** W mikserze można przygotować majonez tylko z całych jajek (żółtko i białko).

Przepis podstawowy:

1 jajko  
1 pełna łyżeczka musztardy  
1 łyżka octu lub soku z cytryny  
1 szczypta soli  
1 szczypta cukru  
200–250 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) wymieszać kilka sekund na zakresie 3.
- Urządzenie włączyć na najwyższy zakres, olej wlewać przez lejek małym strumieniem i tak długo miksować, aż mieszanina uzyska konsystencję majonezu.

**Maksymalna ilość:** dwa razy przepis podstawowy.

## Gorąca czekolada

50–75 g ochłodzonej czekolady w tabliczce  
½ l gorącego mleka

Bitą śmietana i wiórki czekoladowe według uznania

- Blok czekoladowy pokroić na kawałki (około 1 cm) i całkowicie rozdrobnić w mikserze na stopniu 7.
- Wyłączyć urządzenie i wlać mleko przez lejek. Miksować przez ok. 30 sekund na stopniu 7.
- Gorącą czekoladę wlać do szklanek, przybrać bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.

## Shake waniliowo-bananowy

2–3 banany  
2–3 czubate łyżki lodów waniliowych lub cytrynowych  
2 torebka cukru waniliowego  
½ l mleka

- Banany pokroić na kawałki i rozdrobnić w mikserze 5–10 sekund.
- Po całkowitym zatrzymaniu się urządzenia dodać mleko i pozostałe składniki a następnie miksować ok. 1 minutę aż mieszanina się spieni.



pl

**Nektar owocowy**

250 g owoców (np. truskawki, banan, pomarańcza, jabko)  
50–100 g cukru  
500 ml zimnej wody  
lody według uznania



- Owoce obrać i pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz lodu) włożyć do miksera i miksować ok. 1 minutę na zakresie 7.
- Podawać ewentualnie z lodami.

**Koktajl sportowców**

2–3 pomarańcze  
1 cytryna  
½–1 łyżki cukru lub miodu  
¼ l soku jabłkowego  
¼ l wody mineralnej, ewentualnie kostka lodu



- Pomarańcze i cytrynę obrać ze skórki, pokroić na kawałki.
- Składniki (oprócz soku jabłkowego i wody mineralnej) miksować ok. 30 sekund na zakresie 7.
- Dodać sok jabłkowy i wodę mineralną.
- Krótco miksować, aż do spienienia napoju.
- Koktajl wlać do kieliszków, można podawać z kostkami lodu.

**Galaretka z owocami**

400 g owoców (wypestkowane wiśnie, maliny, porzeczki, truskawki, jeżyny)  
100 ml soku wiśniowego  
100 ml czerwonego wina  
80 g cukru  
1 torebka cukru waniliowego  
2 łyżki soku cytrynowego  
1 szczypta goździka (mielonego)  
1 szczypta cynamonu (mielonego)



- 8 płatów żelatyny  
Żelatynę namoczyć ok. 10 minut w zimnej wodzie.
- Zagotować wszystkie składniki (oprócz żelatyny).
- Żelatynę odcisnąć i rozpuścić podgrzewając w kuchence mikrofalowej – nie gotować.
- Gorące owoce i żelatynę miksować przez ok. 1 minutę na zakresie 5.
- Galaretkę wlać do kompotierek wypłukanych zimną wodą i ochłodzić.

**Wskazówka:** Deser owocowy smakuje z ubitą śmietaną lub sosem waniliowym.

**Napój sportowców**

200 g miodu (z lodówki)  
5 g cynamonu  
200 g mleka (z lodówki)



- Miód i cynamon włożyć do miksera i zmiksować na zakresie M.
- Po upływie 5 sekund dodać mleko i miksować jeszcze 3 sekundy.

**Masło miodowe**

50 g masła (z lodówki)  
200 g miodu (z lodówki)



- Masło podzielić na małe kawałki i włożyć do miksera.
- Następnie dodać miód i miksować 8 sekund na zakresie M.

## Wyposażenie dodatkowe

	<b>MUZ8ER3</b> Miska do mieszania ze stali szlachetnej	W misce można wytwarzać maksymalnie do 3 kg ciasta drożdżowego lub 3,5 kg ciasta kruchego.
	<b>MUZ8ZP1</b> Wyciskarka do owoców cytrusowych	Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejfrutów.
	<b>MUZ8AD1</b> Adapter	Do mocowania przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1 i przystawki do makaronów MUZ8NV1/NV2 i NV3.
	<b>MUZ8FW1</b> Przystawka do mielenia mięsa	Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.
	<b>MUZ8LS4/5</b> Zestawy sitek	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1. Drobno dla paszetów i past, grubo dla kielbasy do pieczenia i słoniny.
	<b>MUZ8WS2</b> Przystawka do wytwarzania kielbasy	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1. Do włączania masy kielbasy do osłonki syntetycznej lub z jelita naturalnego.
	<b>MUZ8SV1</b> Przystawka do wyciskania ciastek	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1. Z metalowym szablonem dla 4 różnych rodzajów form do ciastek.
	<b>MUZ8RV1</b> Przystawka do tarcia	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1. Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.
	<b>MUZ8FV1</b> Przystawka do wyciskania owoców	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1. Do wyciskania soku z owoców jagodowych poza malinami, pomidorów i owoców dzikiej róży na przecier/mus. Produkty spożywcze, jak np. porzeczki, zostają jednocześnie automatycznie wypestkowane oraz pozbawione łodygi.
	<b>MUZ8NS1</b> Przystawka do makaronu	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1. Do wytwarzania makaronu, rurek rigatoni, makaronu do zup, makaronu - szerokich wstążek oraz płatów ciasta, np. do lasagne lub pierogów niemieckich.

pl



**MUZ8NV1/2/3**  
Przystawka  
do makaronu

Do wytwarzania makaronu - szerokich wstążek oraz płatów ciasta, np. do lasagne lub pierogów niemieckich.



**MUZ8MX2**  
Mikser (szkło)

Nadaje się do mieszania/miksowania płynnych względnie półtwardych produktów, do rozdrabniania/siekania surowych warzyw i owoców oraz rozcierania produktów na purée.



**MUZXL...**  
**MUZXLVL1**  
Rozdrabniacz

Do cięcia na plasterki ogórków, kapusty, kalarepy, rzodkiewek; do tarcia na wiórki marchewki, jabłek, selera, czerwonej kapusty, sera i orzechów; do tarcia na drobno twardego sera, czekolady i orzechów. Zestaw MUZXL... zawiera tarczę dwustronną Profi Supercut – grubo/drobno, tarczę do warzyw azjatyckich, tarczę dwustronną rozdrabniania na wiórki – grubo/drobno, tarczę do tarcia – średnio drobną. Zestaw MUZXLVL1 zawiera tarczę dwustronną do szatkowania – grubo/drobno, tarczę dwustronną rozdrabniania na wiórki - grubo/drobno, tarczę do tarcia – średnio drobną, tarczę do warzyw azjatyckich, tarczę do ziemniaków na placki ziemniaczane.



**MUZ8PS1**  
Tarcza do frytek

Dla rozdrabniacza MUZXLVL1.  
Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.



**MUZ8RS1**  
Tarcza do tarcia –  
grubo

Dla rozdrabniacza MUZXLVL1.  
Do tarcia surowych ziemniaków np. na placki ziemniaczane lub kluski.



**MUZ8KP1**  
Tarcza do tarcia  
ziemniaków

Dla rozdrabniacza MUZXLVL1.  
Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.



**MUZ8AG1**  
Tarcza do cięcia  
warzyw azjatyckich

Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.



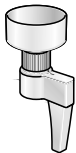
**MUZ8KS1**  
Tarcza do tarcia,  
drobna

Do tarcia sera twardego (np. parmesan).



**MUZ8MM1**  
Mikser wielo-  
funkcyjny

Do siekannia ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.



**MUZ8GM1**  
Młynek do mielenia  
ziarna

Do mielenia wszystkich rodzajów zbóż (oprócz kukurydzy), maku, nasion lnu, ziaren sezamu, kaszy gryczanej, itp.. Również zioła, przyprawy i kawa mielą się bardzo dobrze.

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

## Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым 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.

## Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

uk

*Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.  
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.  
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.*

## Зміст

Для Вашої безпеки .....	82
Короткий огляд .....	85
Робочі положення .....	86
Управління .....	86
Очищення і догляд .....	89
Допомога при неполадках .....	90
Приклади для використання .....	91
Спеціальні приладдя .....	94
Рекомендації з утилізації .....	96
Гарантійні умови .....	96

## Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Прилад можна використовувати лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не перевищувати максимально допустимої кількості продуктів (див. «Приклади для використання»)!

Цей прилад придатний для перемішування, замішування, збивання і подрібнення продуктів. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. При використанні приладдя слід дотримуватися доданих інструкцій з використання.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

## Загальні вказівки з техніки безпеки

### Небезпека враження електричним током

Дітям забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.



Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок з техніки безпеки для використання приладу та після того, як вони усвідомили пов'язані з цим ризики. Дітям заборонено гратися з приладом. Перед заміною приладдя або комплектуючих елементів, які рухаються під час роботи, виріб слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Лише для використання в закритих приміщеннях. Не користуватися приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі. Не тягнути шнур живлення через гострі краї та гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

### ▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

#### **Небезпека поранення**

#### **Небезпека враження електричним током!**

Вмикати вилку до розетки лише після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

Ні в якому разі не занурювати основний блок приладу у рідину та не тримати під проточною водою.

Не користуватися пароочищувачем.

Не змінювати положення мультифункціонального кронштейна, якщо прилад ввімкнений. Зачекатися повної зупинки приводу.

Насадки/приладдя можна міняти лише після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення.

Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем. При невикористанні приладу вийняти вилку з розетки.

Вийняти вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

#### **Небезпека поранення обертовими насадками!**

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.

Працювати лише зі встановленою кришкою (12)!

Не торкатися обертових деталей.

uk

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення і зупиняється у положенні для зміни насадок/положенні «Easy fill».

Змінювати положення мультифункціонального кронштейна можна тільки після зупинки насадки.

Прилад можна вмикати тільки у тому випадку, якщо блендер прикручений до упору і привід для насадок закритий захисною кришкою (7). Невживані приводи закрити захисними кришками.

### **Небезпека поранення гострими ножами!**

Не торкатися ножів блендера оголеними руками.

Для очищення користуватися щіткою.

### **Небезпека поранення гострими ножами/обертювим приводом!**

Ніколи не встромляйте рук до встановленого блендеру!

Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою.

### **Небезпека ошпарювання!**

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Заповнювати не більше 0,75 літрів гарячої або пінистої рідини.

### **Важливо!**

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. При використанні приладдя слід дотримуватися доданих інструкцій з використання. Встановлювати і використовувати тільки одну насадку або приладдя.

## **▲ Пояснення символів на приладі або приладді**



Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Обережно! Обертюві ножі.



Обережно! Обертюві насадки.  
Не встромляти рук до завантажувального отвору.

## ▲ Системи безпеки

### Блокування проти ввімкнення

Див. таблицю «Огляд робочих положень».

Прилад не вмикається в пол. 1.

Прилад вмикається в пол. 2–4 лише тоді:

- коли чаша вставлена та повернута до упору або
- привід для насадок закритий захисною кришкою (7).

У пол. 5 прилад вмикається тільки, якщо привід для насадок закритий захисною кришкою (7). Блендер має бути прикручений до упору.

В пол. 6 прилад вмикається лише тоді, коли м'ясорубка з адаптером правильно встановлена (див. інструкцію з використання до м'ясорубки).

### Блокування повторного ввімкнення


Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим, але двигун не заводиться пізніше при подачі струму. Для відновлення роботи встановити поворотний перемикач (3) на «0/off», а потім ввімкнути бажаний ступінь.

### Захист від перевантаження

В разі самостійного вимкнення двигуна під час експлуатації, захист від перевантаження активований. Можливі причини:

- занадто велика кількість продуктів для переробки,
- занадто довгий час експлуатації.

Про поведінку у разі активації захисної системи, див. розділ «Допомога при неполадках».

Дана інструкція з використання описує різні виконання приладу, див. також огляд моделей (малюнок ).

### Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 

### Основний блок

- 1 Кнопка розблокування
- 2 Мультифункціональний кронштейн «Easy Armlift» – спрощує і полегшує управління мультифункціональним кронштейном (див. «Робочі положення»).

### 3 Поворотний перемикач

Після вимкнення (положення «0/off») прилад автоматично зупиняється в оптимальному положенні для зміни насадок (положення для зміни насадок). У цьому положенні простіше заповнювати інгредієнти до чаші, оскільки інгредієнти не можуть залишитися лежати на насадках (положення «Easy fill»).

«0/off» = стоп

«М» = моментальне включення з найвищим числом оборотів, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.

Ступені 1–7, робоча швидкість:

«1» = низьке число оборотів – повільно,

«7» = високе число оборотів – швидко.

### 4 Захисна кришка приводу

Для знімання захисної кришки з приводу натиснути на передню частину і потім зняти кришку.

### 5 Привід для

- багатофункціональної нарізки \*,
- преса для цитрусових \* і
- зернового млинка \*.

При невикористанні закрити привід захисною кришкою.

### 6 Привід для насадок (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування) і м'ясорубки \*

### 7 Захисна кришка приводу

### 8 Привід для блендера

При невикористанні закрити привід блендера захисною кришкою.

### 9 Захисна кришка приводу блендера

### 10 Зберігання кабелю

Відсік для кабелю або автоматичне змотування кабелю (в залежності від моделі)

### Чаша з приладдям

- 11 Чаша з нержавіючої сталі
- 12 Кришка
- 13 Завантажувальна воронка

### Насадки

- 14 Віничок-мішалка «Absolut»
- 15 Суцільнометалевий віничок-збивалка
- 16 Гачок для замішування «High performance» з відхилювачем тіста

uk

## Блендер \*

17 Основа блендера з ножем

18 Ємність блендера (скло)

19 Кришка зі завантажувальним отвором

20 Воронка

\* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити у торговлі або службу сервісу.

## Робочі положення

### Увага!

Прилад слід експлуатувати лише за умови, що приладдя/насадки вставлені до правильного приводу та у правильному положенні у відповідності із цією таблицею та знаходяться у робочому положенні.

Мультифункціональний кронштейн повинен в кожному робочому положенні бути зафіксованим.



### Вказівка

Мультифункціональний кронштейн устаткований функцією «Easy Armlift», яка спрощує і полегшує управління мультифункціональним кронштейном.

## Установка робочого положення

Малюнок 8

- Натиснути на кнопку розблокування і змінити положення мультифункціонального кронштейна. Підтримувати рух однією рукою.
- Мультифункціональний кронштейн перевести у бажане положення до фіксації.

## Огляд робочих положень

Положення	Привід	Насадка/Приладдя	Робоча швидкість
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
3	5		1–3
			3–7
4	5		3–5

5	8			5–7
6	6			5–7

\* Установка/знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки и гачка для замішування; додавання великої кількості продуктів для переробки.

## Управління



### Небезпека поранення!

Вмикати вилку до розетки лише після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

### Увага!

Прилад слід експлуатувати лише з приладдям/насадками в робочому положенні. Не експлуатувати прилад порожнім. Тримати прилад та приладдя подалі від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

## Підготовка

- Встановити основний блок на рівній та чистій поверхні.
- Підготувати кабель (малюнок 9).
  - а) Прилади з відсіком для кабелю:** Витягнути кабель до бажаної довжини.
  - б) Прилади з автоматичним змотуванням кабелю:**

Витягнути кабель одним рухом до бажаної довжини (макс. 100 см) та відпустити повільно; кабель зупиниться на місці. Скорочення робочої довжини кабелю: Потягнути злегка за кабель, а потім змотати його до бажаної довжини. Потім знову злегка потягнути за кабель та відпустити повільно; кабель зупиниться на місці.

### Увага!

Не перекручувати кабель під час його змотування. Не засовувати кабель від руки в приладах з автоматичним змотуванням. Якщо кабель застопориться, його слід повністю вийняти, а потім знову змотати.

## Чаша і приладдя



### **Небезпека поранення обертовими насадками**

*Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші. Працювати лише зі встановленою кришкою (12)! Не торкатися обертових деталей. Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення та зупиняється в положенні для зміни насадок. Змінювати положення мультифункціонального кронштейна можна тільки після зупинки насадки. З міркувань безпеки прилад можна експлуатувати в пол. 2–4, тільки якщо встановлена і закручена до упору чаша або привід для насадок закритий захисною кришкою (7).*

### **Увага!**

*Чашу можна використовувати лише для роботи з цим приладом. Приладдя вставляти до приводу до повної фіксації.*

### **Віничок-мішалка «Absolut» (14)**

для перемішування тіста, напр., здобного тіста або мусу і підмішування збитих білків або вершків.



### **Суцільнометалевий віничок-збивалка (15)**

для збивання яєчних білків, вершків та для збивання легкого тіста, напр., бісквітного тіста.



### **Гачок для замішування «High performance» з відхилювачем тіста (16)**

для замішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр.: родзинок, шоколадних пластивців).






## **Важлива вказівка для застосування**

### **віничка-збивалки Малюнок**

Віничок-збивалка повинен злегка торкатися дна чаші, щоб повністю перемішувати інгредієнти. Для більшої кількості продуктів віничок-збивалку можна встановити вище.

Установка висоти віничка-збивалки регулюється таким чином:

- Вийняти вилку з розетки.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення **1**. 
- Вставити віничок-збивалку у привід до фіксації.
- Утримуючи віничок-збивалку, ослабити гайку ключем, що входить до комплекту поставки, (на дні приладу) за годинниковою стрілкою.
- Встановити оптимальну висоту віничка-збивалки, повертаючи його:
  - за годинниковою стрілкою: для піднімання
  - проти годинникової стрілки: для опускання
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення **2**. 

Перевірити висоту віничка-збивалки, за потреби відрегулювати.
- Після належної установки висоти натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення **1** 
- Утримуючи віничок-збивалку, затягнути гайку ключем, що входить до комплекту поставки, проти годинникової стрілки.

### **Робота з чашею та насадками**

#### **Малюнок**

- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення **1**.
- Невживані приводи закрити захисними кришками.
- Установка чаші:
  - встановити чашу нахиленою вперед та поставити рівно,
  - повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- У залежності від мети переробки вставити до приводу до повної фіксації віничок-мішалку, віничок-збивалку або гачок для замішування.

uk

**Вказівка:**

При установці гачка для замішування спочатку слід вставити відхилювач тіста, а після цього гачок для замішування (малюнок **ІЗ-4б**).

**Звернути увагу на форму і розташування деталей.**

- Завантажити продукти для переробки до чаші.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення **2**.
- Встановити кришку.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

**Наша рекомендація:**

- Віничок-мішалка: спочатку вмішувати на ступені 1–2, потім на ступені 3–7 за потреби
- Віничок-збивалка: ступінь «7», підмішувати на ступені «1»
- Гачок для замішування: спочатку вмішувати на ступені «1», вимішувати на ступені «3»

**Довантаження інгредієнтів**

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Встановити завантажувальну воронку (малюнок **ІЗ-7**).
- Завантажити інгредієнти через завантажувальну воронку.

**або**

- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення **1**.
- Завантажити інгредієнти.

**Після роботи**

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти вилку з розетки.
- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення **1**.
- Вийняти насадку з приводу.
- Вийняти чашу.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

**Блендер****Небезпека поранення гострими ножами/обертвмим приводом!**

*Ніколи не встромляйте рук до встановленого блендеру!*

*Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу!*

*Прилад можна вмикати тільки у тому випадку, якщо блендер закручений до упору і привід для насадок закритий захисною кришкою (7).*

**Небезпека опшпарювання!**

*Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Заповнювати не більше 0,75 літрів гарячої або пінистої рідини.*

**Увага!**

*Блендер можна використовувати тільки у зазначеному робочому положенні.*

*Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою. Кришка повинна бути повністю заблокованою.*

*Не експлуатувати блендер порожнім.*

**Підготовка****Малюнок **ІЗ******Увага!**

*Ні в якому разі не складати блендер без ущільнювача на основі блендера.*

Складання блендеру:

- Основу блендера зі встановленим ущільнювачем вставити до ємності блендера так, щоб смужка знаходилася під маркувальною стрілкою.
- Закріпити основу блендера поворотом вправоруч до упору.

**Робота з блендером****Малюнок **ІЗ****

- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення **5**.
- Невживані приводи закрити захисними кришками.
- Зняти захисну кришку приводу блендера.



- Встановити келих блендера (позначка на ручці навпроти позначки на основному блоці) і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Завантажити інгредієнти.
  - Максимальна кількість рідких продуктів = 1,75 літра;
  - Максимальна кількість пінистих або гарячих рідин = 0,75 літра;
  - Оптимальна для переробки кількість твердих інгредієнтів = 100 грам.
- Встановити кришку і повернути її проти годинникової стрілки до упору в ручку блендера. Кришка повинна бути зафіксованою в пазові.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

#### Довантаження інгредієнтів (малюнок 13-8)

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зняти кришку і заповнити інгредієнти або
  - вийняти воронку і заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір
- або
  - залити рідкі інгредієнти через воронку.



#### Важлива вказівка

Під час переробки рідин/рідких інгредієнтів число оборотів приладу слід підвищувати повільно крок за кроком, щоб запобігти розбризкуванню продуктів, які переробляються.

#### Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача. Зачекати, поки ніж зупиниться.
- Вийняти вилку з розетки.
- Повернути блендер за годинниковою стрілкою та зняти.
- Зняти кришку з келиху блендера. Повернути для цього кришку проти годинникової стрілки та зняти.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

**Порада:** Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

## Очищення і догляд



#### Важлива вказівка

Прилад не потребує технічного догляду. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.

#### Увага!

*Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.*

*На поверхнях можуть виникнути пошкодження.*

## Очищення основного блоку



#### Небезпека враження електричним током!

*Ні в якому разі не занурювати основний блок в воду та не тримати під проточною водою.*

*Не користуватися пароочищувачем.*

- Вийняти вилку з розетки.
- Протерти основний блок та захисну кришку приводу вологою ганчіркою. За потреби можна скористуватися невеликою кількістю м'якого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

## Очищення чаші та насадок

Чашу та насадки можна мити в посудомийній машині.

**Не затискати пластмасові елементи в посудомийній машині, це може призвести до їх сталої деформації під час миття!**

## Очищення блендеру



#### Небезпека поранення гострими ножами!

*Не торкатися ножів блендера оголеними руками. Для очищення користуватися щіткою.*

#### Увага!

*Не мити основу блендера в посудомийній машині і не залишати її лежати в воді.*

- Почистити основу блендера під проточною водою.
- Кришку, воронку і ємність блендера можна мити в посудомийній машині.

#### Вказівка:

Кришку для очищення можна розібрати.

uk

**Малюнок 14**

- Вийняти воронку з кришки, потягнувши доверху.
- Видавити вставку вниз з кришки.

**Порада:** Для очищення блендера після переробки рідин часто необов'язково знімати його з приладу.

Для цього налити трохи води з миючим засобом до встановленого блендера. Ввімкнути блендер на декілька секунд (ступінь «М»). Вилити полоскальну воду та промити блендер чистою водою.

**Допомога при неполадках****Небезпека поранення!**

*Вийняти вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.*

**Мультифункціональний кронштейн повинен в кожному робочому положенні бути зафіксованим.**

Спробуйте спочатку усунути виниклу проблему за допомогою наступних вказівок.

**Неполадка**

Прилад не вмикається.

**Усунення неполадки**

- Перевірити подачу струму.
- Перевірити штепсельну вилку.
- Перевірити мультифункціональний кронштейн. Чи правильне положення? Чи зафіксований в пазу?
- Закрутити чашу до упору.
- Закрити захисними кришками приводи, які не використовуються.
- Захист від повторного ввімкнення активований. Перемкнути прилад на «0/off», а потім назад на бажану ступінь.

**Неполадка**

Прилад вимикається під час використання. Захист від перевантаження активований. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.

**Усунення неполадки**

- Вимкнути прилад та вийняти вилку з розетки.
- Дати приладу охолонути впродовж 15 хвилин, щоб деактивувати захист від перевантаження.
- Зменшити кількість перероблюваних продуктів. Не перевищувати максимально допустимої кількості продуктів (див. «Приклади для використання»!).
- Ввімкнути прилад знову. Якщо двигун все таки не запускається, необхідно дати приладу охолонути довший час (мінімум 1 годину).

**Неполадка**

Під час роботи приводу мимовільно була натиснута кнопка розблокування.

Мультифункціональний кронштейн пере-сувається догори.

Привід вимикається, однак, не залишається в положенні для зміни насадок.

**Усунення неполадки**

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
  - Мультифункціональний кронштейн розташувати у положенні **2**.
  - Ввімкнути прилад (ступінь «1»).
  - Прилад знову вимкнути.
- Насадка залишається в положенні для зміни насадок.

**Неполадка**

Блендер не починає працювати або зупиняється під час використання, привід «гудить». Ніж заблокований.

**Усунення неполадки**

- Вимкнути прилад та вийняти вилку з розетки.
- Зняти блендер та усунути перешкоду.
- Знову вставити блендер.
- Ввімкнути прилад.

**Важлива вказівка**

Якщо Ви не можете усунути несправність таким чином, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу.



## Приклади для використання

### Збіті вершки

200 г–1500 г

- Вершки переробляти вінчиком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступені «7» (в залежності від кількості та властивостей вершків).
- Дотримуватися вказівок у розділі «Важлива вказівка для використання вінчика-збивалки» для приведення у відповідність з кількістю перероблюваних продуктів!



### Яєчний білок

Від 2 до 12 білків

- Білки переробляти вінчиком-збивалкою 2–6 хвилин на ступені «7».
- Дотримуватися вказівок у розділі «Важлива вказівка для використання вінчика-збивалки» для приведення у відповідність з кількістю перероблюваних продуктів!



### Бісквітне тісто

*Основний рецепт*

3 яйця

3–4 ст. л. гарячої води

150 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

150 г борошна

50 г крохмалю

можна розпушувач тіста

- Інградієнти (крім борошна і крохмалю) збивати в піну прибл. 4–6 хвилин вінчиком-збивалкою на ступені «7».
- Поворотний перемикач встановити на ступінь «1» і додавати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½–1 хвилини.

**Максимальна кількість:** 2 x основних рецепта

### Здобне тісто

*Основний рецепт*

3–4 яйця

200–250 г цукру

1 пучка солі

1 пакетик ванільного цукру або шкірка

½ лимону

200–250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)

500 г борошна



1 пакетик розпушувача тіста

150 мл молока

- Всі інградієнти перемішати вінчиком-мішалкою прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5».

**Максимальна кількість:** 2½ x основних рецепта

### Пісочне тісто

*Основний рецепт*

125 г вершкового масла

(кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

можна розпушувач тіста

- Усі інградієнти переробляти вінчиком-мішалкою прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім приблизно 2–3 хвилини на ступені «5».

Для 500 г борошна і більше:

- Інградієнти вимішувати гачком для замішування прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «3».

**Максимальна кількість:** 4 x основних рецепта

### Дріжджове тісто

*Основний рецепт*

500 г борошна

1 яйце

80 г жиру (кімнатної температури)

80 г цукру

200–250 мл теплого молока

25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів

шкірка ½ лимону

1 пучка солі

- Всі інградієнти переробляти прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступені «1», потім прибл. 3–6 хвилин на ступені «3».

**Максимальна кількість:** 3 x основних рецепта



uk

## Тісто для макаронних виробів

*Основний рецепт*

500 г борошна

250 г яєць (прибл. 5 шт.)

за потреби 2–3 ст. л. (20–30 г) холодної води

- Всі інгредієнти переробляти прибл. 3–5 хвилин на ступені «3» до отримання тіста.

**Максимальна кількість:** 1,5 х основних рецепта

i

### Важлива вказівка

Для подальшої переробки цього тіста з оригінальним приладдям для цього приладу можна використовувати тільки приладдя MUZ8NV1/2/3. Приладдя MUZ8NS1 не придатне.



## Майонез

**Вказівка:** В блендері майонез може бути приготовлений лише із цільних яєць (білок і жовток).

Основний рецепт:

1 яйце

1 ч. л. гірчиці з верхом

1 ст. л. оцту чи лимонного соку

1 пучка солі

1 пучка цукру

200–250 мл олії

Інгредієнти повинні бути одної температури.

- Інгредієнти (крім олії) перемішати декілька секунд на ступені «3».
- Прилад переключити на найвищу ступінь, олію заливати через воронку і збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

**Максимальна кількість:** подвійна кількість основного рецепту

## Гарячий шоколад

50–75 г охолодженого шоколаду в блоці

½ л горячого молока

вершки та шоколадна стружка за бажанням

- Шоколад в блоці порізати на шматочки (прибл. 1 см) та подрібнити повністю в блендері на ступені «7».
- Прилад вимкнути і молоко залити через воронку. Перемішувати прибл. 30 секунд на ступені «7».
- Гарячий шоколад розлити в склянки та прикрасити за бажанням збитими вершками та шоколадною стружкою.

## Банановий шейк з морозивом

2–3 банана

2–3 ст. л. с верхом ванільного або лимонного морозива

2 пакетика ванільного цукру

½ л молока

- Банани порізати шматочками та подрібнити в блендері 5–10 секунд.
- Після зупинки приладу додати молоко та інші інгредієнти і збивати у блендері прибл. 1 хвилину, поки маса не зіб'ється в піну.



### Фруктовий напій

250 г фруктів (напр.: суниця, банани, апельсини, яблука)  
50–100 г цукру  
500 мл холодної води  
лід за бажанням



- Фрукти почистити та порізати шматочками.
- Всі інгредієнти (крім льоду) покласти в блендер та перемішувати на ступені «7» прибіл. 1 хвилину.
- За бажанням подавати з льодом.

### Спортивний коктейль

2–3 апельсина  
1 лимон  
½–1 ст. л. цукру або меду  
¼ л яблучного соку  
¼ л мінеральної води, за бажанням  
кубики льоду



- Апельсини і лимон почистити, порізати шматочками.
- Інгредієнти (крім яблучного соку та мінеральної води) збивати у блендері прибіл. 30 секунд на ступені «7».
- Долити яблучний сік та мінеральну воду.
- Напій коротко перемішати до утворення піни.
- Коктейль налити в склянки та подавати за бажанням з кубиками льоду.

### Червоний ягідний мус

400 г фруктів (вишні без кісточок, малина, смородина, суниця, ожина)  
100 мл вишневого соку  
100 мл червоного вина  
80 г цукру  
1 пакетик ванільного цукру  
2 ст. л. лимонного соку  
1 щіпка гвоздики (молотої)  
1 пучка кориці (молотої)



- 8 листів желатину  
Замочити желатин у холодній воді прибіл. 10 хвилин.
- Усі інгредієнти (крім желатину) довести до кипіння.
- Желатин віджати та розтопити в мікрохвильовій печі, не доводячи до кипіння.

- Гарячі фрукти і желатин збивати у блендері на ступені «5» прибіл. 1 хвилину.
- Мус розлити в креманки, виполоскани холодною водою, та поставити охолоджуватися.

**Порада:** Червоний ягідний кисіль подавати зі збитими вершками або ванільним соусом.

### Спортивний напій

200 г меду (з холодильника)  
5 г кориці  
200 г молока (з холодильника)



- Завантажити мед та корицю до блендера та збивати на ступені «М».
- Через 5 секунд додати молоко та збивати 3 секунди.

### Медова бутербродна маса

50 г вершкового масла  
(з холодильника)  
200 г меду (з холодильника)



- Вершкове масло розділити на маленькі шматочки та покласти до блендера.
- Додати мед та збивати 8 секунд на ступені «М».

uk

## Спеціальні приладдя

	<b>MUZ8ER3</b> Чаша з нержавіючої сталі	У чаші можна переробляти до 3 кг дріжджового тіста або 3,5 кг здобного тіста.
	<b>MUZ8ZP1</b> Прес для цитрусових	Для вичавлювання соку зі апельсинів, лимонів і грейпфрутів.
	<b>MUZ8AD1</b> Адаптер	Для кріплення м'ясорубки MUZ8FW1 і насадок для макаронних виробів MUZ8NV1/NV2 і NV3.
	<b>MUZ8FW1</b> М'ясорубка	Для подрібнення свіжого м'яса для фаршу тартар або страв з рубленого м'яса.
	<b>MUZ8LS4/5</b> Комплекти решіткових дисків	Для мясорубки MUZ8FW1. 3 малими отворами для паштетів та бутербродних мас, з великими отворами для жарених ковбас і сала.
	<b>MUZ8WS2</b> Ковбасна насадка	Для мясорубки MUZ8FW1. Для наповнення штучних і натуральних оболонок ковбасною масою.
	<b>MUZ8SV1</b> Насадка для печива	Для мясорубки MUZ8FW1. 3 металевим шаблоном для 4 різних форм печива.
	<b>MUZ8RV1</b> Насадка-тертка	Для мясорубки MUZ8FW1. Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булок.
	<b>MUZ8FV1</b> Насадка-прес для фруктів	Для мясорубки MUZ8FW1. Для приготування мусу зі плодів, крім малини, помідорів і шипшини. Автоматично видаляє водночас черешки і кісточки плодів, напр., смородини.
	<b>MUZ8NS1</b> Насадка для макаронних виробів	Для мясорубки MUZ8FW1. Для приготування макаронів, рігатоні, вермішелі для супу, локшини і листів тіста, напр., для лазаньї або швабських вареників.



**MUZ8NV1/2/3**  
Насадка для  
макаронних виробів

Для приготування локшини і листів тіста, напр., для лазаньї або швабських вареників.



**MUZ8MX2**  
Блендер (скло)

Для змішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів та овочів, приготування пюре.



**MUZXL...  
MUZXLVL1**  
Багатофункціональ-  
на нарізка

Для нарізання огірків, капусти, кольрабі, редису; для шаткування моркви, яблук і селери, червоної капусти, сиру і горіхів; для натирання твердого сиру, шоколаду і горіхів.

До комплекту MUZXL... входять двосторонній диск «Profi Supercut» – крупно/мілко, диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні, двостороння шатківниця – крупно/мілко, диск-тертка – середньо.

До комплекту MUZXLVL1 входять двосторонній диск для різання – крупно/мілко, двостороння шатківниця – крупно/мілко, диск-тертка – середньо, диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні, диск для картопляних оладок.



**MUZ8PS1**  
Диск для нарізання  
картоплі фрі

Для багатофункціональної нарізки MUZXLVL1.  
Для нарізання сирої картоплі для картоплі фрі.



**MUZ8RS1**  
Диск-тертка, крупно

Для багатофункціональної нарізки MUZXLVL1.  
Для натирання сирої картоплі, напр., для дерунів чи кнidlів.



**MUZ8KP1**  
Диск для картопля-  
них оладок

Для багатофункціональної нарізки MUZXLVL1.  
Для натирання сирої картоплі для дерунів і картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.



**MUZ8AG1**  
Диск для нарізання  
овочів для страв  
азіатської кухні

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.



**MUZ8KS1**  
Диск-тертка, мілко

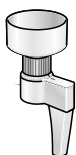
для натирання твердого сиру (напр., «Пармезану»).

uk



**MUZ8MM1**  
Мультиблендер

Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса, для шаткування моркви, редьки і сиру, для натирання горіхів і охолодженого шоколаду.



**MUZ8GM1**  
Зерновий млинок

Для перемелювання всіх сортів зернових (крім кукурудзи), маку, насіння льону, кунжуту, гречки тощо. Добре перемелюються також трави, прянощі та кава.

Приладдя, які не входять до комплекту поставки, можна придбати у торгівлі або в службі сервісу.

### Рекомендації з утилізації



Цей прилад позначений у відповідності із європейською Директивою 2012/19/EC про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться, будь ласка, до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

### Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

*От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.*

*Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.*

*Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.*

## Содержание

Для Вашей безопасности .....	97
Комплектный обзор .....	100
Рабочие положения .....	101
Эксплуатация .....	101
Чистка и уход .....	104
Помощь при устранении неисправностей .....	105
Примеры использования .....	106
Специальные принадлежности .....	109
Указания по утилизации .....	111
Гарантийные условия .....	111

## Для Вашей безопасности

**Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.**

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»!).

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания и измельчения продуктов.

Не использовать для переработки других предметов или веществ. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

ru

## **▲ Общие указания по технике безопасности**

### **Опасность поражения электрическим током**

Данный прибор не предназначен для использования детьми.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали связанные с этим опасности.

Детям нельзя играть с прибором. Перед заменой принадлежностей или комплектующих элементов, которые пребывают в движении во время работы, изделие следует выключить и отсоединить от сети.

Подключать и использовать прибор можно только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.

Только для использования в закрытых помещениях.

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Прибор всегда отсоединять от электросети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

## **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

### **Опасность травмирования**

### **Опасность поражения электрическим током!**

Вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Основной блок ни в коем случае не погружать в жидкость и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.

Не изменять положение multifunctionального кронштейна пока прибор включен. Дождаться полной остановки привода.

Насадки/принадлежности можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения. Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.

При неиспользовании прибора извлечь вилку из розетки.

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.



**Опасность травмирования вращающимися насадками!**

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)!

Не прикасаться к вращающимся деталям.

Насадки можно менять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок/положении «Easy fill».

Изменять положение multifunctionального кронштейна можно только после остановки насадки.

Прибор можно включать только в том случае, если блендер прикручен до упора и привод для насадок закрыт защитной крышкой (7). Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.

**Опасность травмирования об острые ножи!**

Не трогать ножи блендера голыми руками.

Для чистки использовать щетку.

**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.

**Опасность ошпаривания!**

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,75 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

**Важно!**

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки.

Устанавливать и использовать можно только одну насадку или принадлежность.

**▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях**

Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно! Вращающиеся ножи.



Осторожно! Вращающиеся насадки.  
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

ru

## Системы безопасности

### Блокировка включения

См. таблицу «Обзор рабочих положений».

Прибор не включается в пол. 1.

Прибор включается в пол. 2–4 только в том случае:

- если установлена смесительная чаша и повернута до упора или
- привод для насадок закрыт защитной крышкой (7).

В пол. 5 прибор можно включить, только если привод для насадок закрыт защитной крышкой (7). Блендер должен быть прикручен до упора.

В пол. 6 прибор включается только в том случае, если правильно установлена мясорубка с адаптером (см. инструкцию по эксплуатации мясорубки).

### Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но двигатель после этого не запускается снова.


Для возобновления работы установить поворотный переключатель (3) на «0/off», затем включить желаемую ступень.

### Защита от перегрузки

Если двигатель во время использования самостоятельно выключается, то это значит, что активировалось устройство защиты от перегрузки. Возможные причины:

- слишком большое количество перерабатываемых продуктов,
- слишком продолжительное использование.

О правильном поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».

В данной инструкции по эксплуатации описываются приборы различных исполнений, см. также обзор моделей (рисунок ).

### Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

#### Основной блок

- 1 Кнопка разблокировки
- 2 Мультифункциональный кронштейн «Easy Armlift» – упрощает и облегчает управление мультифункциональным кронштейном (см. «Рабочие положения»).
- 3 Поворотный переключатель  
После выключения (положение «0/off») прибор автоматически останавливается в оптимальном положении для смены насадок (положение для смены насадок). В данном положении также облегчается заполнение ингредиентов в смесительную чашу, так как ингредиенты не могут остаться лежать на насадках (положение «Easy fill»).
- «0/off» = остановка  
M = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки. Ступени 1–7, рабочая скорость:  
«1» = низкое число оборотов – медленно,  
«7» = высокое число оборотов – быстро.
- 4 Защитная крышка для привода  
Для снятия защитной крышки с привода нажать на переднюю часть и снять крышку.
- 5 Привод для  
– универсальной резки \*,  
– соковыжималки для citrusовых \* и  
– зерновой мельницы \*.  
При неиспользовании установить защитную крышку на привод.
- 6 Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка) и мясорубки \*
- 7 Защитная крышка для привода
- 8 Привод для блендера  
При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.
- 9 Защитная крышка для привода блендера

**10 Хранение кабеля**

Отсек для хранения кабеля или автоматическое сматывание кабеля (в зависимости от модели)

**Смесительная чаша с принадлежностями**

- 11 Смесительная чаша из нержавеющей стали
- 12 Крышка
- 13 Загрузочная воронка

**Насадки**

- 14 Венчик для перемешивания «Absolut»
- 15 Цельнометаллический венчик для взбивания
- 16 Месильная насадка «High performance» с отклонителем теста

**Блендер \***

- 17 Держатель блендера с ножом
- 18 Емкость блендера (стекло)
- 19 Крышка с загрузочным отверстием
- 20 Воронка

\* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле и в сервисной службе.

**Рабочие положения****Внимание!**

*Прибор можно использовать только в том случае, если насадка/принадлежность была установлена на правильном приводе и находится в рабочем положении, в соответствии с данной таблицей. Мультифункциональный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.*

**Указание:**

Мультифункциональный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая упрощает и облегчает управление мультифункциональным кронштейном.

**Установка рабочего положения****Рисунок 8**

- Нажать на кнопку разблокировки и изменить положение мультифункционального кронштейна. Поддерживать движение одной рукой.

- Мультифункциональный кронштейн перевести в желаемое положение до фиксации.

**Обзор рабочих положений**

Положение	Привод	Насадка/Принадлежность	Рабочая скорость
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
3	5		1–3
			3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

\* Установка/снятие венчиков для перемешивания и взбивания и месильной насадки; добавление большого количества перерабатываемых продуктов.

**Эксплуатация****Опасность травмирования!**

*Вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.*

**Внимание!**

*Прибор можно использовать только если принадлежности/насадки находятся в рабочем положении. Не включать пустой прибор. Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла. Детали не предназначены для использования в микроволновой печи.*

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

ru

## Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность.

- Подготовить кабель (рисунок 9).

### а) Приборы с отсеком для хранения кабеля:

Вытянуть кабель на желаемую длину.

### б) Приборы с автоматическим сматыванием кабеля:

Вытянуть кабель за один раз на желаемую длину (макс. 100 см) и медленно отпустить: кабель зафиксируется.

Уменьшение рабочей длины кабеля:

Слегка потянуть за кабель и дать ему смотаться до желаемой длины.

Затем снова слегка потянуть за кабель и медленно отпустить; кабель зафиксируется.

### Внимание!

*Не перекручивать кабель при его заправке.*

*В приборах с автоматическим сматыванием кабеля кабель нельзя заправлять вручную. Если кабель заклинило, следует вытянуть его полностью и затем дать ему смотаться.*

## Смесительная чаша и насадки



### Опасность травмирования о вращающиеся насадки

*Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)! Не прикасаться к вращающимся деталям.*

*Насадку можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок. Изменять положение multifunctionального кронштейна можно только после остановки насадки. Из соображений безопасности прибор можно использовать в пол. 2–4, только если установлена и закручена до упора смесительная чаша или установлена защитная крышка на привод для насадок (7).*

### Внимание!

*Смесительную чашу использовать только для работы с данным прибором. Инструменты вставлять в привод до полной фиксации.*

## Венчик для перемешивания

### «Absolut» (14)

для перемешивания теста, напр., сдобного теста или мусса и для подмешивания взбитых белков или сливок.



### Цельнометаллический венчик для взбивания (15)

для взбивания яичных белков, сливок и для взбивания легкого теста, напр., бисквитного.



### Месильная насадка «High performance» с отклонителем теста (16)

для замешивания тяжелого теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок).



## Важное примечание по использованию венчика для взбивания

### Рисунок 9

Венчик для взбивания должен слегка касаться дна смесительной чаши, чтобы полностью перемешивать ингредиенты. Для большего количества продуктов венчик для взбивания можно установить выше.

Установка высоты венчика для взбивания регулируется следующим образом:

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 1.
- Вставить венчик для взбивания в привод до фиксации.
- Удерживать венчик для взбивания и ослабить гайку входящим в комплект поставки ключом (на дне прибора) по часовой стрелке.
- Поворачивая венчик, отрегулировать высоту венчика для взбивания до оптимального уровня:
  - вращение по часовой стрелке: поднятие
  - вращение против часовой стрелки: опускание




- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение **2**.  
Проконтролировать высоту венчика для взбивания, при необходимости откорректировать.
- Если высота установлена правильно, нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение **1**
- Удерживать венчик для взбивания и затянуть гайку входящим в комплект поставки ключом против часовой стрелки.

#### Работа со смесительной чашей и насадками

#### Рисунок

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение **1**.
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Установка смесительной чаши:
  - наклоненную вперед чашу установить и затем опустить,
  - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от цели переработки вставить в привод до полной фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку.

#### Примечание:

При установке месильной насадки сначала необходимо вставить отключитель теста, затем месильную насадку (**рисунок **).


#### Обратить внимание на форму и расположение деталей.

- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение **2**.
- Установить крышку.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

#### Наша рекомендация:

- Венчик для перемешивания: сначала вмешивать на ступени 1–2, затем, при необходимости, переключить на ступень 3–7
- Венчик для взбивания: Ступень «7», подмешивание на ступени «1»
- Месильная насадка: сначала вмешивать на ступени «1», затем замешивать на ступени «3»

#### Добавление ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Установить загрузочную воронку (**рисунок **).
- Загрузить ингредиенты через загрузочную воронку.

#### или

- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение **1**.
- Загрузить ингредиенты.

#### После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение **1**.
- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

#### Блендер



**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

*Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода!*

*Прибор можно включать только в том случае, если блендер прикручен до упора и привод для насадок закрыт защитной крышкой (7).*

ru

**Опасность ошпаривания!**

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,75 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

**Внимание!**

Блендер можно использовать только в указанном рабочем положении.

Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой. Крышка должна быть полностью заблокирована.

Не включать пустой блендер.


**Подготовка****Рисунок 8****Внимание!**

Ни в коем случае не собирать блендер на держателе блендера без уплотнителя.

Сборка блендера:

- Держатель блендера с установленным уплотнителем вставить в емкость блендера таким образом, чтобы полоска находилась под маркировочной стрелкой.
- Закрепить держатель блендера поворотом вправо до упора.

**Работа с блендером****Рисунок 9**

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 5. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (маркировка на ручке напротив маркировки на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты.
  - Максимальное количество жидких ингредиентов = 1,75 литра;
  - Максимальное количество сильнопенящихся или горячих жидкостей = 0,75 литра;
  - Оптимальное количество для переработки твердых компонентов = 100 граммов.
- Установить крышку и завернуть ее против часовой стрелки до упора в ручку блендера. Крышка должна зафиксироваться.

- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

**Дозагрузка ингредиентов (рисунок 10–8)**

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и добавить ингредиенты **или**
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие

**или**

- залить жидкие ингредиенты через воронку.

**Важное примечание**

При переработке жидкостей/жидких ингредиентов число оборотов прибора следует повышать медленно, постепенно, чтобы избежать разбрызгивания перерабатываемой в блендере массы.

**После работы**

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя. Подождать, пока нож остановится.
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.
- Снять крышку со стакана блендера. Повернуть для этого крышку против часовой стрелки и снять.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

**Рекомендация:** Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

**Чистка и уход****Важное примечание**

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

**Внимание!**

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

## Чистка основного блока



**Опасность поражения электрическим током!**

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой.

Не использовать пароочиститель.

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок и защитные крышки приводов влажной тканью. При необходимости использовать немого средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

## Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине.

**Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как в процессе мытья возможна их постоянная деформация!**

## Чистка блендера



**Опасность травмирования об острые ножи!**

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки использовать щетку.

### Внимание!

Держатель блендера не мыть в посудомоечной машине и не оставлять лежать в воде.

- Держатель блендера почистить под проточной водой.
- Крышку, воронку и емкость блендера можно мыть в посудомоечной машине.

### Примечание:

Крышку для чистки можно разобрать.

### Рисунок 11

- Извлечь из крышки воронку, подняв ее вверх.
- Выдавить вставку вниз из крышки.

**Рекомендация:** После переработки жидкостей зачастую достаточно почистить блендер, не снимая его с прибора. Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (ступень «М»). Вылить раствор моющего средства и промыть блендер чистой водой.

## Помощь при устранении неисправностей



**Опасность травмирования!**

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.

**Мультифункциональный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.**

Попробуйте сначала устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

### Неисправность

Прибор не включается.

#### Устранение

- Проверить наличие электроснабжения.
- Проверить штепсельную вилку.
- Проверить мультифункциональный кронштейн. В правильном положении? Зафиксирован?
- Прикрутить смесительную чашу до упора.
- Накрыть защитными крышками для приводов неиспользуемые приводы.
- Активирована блокировка повторного включения. Перключить прибор в положение «0/off» и затем назад на желаемую ступень.

### Неисправность

Прибор выключается во время использования. Активирована защита от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.

#### Устранение

- Отключить прибор и извлечь вилку из розетки.
- Дать прибору остынуть в течение 15 минут, чтобы деактивировать защиту от перегрузок.
- Сократить количество перерабатываемых продуктов. Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»!).
- Снова включить прибор. Если двигатель после этого не запустится, то прибор следует охлаждать в течение более продолжительного времени (минимум один час).


ru

**Неисправность**

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки.

Мультифункциональный кронштейн перемещается вверх. Привод отключается, но не останавливается в положении для смены насадок.

**Устранение**

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Мультифункциональный кронштейн установить в положении 2. 
- Включить прибор (ступень «1»).
- Снова отключить прибор. Насадка останавливается в положении для смены насадок.

**Неисправность**

Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.

**Устранение**


- Отключить прибор и извлечь вилку из розетки.
- Снять блендер и удалить препятствие.
- Снова установить блендер.
- Включить прибор.

**Важное примечание**

Если таким образом не удастся устранить неисправность, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.


**Примеры использования****Взбитые сливки**

200 г–1500 г

- Сливки перерабатывать от 1½ до 4 минут на ступени «7» (в зависимости от количества и свойств сливок) с помощью венчика для взбивания. 
- Соблюдать указания в разделе «Важное примечание для использования венчика для взбивания» для приведения в соответствие с количеством перерабатываемых продуктов!

**Яичный белок**

От 2 до 12 яичных белков

- Белки перерабатывать от 2 до 6 минут на ступени «7» с помощью венчика для взбивания. 

- Соблюдать указания в разделе «Важное примечание для использования венчика для взбивания» для приведения в соответствие с количеством перерабатываемых продуктов!

**Бисквитное тесто**

*Основной рецепт*

3 яйца

3–4 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

150 г муки

50 г крахмала

при необх. немного химического разрыхлителя

- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4–6 минут на ступени «7» с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Перевести поворотный переключатель на ступень «1» и в течение примерно ½–1 минуты по столовой ложке подмешивать просеянную муку и крахмал.

**Максимальное количество:**

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

**Сдобное тесто**

*Основной рецепт*

3–4 яйца

200–250 г сахара

1 щепотка соли


1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона

200–250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

500 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

150 мл молока

- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания. 

**Максимальное количество:**

2½-кратное количество продуктов из основного рецепта



## Песочное тесто

### Основной рецепт

125 г сливочного масла  
(комнатной температуры)

100–125 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара

250 г муки

при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 2–3 минут на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания.

При использовании более 500 г муки:

- Ингредиенты замешивать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «3».

### Максимальное количество:

4-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Дрожжевое тесто

### Основной рецепт

500 г муки

1 яйцо

80 г жира (комнатной температуры)

80 г сахара

200–250 мл теплого молока

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей

цедра с ½ лимона

1 щепотка соли

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–6 минут на ступени «3» с помощью месильной насадки.

### Максимальное количество:

3-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто для макарон

### Основной рецепт

500 г муки

250 г яиц (ок. 5 штук)

при необх. 2–3 ст. л. (20–30 г) холодной



воды

- Все ингредиенты перемешивать примерно от 3 до 5 минут на ступени «3» до получения теста.

**Максимальное количество:** 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта



### Важное примечание

При дальнейшей переработке этого теста с помощью оригинальной принадлежности к данному прибору, можно использовать только принадлежность MUZ8NV1/2/3. Принадлежность MUZ8NS1 не пригодна.

## Пшенично-ржаной хлеб из цельнозерновой муки

### Основной рецепт

325 г свежесмолотой цельнозерновой пшеничной муки

325 г белой муки, тип 405

100 г ржаной муки, тип 630

75 г жидкой натуральной закваски для теста

½ ст. л. тмина

½ ст. л. хлебных пряностей

½ ст. л. соли

1½ пакетика сухих дрожжей

450–500 мл теплой воды

- Все ингредиенты замешивать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем перерабатывать в течение примерно 3 минут на ступени «3» до получения теста.
- Дать тесту подойти, пока оно не увеличится в объеме в два раза и еще раз вымесить его в течение примерно 1 минуты на ступени «3».
- Заполнить тесто в смазанную жиром прямоугольную форму, снова дать ему подойти, затем выпекать.

**Рекомендация:** Вместо свежесмолотой цельнозерновой пшеничной муки можно взять также свежесмолотую муку из полбы.

### Максимальное количество:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

ru

## Майонез

**Примечание:** В блендере майонез можно приготовить только из цельных яиц (белок и желток).

Основной рецепт:

1 яйцо  
1 ч. л. с верхом горчицы  
1 ст. л. уксуса или лимонного сока  
1 щепотка соли  
1 щепотка сахара  
200–250 мл растительного масла  
Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) смешивать в течение нескольких секунд на ступени «3».
- Переключить блендер на самую высокую ступень, залить через воронку растительное масло и взбивать в блендере до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

**Максимальное количество:** двойное количество продуктов из основного рецепта

## Горячий шоколад

50–75 г охлажденного блочного шоколада

½ л горячего молока  
взбитые сливки и шоколадные крошки по желанию.

- Нарезать блочный шоколад кусочками (ок. 1 см) и полностью измельчить в блендере на ступени «7».
- Отключить прибор и добавить молоко через воронку. Взбивать в блендере в течение примерно 30 секунд на ступени «7».
- Разлить горячий шоколад по стаканам и, по желанию, подавать на стол со взбитыми сливками и шоколадными крошками.

## Коктейль из бананов с мороженым

2–3 банана  
2–3 ст. л. с верхом ванильного или лимонного мороженого  
2 пакетика ванильного сахара  
½ л молока

- Нарезать бананы на кусочки и измельчить их в блендере в течение 5–10 секунд.



- После остановки прибора добавить молоко и другие ингредиенты и взбивать в блендере в течение примерно 1 минуты до образования пены.

## Фруктовый напиток

250 г фруктов (напр.: клубника, банан, апельсин, яблоко)

50–100 г сахара  
500 мл холодной воды  
лед по желанию

- Фрукты почистить и нарезать на кусочки.
- Все ингредиенты (кроме льда) добавить в блендер и взбивать на ступени «7» в течение примерно 1 минуты.
- По желанию подавать вместе со льдом.

## Коктейль для спортсменов

2–3 апельсина

1 лимон  
½–1 ст. л. сахара или меда  
¼ л яблочного сока  
¼ л минеральной воды, по желанию,  
несколько кубиков льда

- Очистить апельсины и лимон от кожуры, нарезать на кусочки.
- Ингредиенты (кроме яблочного сока и минеральной воды) взбивать в блендере в течение примерно 30 секунд на ступени «7».
- Добавить яблочный сок и минеральную воду.
- Коротко взбить, пока напиток не вспенится.
- Разлить коктейль по стаканам и, по желанию, подавать с кубиками льда.

## Фруктовый мусс

400 г фруктов (вишня без косточек, малина, смородина, клубника, ежевика),

100 мл вишневого сока  
100 мл красного вина  
80 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
2 ст. л. лимонного сока  
1 щепотка гвоздики (молотой)  
1 щепотка корицы (молотой)

- 8 пластинок желатина  
Размочить желатин в холодной воде в течение примерно 10 минут.



ru

- Все ингредиенты (кроме желатина) вскипятить.
- Желатин отжать и растопить в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Горячие фрукты и желатин взбивать в блендере на ступени «5» в течение примерно 1 минуты.
- Заполнить мусс в ванночки, промытые холодной водой, и поставить в холодное место.

**Рекомендация:** фруктовый мусс лучше всего подавать со взбитыми сливками или ванильным соусом.

### Спортивный напиток

200 г меда (из холодильника)  
5 г корицы  
200 г молока (из холодильника)



- Мед с корицей положить в блендер и взбивать на ступени «М».
- Через 5 секунд добавить молоко и взбивать в течение 3 секунд.

### Медовая бутербродная масса

50 г сливочного масла (из холодильника)  
200 г меда (из холодильника)



- Разрезать сливочное масло на мелкие кусочки и положить в блендер.
- Добавить мед и взбивать в течение 8 секунд на ступени «М».

## Специальные принадлежности



**MUZ8ER3**  
Смесительная чаша из нержавеющей стали

В смесительной чаше можно перерабатывать до 3 кг дрожжевого теста или 3,5 кг сдобного теста.



**MUZ8ZP1**  
Соковыжималка для цитрусовых

Для выжимания сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.



**MUZ8AD1**  
Адаптер

Для крепления мясорубки MUZ8FW1 и насадок для макаронных изделий MUZ8NV1/NV2 и NV3.



**MUZ8FW1**  
Мясорубка

Для измельчения свежего мяса для приготовления тартара или блюда из фарша.



**MUZ8LS4/5**  
Комплекты формовочных дисков




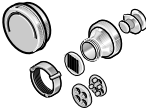





Для мясорубки MUZ8FW1. С мелкими отверстиями для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями для жареных колбасок и сала.



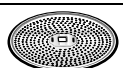

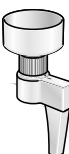


**MUZ8WS2**  
Колбасная насадка

Для мясорубки MUZ8FW1. Для наполнения искусственных и натуральных оболочек колбасной массой.

ru

	<b>MUZ8SV1</b> Насадка-шаблон для выпечки	Для мясорубки MUZ8FW1. С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.
	<b>MUZ8RV1</b> Насадка-терка	Для мясорубки MUZ8FW1. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булок.
	<b>MUZ8FV1</b> Насадка-пресс для отжима сока	Для мясорубки MUZ8FW1. Для отжима мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяются веточки и зернышки, напр., от смородины.
	<b>MUZ8NS1</b> Насадка для макаронных изделий	Для мясорубки MUZ8FW1. Для приготовления макарони, ригатони, вермишели для супа, широкой лапши и листов теста, напр., для лазаньи или швабских вареников.
	<b>MUZ8NV1/2/3</b> Насадка для макаронных изделий	Для приготовления широкой лапши и листов теста, напр., для лазаньи или швабских вареников.
	<b>MUZ8MX2</b> Блендер (стекло)	Для смешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре.
	<b>MUZXL... MUZXLVL1</b> Универсальная резка	Для нарезки огурцов, капусты, кольраби, редиса; для шинковки моркови, яблок и сельдерея, красной капусты, сыра и орехов; для натирания твердого сыра, шоколада и орехов. В комплект MUZXL... входят двусторонний диск «Profi Supercut» – крупно/мелко, диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни, двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко, диск-тертка – с отверстиями средней величины. В комплект MUZXLVL1 входят двусторонний диск-резка – крупно/мелко, двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко, диск-тертка – с отверстиями средней величины, диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни, диск для картофельных оладий.
	<b>MUZ8PS1</b> Диск для картофеля фри	Для универсальной резки MUZXLVL1. Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.
	<b>MUZ8RS1</b> Диск-терка, крупная	Для универсальной резки MUZXLVL1. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.

	<b>MUZ8KP1</b> Диск для картофельных оладий	Для универсальной резки MUZXLV1. Для натирания сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.
	<b>MUZ8AG1</b> Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни	Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.
	<b>MUZ8KS1</b> Диск-терка, мелкая	Для натирания твердого сыра (напр., «Пармезана»).
	<b>MUZ8MM1</b> Многофункциональный блендер	Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.
	<b>MUZ8GM1</b> Зерновая мельница	Для перемалывания всех сортов зерновых (кроме кукурузы), мака, семян льна, кунжута, гречки и т.д. Также хорошо перемалываются травы, пряности и кофейные зерна.

Принадлежности, не входящие в комплект поставки, можно приобрести в торговле или в сервисной службе.

## Указания по утилизации



Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2012/19/ЕС об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

## Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой бытовой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства. Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие \_\_\_\_\_ Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).
2. Модель \_\_\_\_\_

3. Данная информация распространяется на такие бытовые приборы торговой марки Bosch, кофе-машины, кофемолки, кофеварки, весы, кухонные комбайны, электрочайники, тостеры, тостеры-утюжки, фены, распылители для волос, электротриммеры, соковыжималки, кувшины/тепелки, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.



Продукция, соответствующие категории обязательных требований по товарно-сервисным характеристикам в системе ГОСТ Р, либо изделия в системе ГОСТ Р, либо изделия, маркируемые анаком соответствия.



Продукция, которая прошла процедуру сертификации в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации. Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бол Унд Сименс Хаусгерате ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81 739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия. Организация, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительном документации.

### 6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашей техники. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимального качества в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

### 7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Принем заявок на ремонт (круглосуточно)  
в г. Москве:  
в г. Санкт-Петербурге:

☎ (495) 737-2961  
☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-ru.ru> в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров. Узнать больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-euro.ru>

### 8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование бытовых приборов, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедиться в ее наличии и сохранить ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обязательному прибору и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожар, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых жидкостей и грязных, воздействием иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документ о покупке (чек, квитанция, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы прибора в гарантийный период, бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

### 9. Информация о сервисе

В первый и последующие гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы прийти Вам на помощь. Срок адресного обслуживания находится на обороте. Терм. принтов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы кухонных бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы кафельной облицовки с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, начинается с даты изготовления изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD-TIMM, где T – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления.



**BOSCH**

Разработано для жизни



## Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, электрорезки, кухонные комбайны, кофемолки**

**Товарный знак: Bosch**

**ВНИМАНИЕ!** Ассортимент продукции постоянно обновляется. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить в ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, адрес: Москва, 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственном языке государства-членов Таможенного союза, отличного от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно бесплатно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя [www.bosch-bt.ru](http://www.bosch-bt.ru).

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Соковыжималки</b>					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.001025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
<b>Электрорезки</b>					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
<b>Миксеры, блендеры</b>					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3540	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3550	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3580	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMR0801	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения



Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Миксеры, блендеры</b>					
MMR1501	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MSM6150	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6250	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6252	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6253	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6260	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6270	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6280	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6300	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6600	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6A50	CNHR10	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
<b>Кухонные комбайны</b>					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2054	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM5514	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5525	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5529RU	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5530	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5540	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MUM4406	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4855	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM52131	CNUM50	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54240	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54251	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM56340	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM8400	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM84MP1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM86R1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
<b>Кофемолки</b>					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения

## he-14

<p>לשימוש בשילוב עם התקן הפריסה הרציפה 1 MUZXLVL. מיועדת לחיתוך תפוחי אדמה טריים לצורך הכנת טוגנים ("צ'יפס").</p>	<p><b>MUZ8PS1</b> דיסקית לחיתוך טוגנים</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם התקן הפריסה הרציפה 1 MUZXLVL. לקיצוץ תפוחי אדמה טריים לצורך הכנת לביבות או כופתאות.</p>	<p><b>MUZ8RS1</b> דיסקית גירור גסה</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם התקן הפריסה הרציפה 1 MUZXLVL. מיועד לקיצוץ וגירור תפוחי אדמה טריים עבור קציצות מטוגנות או לביבות "לאטקס", וכן לחיתוך פרוסות עבות של פירות וירקות.</p>	<p><b>MUZ8KP1</b> דיסקית לביבות תפוחי האדמה</p>	
<p>לחיתוך רצועות עדינות ודקות של פירות וירקות עבור סלטים מוקפצים ומאכלי ירקות אסייתיים.</p>	<p><b>MUZ8AG1</b> הדיסקית לחיתוך ירקות אסייתיים</p>	
<p>לגירור גבינות קשות (כגון גבינת פארמזן).</p>	<p><b>MUZ8KS1</b> דיסקית גירור עדינה</p>	
<p>נועד לקיצוץ עשבי תיבול, ירקות, תפוחי עץ או בשר, לגירור גזר, צנוניות או גבינות קשות, וכן לריסוק אגוזים מסוגים שונים או טבליות שוקולד.</p>	<p><b>MUZ8MM1</b> מערבל רב תכליתי</p>	
<p>לטחינת כל סוגי גרעיני הדגנים (למעט תירס), פרג, פישתה, שומשום, כוסמת ודומיהם. ניתן לטחון ולרסק ביעילות גם עשבי תיבול, תבלינים או קפה</p>	<p><b>MUZ8GM1</b> מטחנת דגנים</p>	


כלים ואביזרים שאינם כלולים בתכולת המארז ניתנים לרכישה נפרדת בתחנת שירות הלקוחות או דרך הסוחר שאצלו נרכש המכשיר.

### תנאי האחריות

האחריות למכשיר זה מכסה את כל הנזקים והתקלות בתנאים ובנסיבות המפורטים בכתב האחריות שניתן על-ידי הנציגות הארצית של חברתנו במדינה שבה נרכש המכשיר. את פירוט תנאי האחריות ניתן לדרוש בכל עת מהסוחר שאצלו נרכש המכשיר, או ישירות מהנציגות הארצית של חברתנו. על גבי הכריכה האחורית של החוברת מופיעים תנאי האחריות התקפים במדינת ישראל ומפורטות כתובות תחנות השירות שלנו. בנוסף לכך ניתן לקרוא את תנאי האחריות בשלמותם גם באתר האינטרנט שלנו, בכתובת העמוד האמורה. הצגת שובר הקנייה והתשלום של המכשיר הם בכל מקרה תנאי הכרחי להגשת תביעה ולהכרה בתנאי האחריות.

הזכות לשינויים שמורה.

### מידע אודות סילוק המכשיר

מכשיר חשמלי זה מסומן ומסווג בסימונים התואמים את הנחיות האיחוד האירופי 2012/19/EG לעניין  מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (הוראות פינוי לאשפת מערכות חשמליות ואלקטרוניות - WEEE). הנחיות אלו תקפות בכל ארצות האיחוד האירופי ומסדירות את מסגרת נוהלי האיסוף והמיחזור של מכשירים שיצאו מכלל שימוש. מידע עדכני נוסף אודות פינוי נאות של אשפה אלקטרונית ניתן לבקש מהרשות המקומית או מהסוחר ממנו נרכש המכשיר.

<p>לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ8FW1. דיסקית החורים הגדולים לנקיקיות ולקציצות.</p>	<p><b>MUZ8LS4/5</b> התקני דיסקיות מחוררות</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ8FW1. מאפשר למלא תערובת נקניק טחונה אל תוך מעיים טבעיים או מלאכותיים.</p>	<p><b>MUZ8WS2</b> התקן הנקניקים</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ8FW1. עם ארבע תבניות מתכת בצורות שונות עבור מאפים מסוגים שונים.</p>	<p><b>MUZ8SV1</b> התקן הזרקת בצק לתופנים, עוגיות מאורכות או סופגניות</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ8FW1. מיועד לגירור ולריסוק אגוזים, שקדים, טביליות שוקולד או לחמניות יבשות.</p>	<p><b>MUZ8RV1</b> התקן לגירור וריסוק</p>	
<p>לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ8FW1. מיועד להכנת מחיות מפירות יער (למעט פטל), רסק עגבניות או ממרחי שזיפים. ההתקן גם מאפשר להרחיק מהפרי בו זמנית גם קצוות גבעולים וחרצנים.</p>	<p><b>MUZ8FV1</b> התקן למעיכת פירות</p>	
<p>לצורך הכנת מקרוני, ריגאטוני, איטריות מרק, רצועות אטריות ומשטחי בצק, כגון בסיסים ללזאניה או לכיסונים ממולאים בסגנון דרום גרמני.</p>	<p><b>MUZ8NS1</b> התקני איטריות</p>	
<p>לצורך הכנת, רצועות אטריות ומשטחי בצק, כגון בסיסים ללזאניה או לכיסונים ממולאים בסגנון דרום גרמני.</p>	<p><b>MUZ8NV1/2/3</b> התקני איטריות</p>	
<p>לצורך עירבול מצרכי מזון נוזליים או מוצקים למחצה, לחיתוך או קיצוץ פירות וירקות טריים וכן להכנת מחיות למיניהן, כגון רסק למרקים חמים.</p>	<p><b>MUZ8MX2</b> מערבל "הגנה תרמית" (מזכוכית)</p>	
<p>נועד לחיתוך מלפפונים, כרוב, קולרבי או צנון; לקיצוץ גזר, תפוחים, סלרי, כרוב אדום, גבינות ואגוזים; לגירור גבינות קשות, שוקולד ואגוזים. המארז MUZXL... כולל דיסקית עבודה מקצועית דו-צדדית לחיתוך עמוק גס או עדין, דיסקית לירקות מוקפצים, דיסקית דו-צדדית לחיתוך שבבי גס או עדין, ודיסקית גירור בדרגת עדינות בינונית. המארז MUZXLVL1 כולל דיסקית קיצוץ דו-צדדית לחיתוך עמוק גס או עדין, דיסקית דו-צדדית לחיתוך שבבי גס או עדין, דיסקית גירור בדרגת עדינות בינונית, דיסקית לירקות מוקפצים ודיסקית גירור תפוחי-אדמה ללביבות.</p>	<p><b>MUZXL... MUZXLVL1</b> אביזר הפריסה הרציף</p>	

## he-12



### משקה אנרגיה

- 200 גרם דבש (מהמקרר)
- 5 גרם קינמון
- 200 גרם חלב (מהמקרר)

- הכניסו את הדבש והקינמון למערבל וערבבו בדרגת העבודה M.
- כעבור 5 שניות הוסיפו את החלב והמשיכו לערבב במשך 3 שניות נוספות.



### ממרח דבש למריחה על לחם

- 50 גרם חמאה (מהמקרר)
- 200 גרם דבש (מהמקרר)

- חיתכו את החמאה לריבועים קטנים והכניסו למערבל.
- הוסיפו את הדבש וערבלו היטב במשך 8 שניות בערך בדרגת העבודה M.



### ריבת פירות יער

- 400 גרם פירות יער (כגון דובדבנים חמוצים ללא גלעינים, פטל, אוכמניות, תותים, דומדמניות)
- 100 מיליליטר מיץ דובדבנים חמוצים

- 100 מיליליטר יין אדום
- 80 גרם סוכר
- חפסו אחת של סוכר וניל
- 2 כפות מיץ לימון
- קורט תבלין ציפורן (טחון לאבקה)
- קורט קינמון (טחון לאבקה)
- 8 עלי ג'לאטין
- רככו את הג'לאטין במים קרים למשך 10 דקות בערך.
- ערבלו והרתיחו את כל יתר מרכיבי התערובת (למעט הג'לאטין).
- סיחטו את הג'לאטין והמיסו אותו במיקרוגל. הקפידו להוציא את התמיסה לפני שתחיל להתבשל.
- ערבלו את תערובת הפירות החמה עם הג'לאטין במשך דקה אחת בערך בדרגת העבודה 5.
- מיזגו את הריבה לצלוחיות שנשטפו קודם לכן במים קרים והניחו להן להתקרר.
- הערה: ריבת פירות היער מתאימה גם כמנה אחרונה בתוספת קצפת או רוטב וניל.

### אביזרים מיוחדים

בקערה ניתן לעבד עד 3 קילוגרמים של בצק שמרים או 3,5 קילוגרמים של בצק בחוש.

**MUZ8ER3**

קערת חומרים מפלדת אל-חלד



מיועדת לסחיטת תפוזים, לימונים ואשכוליות.

**MUZ8ZP1**

מסחטת הדירים



מיועד לחיזוק מטחנת הבשר MUZ8FW1 או התקני הפאסטה MUZ8NV1/NV2 ו-NV3.

**MUZ8AD1**

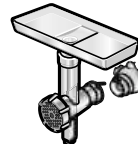
מתאם



מיועדת לקיצוץ בשר טרי עבור סטייק טרטר או קציצות מטוגנות.

**MUZ8FW1**

מטחנת בשר



## he-11

**משקה גלידה ובננות**

- 2 עד 3 בננות
- 2 עד 3 כפות עמוסות של גלידת וניל או גלידת לימון
- 2 חפיסות סוכר וניל
- חצי ליטר חלב
- חיתכו את הבננות לחתיכות ולמעט אותן במערבל במשך 5 עד 10 שניות.
- לאחר עצירת מנוע המערבל הוסיפו לתערובת את החלב ואת שאר המרכיבים. ערבבו היטב במשך דקה אחת בערך עד לקבלת מרקם קרם קציפתי.

**משקה פירות**

- 250 גרם פירות (כגון תותים, בננה, תפוז או תפוח)
- 50 עד 100 גרם סוכר
- 500 מיליליטר מים קרים
- קרח במידת הרצוי
- קלפו את הפירות וחיתכו אותם לחלקים קטנים.
- הכניסו את כל המרכיבים (למעט הקרח) אל המערבל וערבבו היטב במשך דקה אחת בערך בדרגת העבודה 7.
- במידת הצורך הגישו יחד עם הקרח.

**קוקטייל ספורטאים**

- 2 עד 3 תפוזים
- לימון אחד
- חצי כף עד כף אחת של סוכר או של דבש
- רבע ליטר מיץ תפוחים
- רבע ליטר מי סודה, במידת הצורך יחד עם קוביות קרח
- קלפו את התפוזים והלימון וחיתכו אותם לרבעי פלחים.
- ערבלו את המרכיבים (למעט מיץ התפוחים ומי הסודה) במשך 30 שניות בדרגת העבודה 7.
- הוסיפו את מיץ התפוחים ומי הסודה.
- ערבלו במשך מספר שניות, עד שהמשקה מעלה קצף.
- מיזגו את הקוקטייל לכוסות והגישו, במידת הצורך בליווי קוביות קרח.

- לוו את כל החומרים במשך חצי דקה בדרגת העבודה 1. לאחר מכן המשיכו לעבד את התערובת לבצק במשך 3 דקות בערך ובדרגת העבודה 3.
- הניחו לבצק לתפוח עד להכפלת גודלו ולושו אותו שוב במשך דקה אחת בדרגת העבודה 3.
- הכניסו את הבצק לתבנית אפייה מלבנית משומנת היטב, הניחו לו לתפוח שוב ואפו אותו בתנור.
- הערה: במקום קמח חיטה מלא מטחינה טרייה ניתן לקחת גם קמח כוסמין מטחינה טרייה.
- הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי

**מיניתי**

- מתכון בסיסי:
- ביצה אחת
- 1 כפית חרדל גדושה
- 1 כף חומץ או מיץ לימון
- קורט מלח
- קורט סוכר
- 200 עד 250 מיליליטר שמן
- כל המרכיבים חייבים להיות באותה טמפרטורה.
- ערבבו את כל החומרים (למעט השמן) במשך מספר שניות בדרגת העבודה 3.
- הפעילו את המכשיר בדרגת העבודה הגבוהה ביותר, שיפכו פנימה בהדרגה את השמן דרך המשפך והמשיכו לערבב עד לקבלת המיניתי.
- הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי

**משקה שוקו חם**

- 50 עד 75 גרם טבליות שוקולד מקירור
- חצי ליטר חלב חם
- קצפת ושברי שוקולד לפי הטעם
- חיתכו את טבליות השוקולד לחתיכות קטנות (בגודל של סנטימטר אחד בערך) ורסקו אותן היטב בעזרת המערבל בדרגת העבודה 7.
- כבו את המכשיר והוסיפו בהדרגה את החלב החם דרך פתח המשפך. ערבבו במשך 30 שניות בדרגת העבודה 7.
- מיזגו את השוקולד החם לכוסות, עטרו במידת הצורך בקצפת ופזרו מעליה שבבי שוקולד.

## he-10

**בצק שמרים**

מתכון בסיסי

500 גרם קמח לבן

ביצה אחת

80 גרם מרגרינה או שמן (בטמפרטורת החדר)

80 גרם סוכר

200 עד 250 מיליליטר חלב פושר

25 גרם שמרים טריים או חפיסה אחת של שמרים יבשים

קליפה מגוררת מחצי לימון

קורט מלח

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 6 דקות בדרגת העבודה 3.

**הכמות המירבית המותרת:** 3 פעמים כמויות המתכון הבסיסי

**בצק איטריות**

מתכון בסיסי

500 גרם קמח לבן

250 גרם ביצים (בערך 5 יחידות)

אם נדרש: 20 עד 30 גרם מים

- ערבבו היטב את כל המרכיבים במשך 3 עד 5 דקות בדרגת העבודה 3 (2) עד לקבלת בצק אחיד.

**הכמות המירבית המותרת:** פעם וחצי כמויות המתכון הבסיסי.

**הערה חשובה**

המשך עיבוד הבצק בעזרת ההתקנים MUZ8NV1/2/3.

לא אושר: האביזר MUZ8NS1.

**לחם תערובת דגנים עם קמח מלא**

מתכון בסיסי

325 גרם קמח חיטה מלא מטחינה טרייה

325 גרם קמח לבן מסוג 405

100 גרם קמח שיפון מסוג 630

75 גרם חימצת בצק נוזלית טרייה

חצי כף קימל

חצי כף תבליני לחם

חצי כף מלח

שקיק וחצי שמרים יבשים

450 עד 500 מיליליטר מים חמים

- סובבו את המתג הסיבובי למצב דרגת העבודה 1, נפו היטב את תערובת הקמח הלבן והקמח המייצב והוסיפו אותה בהדרגה, כף אחר כף, בהפסקות של חצי דקה עד דקה, ליתר המרכיבים.

**הכמות המירבית המותרת:** פעמיים כמויות המתכון הבסיסי

**בצק ספוג**

מתכון בסיסי

3 עד 4 ביצים

200 עד 250 גרם סוכר

קורט מלח

חפיסה אחת של סוכר וניל או קליפה מגוררת מחצי לימון

200 עד 250 גרם חמאה או מרגרינה (בטמפרטורת החדר)

500 גרם קמח לבן

חפיסה אחת של אבקת אפייה

150 מיליליטר חלב

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת כלי העירבול למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 5.

**הכמות המירבית המותרת:** פעמיים וחצי כמויות המתכון הבסיסי

**בצק בחוש**

מתכון בסיסי

125 גרם חמאה (בטמפרטורת החדר)

100 עד 125 גרם סוכר

ביצה אחת

קורט מלח

מעט סוכר וניל או קליפת לימון מגוררת

250 גרם קמח לבן

אבקת אפייה במידת הצורך

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת כלי העירבול למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 2 עד 3 דקות בדרגת העבודה 5.

בכמויות קמח של למעלה מחצי קילי:

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 3.

**הכמות המירבית המותרת:** 4 פעמים כמויות המתכון הבסיסי

## שירות מדלת לדלת ( רק לגבי D )

במקרה ובמהלך תקופת האחריות מתגלה במכשיר תקלה טכנית לא צפויה, אנו מציעים לכם להיעזר בשירות איסוף המכשיר מביתכם אל מעבדת התיקונים.  
**מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות:** 0911-70 440 040  
 לאחר הפנייה תישלח אליכם קופסת שינוע מתאימה שבה תתבקשו לארוז את המכשיר הפגום. נציג שירות הלקוחות שלנו יגיע אליכם ויאסוף אישית את הקופסה.  
 עם סיום התיקון ישלח אליכם המכשיר חזרה הביתה.

### דוגמאות שימוש



#### קצפת חלבית

200 עד 1500 גרם

- הקציפו את השמנת המתוקה בעזרת כלי ההקצפה במשך דקה וחצי עד 4 דקות ובדרגת העבודה 7 (בהתאם לכמות ולתכונות השמנת המתוקה).
- הקפידו על ההנחיות המובאות בקטע "הערה חשובה לעניין השימוש בכלי ההקצפה", לרבות התאמת כמויות החומרים המיועדים לעיבוד!



#### קציפת ביצים

2 עד 12 חלבונים

- הקציפו את חלבון הביצה בעזרת כלי ההקצפה במשך 2 עד 6 דקות ובדרגת העבודה 7.
- הקפידו על ההנחיות המובאות בקטע "הערה חשובה לעניין השימוש בכלי ההקצפה", לרבות התאמת כמויות החומרים המיועדים לעיבוד!



#### בצק ביסקוויט

מתכון בסיסי

3 ביצים

3 עד 4 כפות מים חמים

150 גרם סוכר

חפיסה אחת של סוכר וניל

150 גרם קמח לבן

50 גרם קמח מייצב, כגון קמח תפוחי-אדמה או קמח תירס

(קורנפלור)

אבקת אפיה במידת הצורך

- בעזרת אביזר ההקצפה הקציפו את כל המרכיבים (למעט הקמח הלבן והקמח המייצב) במשך 4 עד 6 דקות ובדרגת העבודה 7 עד לקבלת קציפה אחידה.

### עזרה

- כבו את המכשיר והוציאו את תקע החשמל מהשקע.
- כדי לנטרל את פעולת התקן ההגנה לעומס יתר, הניחו למכשיר להתקרר במשך כ-15 דקות בערך.
- הפחיתו את כמויות החומרים לעיבוד. הקפידו שלא לחרוג מהכמויות המכסימליות המותרות (עיינו לשם כך בפרק "דוגמאות שימוש")!
- הפעילו שוב את המכשיר. במקרה והמנוע לא שב לפעול יש להניח למכשיר להתקרר למשך זמן ארוך יותר (לפחות שעה אחת).

### תקלה

תוך כדי עבודת המנוע נלחץ בטעות לחצן שחרור הנעילה. הזרוע הרב תכליתית מתניידת כלפי מעלה. תנועת ההינע כבה, אולם לא נעצרת במצב המאפשר את החלפת כלי העבודה.

### עזרה

- העבירו את המתג הסיבובי למצב **off/0**.
- הביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב העבודה 2.
- הפעילו את המכשיר (בדרגת העבודה 1).
- כבו שוב את המכשיר.
- כלי העבודה נעצר במצב המאפשר את החלפתו.

### תקלה

המערבל לא מתחיל לפעול או נעצר במהלך העבודה. תנועת ההינע מקרטעת ולא אחידה. הסכין נתקע.

### עזרה

- כבו את המכשיר והוציאו את התקע משקע החשמל.
- הוציאו את המערבל והרחיקו את הגורם לתקלה.
- הרכיבו את המערבל חזרה במקומו.
- הפעילו את המכשיר.



#### הערה חשובה

אם למרות זאת לא הצלחתם לפתור את התקלה בכוחות עצמכם אנא פנו אל תחנת שירות הלקוחות.

## he-8

## הערה:

ניתן לפרק את חלקי המכסה לצורך ניקוי.

איור 

- הרימו והוציאו מהמיכסה את המשפך.
  - ליחצו את ההתקן כלפי מטה, אל מחוץ למיכסה.
- המלצה:** עם סיום תהליכי עיבוד של חומרים ומרכיבים נוזליים ניתן להסתפק בניקוי המערבל גם ללא הסרתו מהמכשיר. לשם כך יש להכניס למערבל המורכב אל יחידת הבסיס מעט תמיסת מים עם תכשיר לניקוי כלים ולהפעיל אותו למשך מספר שניות (בדרגת העבודה M). לאחר מכן יש לשפוך את מי הניקוי ולשטוף את המערבל שנית עם מים נקיים.

## עזרה בהרחקת תקלות



במקרה של תקלה יש להוציא את התקע משקע החשמל לפני תחילת הטיפול בבעיה.

הזרוע הרב תכליתית חייבת להיות נעולה בכל מצב עבודה שהוא. במקרה שמתגלה תקלה כלשהי בפעולת המכשיר נסו ראשית כל לפתור אותה בעזרת המידע וההנחיות הבאות.

## תקלה

המכשיר אינו פועל.

## עזרה

- בידקו את אספקת החשמל.
- בידקו את תקינות התקע.
- בידקו היטב את הזרוע הרב תכליתית.
- האם היא ממוצבת נכון? האם היא נעולה?
- את הקערה עד להישמע נקישת הנעילה.
- הניחו את מכסה ההגנה המתאים על ציר ההינע שאינו בשימוש.
- התקן הבטיחות הפעלה מחדש נמצא במצב פעיל. העבירו את המתג הסיבובי למצב **off/0** ולאחר מכן החזירו אותו למצב דרגת העבודה הרצויה.

## תקלה

המכשיר כבה מעצמו במהלך העבודה. התקן הבטיחות האלקטרוני להגנה מפני עומס יתר מצוי במצב פעיל. אל המכשיר הכנסו בו-זמנית כמויות גדולות מדי של חומרים לעיבוד.

## ניקוי ותחזוקה



## הערה חשובה

המכשיר אינו מצריך פעולות תחזוקה כלשהן. ניקוי יסודי שומר על המכשיר מפני בלאי ונזקים ומבטיח פעילות תקינה לאורך זמן.

## שימו לב!

אין לקרפף את משטחי המכשיר באמצעות חומר ניקוי גסים או כימיקלים חריפים העלולים להזיק להם.

## ניקוי יחידת הבסיס



## סכנת התחשמלות!

לעולם אל תטבלו את יחידת הבסיס של המכשיר בנוזל כלשהו ואל תשטפו אותה מתחת למים זורמים. אין להשתמש במכשיר אדים לניקוי בקיטור.

- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- נקו את יחידת הבסיס ואת מכסה ציר ההינע בעזרת מטלית לחה. במקרה הצורך ניתן לטפטף עליה מעט תכשיר לניקוי כלים.
- לסיום יבשו את המכשיר בעזרת מטלית יבשה.

## ניקוי הקערה וכלי העבודה

את הקערה וכלי העבודה ניתן לנקות גם במדיח כלים. הקפידו שלא לכופף את חלקי הפלסטיק בתוך מדיח הכלים. תהליך הניקוי במים חמים עלול לעוות את צורתם המקורית של הכלים והאביזרים!

## ניקוי המערבל



## סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים!

לעולם אין לגעת בידים חשופות בסכיני המערבל. לניקוי הסכין יש להיעזר במברשת ניקוי מתאימה.

## שימו לב!

- אין לנקות את מנשא המערבל במדיח כלים ואין להשאיר אותו כשהוא טבול במים.
- נקו את מנשא המערבל מתחת לזרם מי ברז.
  - את ספל העירבול, המכסה והמשפך, ניתן לנקות גם במדיח כלים.



## he-7

## עם סיום העבודה

- כבו את המכשיר בעזרת המתג הסיבובי.
- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- הסירו את המכסה.
- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 1.
- הוציאו את כלי העבודה מציר ההנעה.
- הסירו את הקערה.
- נקו היטב את כל החלקים כמתואר בפרק "ניקוי ותחזוקה".

## מערכת

**זהירות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!**

סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים או מתנועות הינע סיבוביות!

לעולם אין לגעת בכלי העירבול בעודו מורכב או יחידת הבסיס! מטעמי בטיחות מותר לתפעל את המכשיר רק כאשר המערכת סובב קודם לכן היטב עד להישמע הנקישה ומכסה ההגנה ביציאת ההינע של כלי העבודה (7) הונח כראוי במקומו.

## סכנת כווייה!

בתהליכים שבהם מעובדות במכשיר תערובות חמות משתחררים אדים לזהימים דרך המשפך הקבוע במכסה. אין לעבד במכשיר נוזלים חמים או נוזלי קציפה בכמות העולה על 0,75 ליטר.

## זהירות!

הפעילו את המערכת רק במצב העבודה שהוצג. את כלי העירבול יש להרכיב או להסיר רק כאשר מנוע המכשיר מצוי במצב עצירה מוחלטת! את המערכת יש לתפעל רק במצב שבו כל החלקים מורכבים ומחוברים כראוי והמכסה סגור. המכסה חייב להיות סגור היטב ולחלוטין. אין להפעיל את המערכת במצב סרק. אין לתפעל את המכשיר "על ריק", כלומר בלא שיש בו חומרים לעיבוד.

## הכנה

## איור 8

## שימו לב!

הרכיבו את טבעת האיטום על גבי התקן הסכינים. הרכבת המערכת:

- מקמו במיכל העירבול את מנשא המערכת יחד עם טבעת האיטום המונחת, באופן שבו הקו נמצא מתחת לסימון החץ.
- חזקו את מנשא העירבול באמצעות סיבוב לימין עד להישמע נקישת הנעילה.

## עבודה עם המערכת

## איור 7



- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 5.
- כסו באמצעות מכסי ההגנה המתאימים את יציאות ההינע שאינן בשימוש.
- הסירו את כיסוי ההגנה מציר ההינע של המערכת.
- הרכיבו את ספל העירבול (כאשר הסימן שעל הידית מצביע על הסימן שביחידת הבסיס) וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- הכניסו את מרכיבי המזון המיועדים לעיבוד.
  - כמות מירבית לרכיבים נוזליים = 1,75 ליטר;
  - כמות מירבית לנוזלים חמים או לנוזלי קציפה = 0,75 ליטר;
  - כמות אופטימלית של רכיבים מוצקים לעיבוד = 100 גרם.

- הניחו את המכסה וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה בנקודת החיבור ליחידת המערכת. המכסה חייב להיות נעול היטב וכראוי.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב דרגת העבודה הרצויה.

## איור 8

## הוסיפו חומרים לעיבוד

- כבו את המכשיר באמצעות המתג הסיבובי.
- הסירו את המכסה והוסיפו את הרכיבים לעיבוד
- או
- הסירו את המשפך והוסיפו בהדרגה את הרכיבים המוצקים דרך פתח הוספת החומרים
- או
- הוסיפו את הרכיבים הנוזליים דרך פתח המשפך.



## הערה חשובה

בעבודה עם נוזלים או עם מרכיבים ניגרים אחרים, יש להגביר לאט ובהדרגה את מהירות העבודה של המכשיר כדי למנוע את התזת תערובת העירבול לכל עבר.

## עם סיום העבודה

- כבו את המכשיר באמצעות המתג הסיבובי.
  - המתינו עד לעצירה מוחלטת של תנועת הסכינים.
  - כבו את המכשיר בעזרת המתג הסיבובי.
  - סובבו את המערכת בכיוון מחוגי השעון והסירו אותו.
  - הסירו את מכסה ספל העירבול.
  - לשם כך יש לסובב את המכסה כנגד כיוון מחוגי השעון ולהרים אותו.
  - נקו את כל החלקים. עיינו לשם כך בפרק "ניקוי ותחזוקה".
- עצתנו:** מומלץ לנקות את כלי העירבול מיד לאחר השימוש.

## he-6

- כסו באמצעות מכסי ההגנה המתאימים את יציאות ההינע שאינן בשימוש.
- חברו את הקערה:  
– הטו מעט את הקערה בשיפוע קדימה והניחו אותה כהלכה במקומה על גבי תושבת המכשיר.
- סובבו את הקערה כנגד מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- הרכיבו את כלי העבודה המתאים בהתאם לסוג העיבוד הרצוי – מוט העירבול, כלי ההקצפה או וו הלישה. הכניסו את הכלי אל ציר ההינע עד להישמע נקישת הנעילה. הערה:



- בעבודה עם וו הלישה יש להרכיב ראשית כל את דוחה הבצק ורק לאחר מכן את וו הלישה עצמו (איור E-4b). שימו לב לצורת החלקים ולמיצובם הנכון.
- הכניסו לקערה את החומרים המיועדים לעיבוד.
  - ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 2.
  - הרכיבו את כיסוי ההגנה של ציר ההינע.
  - הכניסו את התקע לשקע החשמל.
  - סובבו את המתג הסיבובי עד לדרגת העבודה הרצויה.



## ההמלצה שלנו:

- מוט העירבול:  
תחילה יש לערבב את החומרים בדרגת העבודה 1 עד 2, לאחר מכן יש לבחור בדרגת העבודה 3 עד 7
- אביזר ההקצפה:  
תחילה יש להקציף בדרגת העבודה 7 ואז להנמיך את המהירות לדרגת העבודה 1
- וו הלישה:  
תחילה יש לערבב את המרכיבים בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן ללוש בדרגת העבודה 3

## הוספת חומרים

- כבו את המכשיר בעזרת המתג הסיבובי.
- הרכיבו כראוי את משפך הוספת המרכיבים (איור E-7).
- הכניסו חומרים נוספים לתערובת דרך משפך הוספת המרכיבים.

## או



- הסירו את המכסה.
- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 1.
- הוסיפו חומרים.

## אביזר הבחישה היסודית (14)

נועד לבחישה בצקים ומרכיבים נוזליים, כגון בצק בחוש או מוס, וכן לקיפולי שכבות של קצפת או קציפת חלבונים.

## כלי ההקצפה ממתכת (15)

להקצפת חלבוני ביצים, שמנת מתוקה או בצקים רכים, כגון בצק בחוש או בצק ביסקוויט

## וו הלישה לביצועים גבוהים עם דוחה הבצק (16)

ללישת בצקים כבדים ולעירבול מרכיבים ומצרכים שאינם מיועדים לקיפוף (כגון צימוקים או טבליות שוקולד דקיקות)

## הנחיות חשובות לשימוש בכלי ההקצפה איור E

כדי להבטיח שכל המרכיבים יעורבבו ויעובדו בצורה מושלמת יש לוודא שכלי ההקצפה נוגע קלות בתחתית הקערה במהלך העירבול. בעיבוד כמויות גדולות ניתן למקם את אביזר ההקצפה גבוה במעט מהרגיל.

כך ניתן להתאים את קביעות הגובה הרצויות עבור כלי ההקצפה: הוציאו את התקע משקע החשמל.

• ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 1.

• הכניסו את כלי ההקצפה לפתחי ההינע ודיחפו עד להישמע נקישת הנעילה.

• אחזו היטב בכלי ההקצפה ושחררו את טבעת הנעילה בעזרת מפתח הברגים המצורף (המצוי בתחתית המכשיר). לפתיחה יש לסובב את הטבעת בכיוון מחוגי השעון.

• כווננו את הגובה האופטימלי של כלי ההקצפה באמצעות סיבוב הכלי:

- סיבוב בכיוון מחוגי השעון: הגבהה
- סיבוב כנגד מחוגי השעון: הנמכה

• ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 2.

• בידקו את גובה כלי ההקצפה. במידת הצורך שנו והתאימו את הגובה כנדרש.

• ברגע שהושג ונקבע הגובה הרצוי ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 1.

• אחזו היטב בכלי ההקצפה וחזקו את טבעת הנעילה בעזרת מפתח הברגים המצורף. לסגירה יש לסובב את הטבעת כנגד כיוון מחוגי השעון.

## עבודה עם הקערה ועם כלי העבודה איור E

- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והביאו את הזרוע הרב תכליתית למצב 1.

he-5

כיוונון מצב העבודה

איור B

הכנה

- משטח העבודה צריך להיות חלק, ישר ויבש, כדי להבטיח יציבות ואחיזה טובה ובטוחה של יחידת הבסיס.
- הכינו את חוט החשמל (איור C)
- **(a) מכשירים עם תא דחיסה לחוט:** מישכו החוצה את חוט החשמל באורך הרצוי
- **(b) ההתקן האוטומטי לגלילת חוט החשמל:** מישכו את חוט החשמל החוצה בהינף אחדעד לאורך הרצוי (100 סנטימטרים לכל היותר) ושחררו באיטיות; חוט החשמל ננעל באורך זה.
- השתדלו לעבוד עם חוט קצר.
- מישכו אליכם בעדינות את חוט החשמל והניחו לו להיגלגל עד לאורך הרצוי. לאחר מכן מישכו אליכם שוב בעדינות את החוט ושחררו באיטיות. חוט החשמל ננעל באורך זה.

שימו לב!

בעת החזרת חוט החשמל לתא האחסון הקפידו שלא יהיה מסובב סביב עצמו.  
במכשירים המצויידים בהתקן אוטומטי לגלילת חוט החשמל אין לדחוף את החוט פנימה ידנית. אם החוט נתקע יש למשוך את החוט החוצה עד סופו ואז להניח לו להיגלגל חזרה פנימה.

הקערה וכלי העבודה

**סכנת פציעה כתוצאה מתנועות סיבוביות של סכינים חדים**

לעולם אין לגעת בקערה תוך כדי פעולת המכשיר. יש לעבוד עם המכשיר רק לאחר שמכסה ההגנה (12) הונח במקומו כראוי!  
אין לגעת בחלקי העבודה של המכשיר כל עוד הם מסתובבים. את כלי העבודה מותר להחליף רק כאשר מנוע המכשיר נמצא במצב עצירה מוחלטת – תנועת ההינע הסיבובית נמשכת למשך פרק זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר ונעצרת לבסוף במצב המאפשר להחליף את האבזרים וכלי העבודה. שינוי המיקום של הזרוע הרב תכליתית מתאפשר רק לאחר עצירה מוחלטת של כלי העבודה.  
מטעמי בטיחות ניתן לתפעל את המכשיר במצבים 2 עד 4 רק לאחר שהקערה הונחה כראוי במקומה וסובבה עד להשמע בקישת הנעילה, או לאחר שכיסוי ההגנה של הינע כלי העבודה (7) הונח כראוי במקומו.

שימו לב!

יש להשתמש בקערה אך ורק לצורך העבודה עם מכשיר זה. הכניסו היטב את כלי העבודה אל פתחי ההינע עד להשמע נקישת הנעילה.

- ליחצו על לחצן שיחרור הנעילה והזיזו את הזרוע הרב תכליתית. תימכו בתנועה בעזרת יד אחת.
- העבירו את הזרוע הרב תכליתית למצב הרצוי עד להשמע נקישת הנעילה.

סקירת מצבי העבודה השונים

ממירות העבודה	מב	הינע	כלי העבודה/ האבזר
-	1		*
1-7 1-7 1-3	2		
3-7	3		
3-5	4		
5-7	5		
5-7	6		

\* הרכבת או הסרת מוט העירבול, אבזר ההקצפה או הו הלישה; הוספת כמויות גדולות של חומרים לעיבוד.

תפעול

**סכנת פציעה!**  
את תקע החשמל יש להכניס לשקע רק לאחר שהושלמו כל ההכנות הנדרשות לצורך העבודה עם המכשיר.

שימו לב!

- המכשיר מותר לתפעול רק כאשר כלי העבודה /או האבזרים מצויים בעמדת מוכנות לעבודה. אין להפעיל את המכשיר במצב סרק. יש להרחיק את המכשיר ואבזריו מכל מקור חום שהוא. חלקי המכשיר אינם מיועדים לשימוש במיקרוגל.
- לפני השימוש הראשון יש לנקות היטב וביסודיות את המכשיר ואת חלקיו השונים. עיינו לשם כך בפרק "ניקוי ותחזוקה".

## he-4

- 6 ציר הינע המשמש את כלי העבודה (מוט העירבול, אביזר ההקצפה, וו הלישה) ואת מטחנת הבשר
- 7 מכסה ההגנה של ציר ההינע
- 8 ציר הינע למערבל
- אם ציר הנעת המערבל אינו בשימוש יש לכסות אותו באמצעות מכסה ההגנה.
- 9 מכסה הגנה לציר ההינע של המערבל
- 10 תא איחסון לחוט החשמל
- תא דחיסת חוט החשמל או התקן הגליה האוטומטי של חוט החשמל (בהתאם לדגם).
- קערה עם אביזרים
- 11 קערת עירבול מפלדת אל-חלד
- 12 מכסה
- 13 משפך הוספת המרכיבים
- כלי עבודה
- 14 אביזר הבחישה היסודית
- 15 כלי ההקצפה ממתכת
- 16 וו הלישה לביצועים גבוהים עם דוחה הבצק
- מערבל \*
- 17 מנשא המערבל עם הסכינים
- 18 מיכל העירבול (מזכוכית)
- 19 מכסה עם פתח להכנסת חומרים
- 20 משפך

\* כלים ואביזרים שאינם כלולים בתכולת המארז ניתנים לרכישה נפרדת בתחנת שירות הלקוחות או דרך הסוחר שאצלו נרכש המכשיר.

## מצב עבודה

## שימו לב!

השימוש במכשיר מותר רק כאשר כלי העבודה /או האביזרים מחוברים כהלכה לציר ההנעה המתאים, מותקנים במצב הפעולה הנכון ומצויים בעמדת עבודה רגילה.

בכל מצב עבודה חייבת הזרוע הרב תכליתית להיות נעולה בנקישה.



## הערה:

הזרוע הרב תכליתית מצוידת באפשרות "הנפת זרוע קלילה", תכונה התומכת בתיפעול פשוט וקל, ללא הפעלת כוח, של הזרוע הרב תכליתית.

## הגנת הבטיחות לעומס יתר

במקרה של עומס יתר התקן הגנה זה מכבה אוטומטית את פעולת המנוע תוך כדי עבודת המכשיר.

- כמויות גדולות במיוחד של מצרכים לעיבוד,
- זמן שימוש ממושך וארוך מדי.

## לפרטים נוספים אודות דרכי ההפעלה מחדש של מערכות

הבטיחות השונות עיינו בפרק "עזרה בפתרון תקלות".  
חברת ההוראות משמשת דגמים שונים של המכשיר, כמפורט ברשימת הדגמים (איור 1).

## סקירה מהירה

אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים.



איור A

## יחידת הבסיס

1 לחצן שחרור הנעילה

2 הזרוע הרב תכליתית

"הנפת זרוע קלילה" – תומכת בתיפעול פשוט וקל, ללא הפעלת כוח, של הזרוע הרב תכליתית (עיינו בפרק "מצבי עבודה").

## 3 מתג סיבובי

לאחר כיבוי המכשיר (במצב off/0) נעצרת תנועת ההינע אוטומטית במצב המאפשר את החלפת כלי העבודה באופן הקל והנוח ביותר.

(מצבי החלפת כלי-עבודה). מצב זה גם מאפשר להוסיף מצרכים לקערה בקלות רבה יותר, וזאת מכיוון שעל גבי כלי העבודה לא יכולים להיוותר שאריות מצרכים כלשהם (מצב "מילוי קל").

off/0 = עצירה

M = תיפעול פעימתי במספר הסיבובים המירבי. יש להחזיק את המתג הסיבובי במצב עבודה למשך זמן העירבול הרצוי.

דרגות העבודה 1 עד 7, מהירות הפעולה:

1 = מספר סיבובים נמוך - פעולה איטית,

7 = מספר סיבובים גבוה - פעולה מהירה.

## 4 מכסה ההגנה של ציר ההינע

כדי להסיר את כיסוי ההגנה של הינע יש ללחוץ על החלק הקדמי ואז להוריד את המכסה.

## 5 מקור הינע עבור

- דיסקית הפריסה הרציפה \*

- מסחטת ההדרים \*, וכן...

- מטחנת דגנים \*

ציר הינע שאינו בשימוש יש לכסות באמצעות מכסה ההגנה.

he-3

**סכנת פציעה מלהבי סכינים חדים!**

אין לגעת בלהבי סכיני העירבול בידיים חשופות.  
לניקוי הסכין יש להיעזר במברשת ניקוי מתאימה.

**זהירות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!**

לעולם אין לגעת בכלי העירבול בעודו מורכב אל יחידת הבסיס! את כלי העירבול יש להרכיב או להסיר רק כאשר מנוע המכשיר מצוי במצב עצירה מוחלטת! את המערבל יש לתפעל רק במצב שבו כל החלקים מורכבים ומחוברים כראוי והמכסה סגור.

**סכנת כווייה!**

בתהליכים שבהם מעובדות במכשיר תערובות חמות משתחררים אדים לוחטים דרך המשפך הקבוע במכסה. אין לעבד במכשיר נוזלים חמים או נוזלי קציפה בכמות העולה על 0,75 ליטר.

**חשוב!**

יש להפעיל את המכשיר יחד עם האביזרים המקוריים בלבד. לפני השימוש בחלקים ובהתקנים השונים יש לקרוא בעיון רב את חוברת הוראות ההפעלה.  
אין לתפעל את המכשיר עם יותר מאביזר או כלי אחד בו-זמנית.

**▲ ביאור הסמלים והסימנים שעל גבי המכשיר והחלקים**

עיקבו אחר ההנחיות שבחוברת הוראות השימוש.



זהירות! סכינים מסתובבים.



זהירות! כלי עבודה מסתובבים. אין לגעת בפתח הכנסת החומרים והמצרכים.

**▲ מערכות בטיחות****התקן בטיחות ההפעלה**

עיינו בטבלה "מצבי עבודה".  
לא ניתן להפעיל את המכשיר במצב 1.  
את המכשיר ניתן להפעיל במצבי העבודה 2 עד 4 רק כאשר מתקיימים התנאים הבאים:  
— כאשר הקערה הונחה כראוי במקומה וסובבה עד להישמע נקישת הנעילה או  
— מכסה ההגנה של הינע העירבול (7) מונח כהלכה במקומו.  
**במצב 5** ניתן להפעיל את המכשיר רק אם כיסוי ההגנה של הינע כלי העבודה (7) הונח במקומו כראוי. את המערבל חובה לסובב היטב עד להישמע נקישת הנעילה.

**במצב 6** ניתן להפעיל את המכשיר רק אם מטחנת הבשר והמתאם חוברו כראוי (לפרטים עיינו בהוראות השימוש של מטחנת הבשר).

**הפעלה מחדש של התקן הבטיחות**

במקרה של הפסקת חשמל נשאר המכשיר במצב עבודה, אולם המנוע לא חוזר לפעול כאשר מתחדשת אספקת החשמל.  
כדי לחדש את פעולת המכשיר יש להביא את המתג המסתובב (3) למצב **off/0** ואז להפעיל אותו ברמת העבודה הרצויה.

**he-2**

אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר.  
 יש להתקין ולתפעל את המכשיר אך ורק בכפוף לנתונים המופיעים על גבי לוחית הדגם.  
 המכשיר נועד לשימוש אך ורק בחדרים סגורים. השימוש במכשיר מותר רק אם חוט החשמל  
 והמכשיר עצמו תקינים לחלוטין וחופשיים מכל נזק שהוא. יש לכבות את המכשיר ולשלוף  
 מהשקע את תקע החשמל לפני כל פעולת פירוק, ניקוי או הרכבה של אביזר נע כלשהו.  
 לפני עזיבת החדר וסיום ההשגחה, לפני הרכבת או פירוק אביזרים כלשהם ולפני כל פעולת ניקוי  
 שהיא, יש להקפיד לנתק את המכשיר מזרם החשמל.  
 יש להקפיד שלא להניח את חוט החשמל בקירבת דפנות חדות או משטחים חמים.  
 במידה ונתגלה במכשיר חוט חשמל פגום, חייבת החלפת החוט להיעשות אך ורק על-ידי היצרן,  
 באמצעות שירות הלקוחות שלו, או על-ידי בעל-מקצוע מוסמך המתמחה בתיקונים מעין אלו,  
 וזאת בכדי למנוע סיכונים מיותרים מהמשתמש.  
 תיקונים במכשיר חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאי תחנת שירות הלקוחות שלנו.

**▲ הנחיות בטיחות למכשיר זה****סכנת פציעה****סכנת התחשמלות**

את תקע החשמל יש להכניס לשקע רק לאחר השלמת כל פעולות ההכנה הנדרשות לצורך  
 השימוש במכשיר.  
 לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס במים ואף פעם אסור לשטוף אותה מתחת למים זורמים או  
 לנקות אותה במדיח-כלים. אין להשתמש במכשיר אדים לניקוי בקיטור.  
 אין לשנות את מצב הזרוע הרב תכליתית כאשר המכשיר מופעל.  
 יש להמתין עד לעצירה מוחלטת של המנוע.  
 כלים ואביזרים יש להחליף רק כאשר מנוע המכשיר מצוי במצב עצירה מוחלטת. תנועת היניע  
 נמשכת עדיין למשך זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר.  
 את המכשיר יש להפעיל או לכבות אך ורק באמצעות המתג הסיבובי.  
 יש להוציא את התקע משקע החשמל כאשר המכשיר לא בשימוש.  
 במקרה של תקלה יש להוציא את התקע משקע החשמל לפני תחילת הטיפול בבעיה.

**סכנת פציעה כתוצאה מכלי עבודה מסתובבים!**

אין לגעת בקערה במהלך עבודת המכשיר. יש להקפיד לעבוד עם הקערה רק כאשר היא סגורה  
 היטב בעזרת המכסה (12)! אין לגעת בחלקי העבודה של המכשיר כל עוד הם מסתובבים.  
 כלים ואביזרים יש להחליף רק במצב עצירה מוחלטת של פעולת המכשיר. תנועת היניע נמשכת  
 עדיין למשך זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר ונעצרת לבסוף במצב המאפשר את החלפת כלי  
 העבודה ("Easy fill").

שינוי המיקום של הזרוע הרב תכליתית מתאפשר רק לאחר עצירה מוחלטת של כלי העבודה.  
 מטעמי בטיחות מותר לתפעל את המכשיר רק כאשר המערבל סובב קודם לכן היטב עד להישמע  
 הנקישה ומכסה ההגנה ביציאת היניע של כלי העבודה (7) הונח כראוי במקומו. יציאות היניע  
 שאינן בשימוש יש לכסות תמיד באמצעות מכסי ההגנה המתאימים.

**תוכן העניינים**

he-1	לבטיחותך ולבטחונך האישי
he-4	סקירה מהירה
he-4	מצב עבודה
he-5	תפעול
he-8	ניקוי ותחזוקה
he-8	עזרה בהרחקת תקלות
he-9	שירות מדלת לדלת
he-9	דוגמאות שימוש
he-12	אביזרים מיוחדים
he-14	מידע אודות סילוק המכשיר
he-14	תנאי האחריות

ברכותינו הלבביות לרגל רכישת מכשיר חדיש זה מבית חברת בוש.  
בהחלטתכם זו בחרתם במוצר ביתי מתקדם, איכותי ואמין.  
באתר האינטרנט שלנו תוכלו גם למצוא מידע אודות מגוון מוצרינו האחרים.

**לבטיחותך ולבטחונך האישי**

לפני תחילת השימוש במעבד המזון קיראו בעיון רב חוברת הדרכה זו. היא מכילה מידע חשוב לענין הנחיות הבטיחות וההפעלה הנוגעות למכשיר זה.

התעלמות מהוראות ההפעלה ואי הקפדה על ההנחיות הספציפיות המתייחסות לכל שימוש ושימוש במכשיר זה יגרמו לביטול אחריות היצרן לגבי נזקים שנגרמו כתוצאה מהתנהגות זו. מכשיר זה נועד לעיבוד כמויות מזון משפחתיות רגילות במטבח הביתי או בסביבת שימוש אחרת, לא מסחרית, בעלת אופי וסדרי גודל דומים.

סביבות שימוש מעין אלה עשויות להיות למשל מטבחוני עובדים המצויים בחנויות, במשרדים, במרכזים כפריים ובעסקים קטנים, או מטבחונים לשימושי האורחים באכסניות, במלונות קטנים ובמקומות הארחה אחרים מסוג זה. יש להשתמש במכשיר אך ורק לצורך עיבוד כמויות מזון סבירות בצריכה משפחתית, ולפרקי זמן המקובלים בצריכה שגרתית מעין זו.




יש להקפיד שלא לחרוג מהכמויות המירביות המותרות (עיינו בפרק "דוגמאות שימוש")! מכשיר זה מיועד לבחישה, לישה או הקצפה של מוצרי מזון. אין להשתמש במכשיר לצורך עיבוד מוצרים או חומרים אחרים. השימוש בכלים ובאביזרים ייעודיים של היצרן מאפשר להרחיב את מעגל אפשרויות השימוש.

יש להפעיל את המכשיר יחד עם האביזרים המקוריים בלבד. לפני השימוש בחלקים ובהתקנים השונים יש לקרוא בעיון רב את חוברת הוראות ההפעלה. אנא שימרו היטב על חוברת הוראות השימוש ותנו אותה הלאה יחד עם המכשיר במקרה של העברתו לאדם אחר.

**▲ הנחיות בטיחות כלליות****סכנת התחשמלות**

אין להרשות לילדים להשתמש במעבד המזון. יש להרחיק ילדים מאיזור המכשיר ומחוט החשמל. אנשים הסובלים ממוגבלויות גופניות או חושיות, מיכולות נפשיות מוגבלות, מחוסר נסיון קודם או מידע לקוי בתיפעול מכשירים חשמליים, רשאים לעבוד עם המכשיר רק תחת השגחה צמודה, או אם קיבלו טרם השימוש הדרכה יסודית בתיפעול בטיחותי של המכשיר מיד אדם בוגר האחראי לבטיחותם ולבטחונם, והם מודעים לסכנות העלולות להתרחש כתוצאה מהשימוש במכשיר ומבינים אותן לחלוטין.

ar-16

للخراطة التمريرية الفورية MUZXLVL1. لبشر أنواع جبن صلبة (على سبيل المثال جبن بارميزان).	MUZ8KS1 قرص بشر، ناعم	
لتخريط الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، الفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.	MUZ8MM1 خلاط متعدد الاستخدام	
لطحن جميع أنواع الحبوب (ما عدا الذرة)، بذور خشخاش، بذور كتان، سمسم، حبوب حنطة سوداء وما إلى ذلك. ويمكن أيضا طحن أعشاب، بهارات وحبوب بن بصورة جيدة.	MUZ8GM1 مطحنة حبوب	

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المراكز أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

### تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE) وخذ هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

### الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.



<p>لمفرمة اللحم MUZ8FW1 لإعداد مكاروني، ريفاتوني، مكرونة حساء، مكرونة شريطية، وألواح عجين، على سبيل المثال للزانيا أو أكياس عجين محشوة بنمط شوايبا (شفاين).</p>	<p><b>MUZ8NS1</b> جهازية أمامية لإعداد مكرونة</p>	
<p>إعداد مكرونة شريطية، وألواح عجين، على سبيل المثال للزانيا أو أكياس عجين محشوة بنمط شوايبا (شفاين).</p>	<p><b>MUZ8NV1/2/3</b> جهازية أمامية لإعداد عجائن</p>	
<p>خلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، لتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من أطعمة، على سبيل المثال أحسية ساخنة.</p>	<p><b>MUZ8MX2</b> خلط «ThermoSafe» (زجاج)</p>	
<p>لتقطيع خيار (قناء)، كرنب، لفت، فجل: لبشر جزر، تفاح وكرفس، كرنب (ملفوف) أحمر، جين وجوزيات (بندق، لوز الخ): لبشر أنواع جين صلبة، شوكولاتة وجوزيات (بندق، لوز الخ). طقم MUZXL... يتضمن قرص Profi Supercut (كفاءة تقطيع احترافية) ذو وجهين وظيفيين - ناعم/خشن، قرص تقطيع لشرائح طولية لإعداد وجبات أسيوية، قرص بشر ذو وجهين وظيفيين - خشن/ناعم، قرص بشر - متوسط النعومة. طقم MUZXLVL1 يتضمن قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين - خشن/ناعم، قرص بشر ذو وجهين وظيفيين - خشن/ناعم، قرص بشر - متوسط النعومة، قرص تقطيع لشرائح طولية لإعداد وجبات أسيوية، قرص بشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد فطائر بطاطا.</p>	<p><b>MUZXL...</b> <b>MUZXLVL1</b> خراطة تميرية فورية</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZXLVL1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.</p>	<p><b>MUZ8PS1</b> قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZXLVL1 لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).</p>	<p><b>MUZ8RS1</b> قرص بشر خشن</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZXLVL1 لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) الميشورة المقلية، ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سمكية.</p>	<p><b>MUZ8KP1</b> قرص بشر للبطاطا (البطاطس) الميشورة المقلية</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZXLVL1 لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.</p>	<p><b>MUZ8AG1</b> قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية</p>	

## ar-14

## ملحقات تكميلية خاصة

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3 كيلوغرام من العجين الخمير أو 3,5 كيلوغرام من العجين الخالي من الخميرة.	<b>MUZ8ER3</b> وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ	
لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).	<b>MUZ8ZP1</b> عصارة موالح	
لتثبيت مفرمة اللحم MUZ8FW1 والتجهيزات الأمامية لإعداد العجائن MUZ8NV1/NV2 و NV3.	<b>MUZ8AD1</b> مهايئ	
لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.	<b>MUZ8FW1</b> مفرمة لحم	
لمفرمة اللحم MUZ8FW1. ناعم للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز، خشن للنقانق (السجق) المعدة للقلي أو الشوي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	<b>MUZ8LS4/5</b> أطقم أقراص مثقبة	
لمفرمة اللحم MUZ8FW1. لتعبئة خليط عجينة نقانق في أغلفة من أمعاء اصطناعية أو أمعاء طبيعية.	<b>MUZ8WV1</b> جهازية أمامية لتعبئة نقانق	
لمفرمة اللحم MUZ8FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.	<b>MUZ8SV1</b> قمع لتشكيل عجين الحلويات - جهازية إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ8FW1. لبشر المكسرات، اللوز، الشيكولاتة والخبز الجاف.	<b>MUZ8RV1</b> مبشرة - جهازية إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ8FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكركديه) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة سيقانه ووزوره.	<b>MUZ8FV1</b> عصارة فواكه - جهازية إضافية	



### الهريسة الحمراء

- 400 غ من الفواكه (الكرز المر والتوت الشوكي وعنب الذئب والفراولة والعليق وتكون جميعها خالية من النواة)
- 100 مل عصير كرز مر
- 100 مل نبيذ أحمر
- 80 غ سكر
- كيس صغير من سكر الفانيلا
- ملعقتان من عصير الليمون
- 1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون) بحافة السكين
- حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)
- 8 شرائح من الجيلاتين
- انقع الجيلاتين حوالي ١٠ دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (باستثناء الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- أعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الموجات الدقيقة (ميكروويف) ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- ضع الفواكه المسخنة والجيلاتين في الخلاط وشغله لمدة دقيقة واحدة مع ضبطه على درجة التشغيل 5.
- صب الهريسة في أنية جرى غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.
- تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أضيف إليها كريمة (قشدة) مضروبة أو صلصة فانيلا.



### أمثلة تطبيقية للاستخدام

- 200 غرام عسل نحل (محفوظ بالبرادة)
- 5 غرام قرفة
- 200 غرام حليب (محفوظ بالبرادة)
- يخلط العسل مع القرفة بالخلط على الدرجة M.
- يضاف الحليب بعد حوالي 5 ثوان ثم تخلط المكونات معاً لمدة 3 ثوان.



### معجون العسل للطلاء على

- شرائح الخبز
- 50 غرام زبد (محفوظ بالبرادة)
- 200 غرام عسل نحل (محفوظ بالبرادة)
- قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم وضعها في الخلاط.
- أضف إليها العسل ثم شغل الخلاط على الدرجة M
- زهاء 8 ثانية.



### كأس فواكه

- 250 غ من الفواكه
- (على سبيل المثال: فراولة وموز وبرتقال وتفاح)
- 50-100 جرام سكر
- 500 مل من الماء البارد
- ويمكن إضافة جيلاتين عند توافر الرغبة في ذلك.
- قشر الفواكه وقم بتقطيعها على شكل قطع صغيرة.
- شغل الخلاط بعد وضع سائر المكونات فيه (باستثناء الجيلاتين) حوالي دقيقة واحدة على عرى درجة التشغيل 7.
- ويمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتين إليه.



### مزيج المشروبات (الكوكتيل) الرياضي

- 2-3 برتقالات
- ليمونه واحدة
- 1-½ ملعقة سكر أو عسل نحل
- ¼ ل عصير تفاح
- ¼ ل مياه معدنية كما يمكن إضافة بضع مكعبات من الثلج
- قشر البرتقال والليمون وقم بتقطيعهما على شكل قطع صغيرة.
- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء عصير التفاح والمياه المعدنية) حوالي 30 ثانية على درجة التشغيل 4.
- أضف بعد ذلك عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لمدة قصيرة حين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في الكنوس ويمكن إضافة مكعبات الثلج إليه إذا كان هناك رغبة في ذلك.

## ar-12

الوصفة الأساسية:

بيضة واحدة

ملعقة شاي واحدة متلئة تماماً بالمسطردة (الخردل)

ملعقة شاي واحدة من الخل أو عصير الليمون

حفنة قليلة من الملح

حفنة قليلة من السكر

200-250 مل من الزيت

ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

• شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء الزيت)

لبضع ثوان على درجة التشغيل 3.

• شغل الخلاط بأقصى طاقة له ثم صب الزيت من خلال

القمع ودعه يخلط المحتويات حتى تستحلب.

الكمية القصوى: تبلغ الكمية القصوى التي يمكن

إعدادها ضعف الكمية المذكورة في الوصفة الأساسية

### الشوكولاته الساخنة

75-50 غ من كتل أو ألواح الشوكولاته الباردة

½ ل من اللبن الحليب الساخن

ويمكن إضافة كريمة (قشدة) وشرائح طولية

رفيعة من الشوكولاته عند توافر الرغبة في ذلك.

• قَطِّع كتل أو ألواح الشوكولاته على شكل قطع

صغيرة (حوالي 1 سم) وافرهما في الخلاط بشكل

كلي على درجة التشغيل 7.

• وقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب من

خلال القمع. شغل الخلاط على درجة التشغيل 7 لمدة

30 ثانية.

• صَب الشوكولاته الساخنة في الكؤوس ويمكنك إضافة

كريمة (قشدة) مضروبة وشرائح طولية رفيعة من

الشوكولاته عليها إذا كان هناك رغبة في ذلك.

### مشروب الموز والجيلاتني

2-3 موزات

2-3 ملاعق كبيرة مليئة من جيلاتني بالفانيليا أو

جيلاتني بالليمون

كيسان صغيران من سكر الفانيليا

½ ل من اللبن الحليب

• قطع الموز إلى قطع صغير واضربه في الخلاط لمدة 5

إلى 10 ثواني.

• بعد توقف الجهاز عن العمل أضف الحليب والمكونات

الأخرى واضرب كافة المكونات حوالي دقيقة في الخلاط

لحين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.

• اعجن كافة مكونات الخلطة زهاء 3 إلى 5 دقائق على الدرجة 2.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية



### تنبيه هام

عند متابعة معالجة هذا العجين باستخدام الملحق التكميلي الأصلي الخاص بهذا الجهاز فإنه يسمح فقط باستخدام الملحق التكميلي MUZ8NV 1/2/3 وحده دون غيره. الملحق التكميلي MUZ8NS1 غير صالح لذلك.



### خبز خليط طحين قمح

### من طحين حبوب كاملة

المقادير الأساسية

325 غرام طحين قمح مطحون طازجا من حبوب كاملة

325 غرام طحين أبيض نمت 405

100 غرام طحين جاودار نمت 630

75 غرام عجينة حمضي طبيعي سائل

0.5 ملعقة طعام كمون

0.5 ملعقة طعام بهار خبز

0.5 ملعقة طعام ملح

1.5 كيس خميرة جافة صغير

450-500 مليلتر ماء دافئ

• يتم عجن كافة المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على

الدرجة 1, وبعد ذلك يتم معالجة لمدة حوالي 3 دقائق

على الدرجة 3 حتى تصبح عجينا متجانسا.

• يتم ترك العجين يتخمّر حتى يصل حجمه إلى

الضعف ثم يتم عجنه مرة أخرى لمدة حوالي 1 دقيقة

على الدرجة 3.

• يتم تعبئة العجين في قالب صندوقي الشكل مدهون

بدهن ويتم تركه مرة أخرى حتى يتخمّر، وبعد ذلك يتم

خبزه.

نصيحة: بدلا من طحين القمح المطحون طازجا من

حبوب كاملة يمكن أيضا استخدام طحين حنطة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الكمية المذكورة في

الوصفة الأساسية

### المايونيز

ملاحظة: يمكن إعداد المايونيز في الخلاط فقط

من البيض الكامل أي بشقيه الصفار والزلال.



- بيضة واحدة  
قليل من الملح  
قليل من قشّر الليمون أو الفانيليا  
250 غرام طحين  
يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليب الخلزوني.
  - اعتبارا من 500 غرام طحين:
  - يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
  - أقصى كمية يمكن إعدادها: 4 أضعاف الوصفة الأساسية



### عجين بالخميرة

- المقادير الأساسية  
500 غرام طحين  
بيضة واحدة  
80 غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)  
80 غرام سكر  
حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ  
25 غرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة  
قشرة نصف ليمونة  
قليل من الملح
- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1, ثم يشغل على الدرجة 3 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.
  - أقصى كمية يمكن إعدادها: 3 مرة من كمية الوصفة الأساسية



### عجين المكرونه

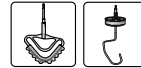
- المقادير الأساسية  
500 جم طحين (دقيق)  
250 جم بيض (حوالي 5 بيضات)  
من 2 إلى 3 معالق ماء بارد (20 إلى 30 جم) عند الحاجة

- 150 جم سكر  
كيس صغير من الفانيليا  
150 جم طحين (دقيق)  
50 جم نشأ  
ومن الممكن إضافة خميرة البسكويت
- اضرب مكونات الخلطة (باستثناء الطحين والنشأ) بمضرب البيض لمدة تتراوح ما بين 4-6 دقائق على الدرجة 7 حين أن تتكون رغوة.
  - اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ثم قم بإضافة الطحين المنخول والنشأ إلى الخلطة ملعقة تلو الأخرى خلال فترة تتراوح ما بين ½-1 دقيقة.
  - أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية



### العجين الخالي من الخميرة

- المقادير الأساسية  
من 3 إلى 4 بيضات  
200-250 غرام زبد أو دهن نباتي (بدرجة حرارة الغرفة)  
قليل من الملح  
كيس فانيليا أو قشرة نصف ليمونة  
من 200 إلى 250 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)  
500 غرام طحين  
كيس خميرة بيكنج بودر  
150 مليلتر لبن حليب
- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليب الخلزوني.
  - أقصى كمية يمكن إعدادها: 2½ مرة من كمية الوصفة الأساسية



### عجين الخبزوات سهلة التفتت

- المقادير الأساسية  
125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)  
من 100 إلى 125 غرام سكر

## ar-10

- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز. أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

**الخلل**

الخللا لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز». السكين منحشر.

**إزالة الخلل**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الخلاط من على وحدة الإدارة ويتم إزالة العائق المتسبب في الانحسار.
- يتم إعادة تركيب الخلاط على وحدة الإدارة.
- يتم تشغيل الجهاز.

**تنبيه هام**

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل بالأسلوب المذكور أعلاه، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.

**بعض الوصفات****خفق القشدة**

من 200 إلى 1500 غرام



- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 7 (طبقاً لكمية ونوع القشدة).
- يجب مراعاة التنبيهات المنصوص عليها في مقطع «تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب» بشأن الملازمة مع الكميات المطلوب معالجتها!

**خفق زلال البيض**

من 2 إلى 12 زلال بيض



- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 2 و 6 دقائق على الدرجة 7.
- يجب مراعاة التنبيهات المنصوص عليها في مقطع «تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب» بشأن الملازمة مع الكميات المطلوب معالجتها!

**الكعكة الإسفنجية**

المقادير الأساسية

3 بيضات

3-4 ملاعق طعام من الماء الساخن



- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.

يتم مراجعة وضع الذراع المتراوحة. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟

- يتم إدارة الوعاء والاستمرار في ذلك حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف.

يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.

• تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع 0/off (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

**الخلل**

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

**إزالة الخلل**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

• يتم ترك الجهاز يبرد لمدة 15 دقيقة، وذلك لكي يتم إيقاف تفعيل التأمين ضد التحميل الزائد.

• يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (أنظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»)

- يتم إعادة تشغيل الجهاز. في حالة ما إذا لم يبدأ المحرك في العمل عندئذ، يتم ترك الجهاز لمدة أطول نسبياً من الوقت (على الأقل 1 ساعة) لكي يبرد.

**الخلل**

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زرفك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوحة تتحرك لأعلى.

وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران، إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

**إزالة الخلل**


- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0/off (صفر/إيقاف التشغيل).

• يتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.

• يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 1).



**تنظيف الخلاط**

 **خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!**  
لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل  
قم باستخدام فرشاه لتنظيفها.

**تنبيه!**

لا تقم بوضع قاعدة الخلاط بغسالة الأواني الكهربائية  
أو تركها لمدة طويلة بالماء.

- تنظف حامل الخلاط تحت الماء الجاري.
- الغطاء والقمع وإناء الخلاط يمكن تنظيفها في ماكينة غسل الأواني.


**تنبيه:**

يمكن فك الغطاء لتنظيفه.

**الصورة**

- قم برفع القمع إلى أعلى ثم انزعه من الغطاء.
  - اضغط القرص الداخلي إلى أسفل لتنزعه من الغطاء.
- تلميح مفيد:** بعد استخدام الخلاط في إعداد سائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخراجها من على الجهاز.  
للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط وهو مركب على وحدة الإدارة. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة M). يتم

**إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء****التشغيل**

 **خطر حدوث إصابات!**  
قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الذراع المتراوحة يلزم أن تكون مستقرة في موضعها النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.  
يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

**الخلل**

الجهاز لا يبدأ في العمل.

**إزالة الخلل**

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.

- يتم تنظيف كافة الأجزاء، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

**نصيحة:** من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

**التنظيف والعناية بالجهاز****ملاحظة هامة**

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.

**⚠ انتبه!**

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

**تنظيف الجهاز الأساسي**

**خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!**  
الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.  
عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام إي جهاز تنظيف بالبخار.

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الوافي لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفاً. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم جفيف الجهاز جيداً بقطعة قماش.

**تنظيف الوعاء وأداة العمل**

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني، حيث أن ذلك يمكن أن يؤدي إلى حدوث تغيرات مستديمة في شكل الأجزاء أثناء عملية الشطف!

## ar-8

## الخلط

- قم بخلع الغطاء الواقي لمحرك الخلاط.
- قم بتركيب الخلاط على الجهاز (رجاء الانتباه إلى الإشارات التي توجد على الجهاز والخلط). ثم أدبه في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين ثباته بإحكام.
- قم بتعبئة المواد الغذائية.
- — أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل تقدر ب 1,75 لتر.
- — أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل الساخنة أو المكونة للبرغوة تقدر ب 0,75 لتر.
- — كمية المواد الغذائية النموذجية التي يمكن إعدادها تقدر ب 100 غرام.
- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.

## إضافة المكونات (الصورة 8-1)

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- إخراج الغطاء وإضافة المكونات.
- أو
- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.
- أو
- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.



## تنبيه هام

يجب عند تحضير السوائل أو إعداد مواد غذائية سائلة بدء تشغيل الجهاز على درجة تشغيل منخفضة ثم الارتفاع تدريجياً بدرجة التشغيل ذلك لتجنب تناثر السوائل خارج الجهاز.

## بعد الانتهاء من الخلط

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يجب الانتظار حتى يتوقف السكين عن الدوران تماماً.
- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- انزع الغطاء بإدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.

## خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!



يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا عندما يكون الخلاط قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف ويكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل (7) قد تم تركيبه في مكانه.

## خطر حدوث حروق!



عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,75 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للبرغوة.

## تنبيه!

يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه. يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه. الغطاء يلزم أن يكون مغلقاً بإحكام بالكامل. يجب عدم تشغيل الخلاط بدون حمل (وهو فارغ).

## الصورة 9

## إعداد الجهاز

## أنتبه!

لا تقم على الإطلاق تركيب الخلاط قبل القيام بتثبيت حلقة الإحكام على قاعدة الخلاط.

## تركيب الخلاط:

- قم بتركيب قاعدة الخلاط بحلقة الإحكام بإناء الخلاط بحيث توجد الإشارة أسفل السهم مباشرة.
- ثم أدر قاعدة الخلاط نحو اليمين حتى تثبت تماماً.

## الصورة 10

## العمل بالخلط



- يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 5.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.



يتم ملاءمة ضبط ارتفاع المضرب بالأسلوب التالي:

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم ضغط زر فك جَهيزَة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
- يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم فك الصامولة باستخدام المفتاح المورد مع الجهاز (على أرضية قاع الجهاز) بإدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم ضبط ارتفاع المضرب من خلال إدارته إلى الارتفاع الأمثل:

- الإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة: رفع
- الإدارة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة: خفض
- يتم ضغط زر فك جَهيزَة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 2.
- يتم مراجعة ارتفاع المضرب والتأكد من صحته، وعند اللزوم يتم تصحيح الارتفاع.

- عندما يكون الارتفاع قد تم ضبطه بصورة صحيحة، يتم ضغط زر فك جَهيزَة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
- يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم ربط الصامولة جيدا باستخدام المفتاح المورد مع الجهاز بإدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.

#### العمل بالوعاء وأدوات العمل

- يتم ضغط زر فك جَهيزَة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حاليا.
- يتم تركيب الوعاء:
  - يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساله في الوضع الصحيح،
  - يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- على حسب مهمة المعالجة المطلوب إنجازها يتم إدخال ذراع التقليل الخلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

#### تنبيه:

عند استخدام كلاب العجين يجب أن يتم أولاً تركيب طراد العجين وبعد ذلك يتم تركيب كلاب العجين (الصورة 4b-E).

يجب مراعاة شكل ووضع الأجزاء.

- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك جَهيزَة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 2.
- يتم تركيب الغطاء.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.

#### ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقليل الخلزوني «Absolute»: يتم أولاً إجراء التقليل الأولي على الدرجة 1-2، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 3-7 مضرب معدني بالكامل:
- على الدرجة 7، الخلط على الدرجة 1
- كلاب عجين بطراد عجين «High performance»: يتم أولاً إجراء التقليل الأولي على الدرجة 1، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3

#### إضافة المكونات

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم تركيب قمع التعبئة (الصورة 7-E).
- يتم تعبئة المكونات عبر قمع التعبئة.

أو

- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك جَهيزَة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
- يتم إضافة المكونات.

#### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك جَهيزَة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

ar-6

### الوعاء وأدوات العمل

**خطر حدوث إصابات من خلال أدوات العمل الدائرية**

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركبا في موضعه!  
يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز.

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز في وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة ثم تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوحة إلا بعد توقف أداة العمل تماما عن الدوران. لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله في الوضع 2-4 إلا عندما يكون الوعاء قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف أو يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل (7) قد تم تركيبه في مكانه.

#### انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط. يتم إدخال أداة العمل في وحدة الإدارة ودفعها حتى تكون قد استقرت في موضعها النهائي بثبات.



#### ذراع التقليل الحلزوني «Absolute» (14)

لتقليل العجائن، على سبيل المثال العجين الخالي من الخميرة أو الموسية واخلط زلال (بياض) بيض مخفوق أو قشدة في عججين.



#### مضرب معدني بالكامل (15)

يستخدم لخلط زلال (بياض) البيض والقشدة ولتقليل العجين الخفيف، على سبيل المثال عججين البسكويت.



#### كلاب العجين «High performance» (16)

يستخدم لعجن العجين الثقيل واخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب، رقائق الشيكولاتة).

#### تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب الصورة 12

المضرب ينبغي أن يلامس قاع الوعاء بخفة. وذلك لكي يتم خلط المكونات بالكامل.  
لعالجة كميات كبيرة يمكن أن يكون المضرب مضبوطة على وضع أكثر ارتفاعا.

### ⚠ انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل.

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ.

يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر).

• يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيدا قبل الاستخدام لأول مرة، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

### الإعداد للعمل

• يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.

• يتم إعداد سلك التوصيل الكهربائي (الصورة 9).

(a) الأجهزة المجهزة بجويف حفظ لسلك التوصيل

الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.

(b) الأجهزة المجهزة بتجهيزة لف آلي لسلك التوصيل

الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة

واحدة بالطول المطلوب (100 سنتيمتر بحد أقصى)

ثم يتم تركه بتمهل: يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً.

تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي المطلوب للعمل:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة

ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم

سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة

قصيرة ثم يتم تركه بتمهل: يظل سلك التوصيل

الكهربائي على وضعه محبوساً.

#### انتبه!

يجب الحرص على عدم التواء سلك التوصيل الكهربائي

عند إدخاله في التجويف الخاص به.

فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيزة لف آلي لسلك

التوصيل الكهربائي يجب عدم دفع السلك باليد إلى

الداخل. في حالة انحسار سلك التوصيل الكهربائي يتم

سحب سلك التوصيل الكهربائي بالكامل للخارج ثم يتم

تركه لكي يلتفت ذاتيا.


**الصورة E ضبط وضع التشغيل**

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.
- يتم تحريك الذراع المتراوحة إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكها حتى تكون قد استقرت في موضعها النهائي بثبات.

**عرض عام لأوضاع التشغيل**

الوضع	وحدة الإدارة	أداة العمل / الملحق	سرعة العمل
1		*	-
2	6		1-5 1-7 1-3
3	5		3-7
4	5		3-5
5	8		5-7
6	6		5-7
* تركيب/إخراج المضرب، ذراع التقليل الحلزوني، كلاب العجين؛ لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.			

**التشغيل**

 خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

9 غطاء واقى لوحدة إدارة الخلاط

10 تجهيزة حفظ سلك التوصيل الكهربائي  
 11 جوييف حفظ لسلك التوصيل الكهربائي أو تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي (على حسب الطراز)

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليل من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

13 قمع تعبئة

أدوات عمل

14 ذراع تقليل حلزوني «Absolute»

15 مضرب معدني بالكامل

16 كلاب عجين بطراد عجين «High performance»

الخلاط \*

17 قاعدة الخلاط مزودة بسكين

18 إناء الخلاط (زجاج)

19 غطاء بفتحة تعبئة

20 قمع

\* في حالة ما إذا كان أحد أو الملحقات التكميلية غير موجودة ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

**أوضاع التشغيل**

انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح وموجودة في وضع التشغيل.

الذراع المتراوحة يلزم أن تكون مستقرة في موضعها النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

**i**  
تنبه

الذراع المتراوحة مجهزة بوظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة)، وهي تدعم تشغيل الذراع المتراوحة بسهولة وبدون الحاجة إلى بذل جهد كبير.

ar-4

## ▲ أنظمة الأمان والسلامة

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

أنظر جدول «عرض عام لأوضاع التشغيل».

في الوضع 1 لا يكون من الممكن إعمال تشغيل الجهاز. ليس من الممكن تشغيل الجهاز في الأوضاع 2-4 على الإطلاق إلا إذا:

- كان الوعاء مركباً ومثبتاً بإحكام بإدارته حتى النهاية تماماً أو
- كان الغطاء الواقي المخصص لمجموعة إدارة أدوات الجهاز (11) مركباً.

في الوضع 5 لا يكون من الممكن إعمال تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل (7) قد تم تركيبه في مكانه. الخلاط يلزم أن يكون قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف.

أما في الوضع 6 فإن الجهاز يسمح بتشغيله فقط إذا كانت مفرمة اللحوم مع الهياكل الخاص بها قد تم تركيبهما في الجهاز على النحو الصحيح (انظر الجزء الخاص بالمفرمة في دليل الاستخدام).

### التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي وعودته مرة أخرى فإن الجهاز يظل في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي.

إعادة التشغيل من جديد يتم إدارة المفتاح الدوار (3) إلى وضع 0/Off (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم إعمال التشغيل الدرجة المرغوب فيها.

### التأمين ضد التحميل الزائد

إذا حدث وتوقف المحرك أثناء الاستخدام عن الدوران من تلقاء ذاته فإن هذا يعني انطلاق تجهيزة الحماية من الضغط الزائد. الأسباب المحتملة لانطلاقها:

- كمية المواد الغذائية الجاري إعدادها كبيرة جداً،
- استخدام الجهاز لفترة زمنية طويلة.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق إعمال أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (الصورة 5).

### نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين  
المحتويتين على الصور.

الصورة 5

### الجهاز الأساسي

- 1 زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق
  - 2 الذراع المتراوحة
- وظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوحة بسهولة) - تدعم تشغيل الذراع المتراوحة بسهولة وبدون الحاجة إلى بذل جهد كبير (أنظر «أوضاع التشغيل»).

### 3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل (وضع 0/Off (صفر/إيقاف التشغيل)) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكياً إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل (وضع تغيير أدوات العمل). في هذا الوضع فإنه يتم أيضاً تسهيل تعبئة المكونات في الوعاء، وذلك نظراً لأن يكون من غير الممكن أن تبقى المكونات موجودة أو مستقرة على أدوات العمل (وضع «Easy fill» (التعبئة السهلة)).

### 0/Off = إيقاف التشغيل

M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة. الدرجات 1-7، سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء  
الدرجة 7 = عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

### 4 غطاء واقى لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الأمامي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.

### 5 وحدة إدارة

- للخراطة التمريرية الفورية \*
- ولعصارة الموالح \*
- ولمطحنة الحبوب \*

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

6 وحدة إدارة لأدوات العمل (ذراع التقلب الحلزوني، المضرب، كلاب العجين) ومفرمة اللحم \*

### 7 غطاء واقى لوحدة الإدارة

### 8 وحدة إدارة للخلاط

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

**خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة!**

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركبا في موضعه!

يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز.

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة ثم تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل / وضع «Easy fill» (التعبئة السهلة).

يجب عدم تحريك الذراع المتراوحة إلا بعد توقف أداة العمل تماما عن الدوران.

لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا عندما يكون الخلاط قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف ويكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل (7) قد تم تركيبه في مكانه.

يجب تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حاليا.

**خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!**

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

**خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!**

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.

**خطر حدوث حروق!**

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,75 لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

**تنبيه هام!**

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. يجب عدم تركيب أو استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

**▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية**

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



ar-2

### ⚠ تنبيهات سلامة عمومية

#### خطر حدوث صدمة كهربائية

لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.

يجري توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي وتشغيله طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية فقط. معد وصالح فقط للاستخدام في غرف وأماكن مغلقة.

ويجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

#### خطر حدوث إصابات

#### خطر حدوث صدمات كهربائية

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.

عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوحة أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.

يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

يجب عدم تغيير أداة العمل/الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام -

بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة.

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

**المحتويات**

ar-1	من أجل سلامتكم .....
ar-4	نظرة عامة .....
ar-5	أوضاع التشغيل .....
ar-5	التشغيل .....
ar-9	التنظيف والعناية بالجهاز. إرشادات المساعدة عند حدوث
ar-9	خلل أثناء التشغيل .....
ar-10	بعض الوصفات .....
ar-14	ملحقات تكميلية خاصة .....
	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-16	من الأجهزة المستهلكة .....
ar-16	الضمان .....

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجّدون المزيد من المعلومات حول منتجنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

**من أجل سلامتكم**

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لآية مسؤولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتفطيت مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

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

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

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar.

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

### AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.  
Rruga Qemal Stafa  
Pallati i ri perball Prokuroris se  
Pergjithshme  
Hyrja C Kati 10  
Tirana  
Tel.: 066 206 47 94  
mailto:g.volina@aertech.al

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 511\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com  
Hotline für Espresso-Geräte:  
Tel.: 0810 700 400\*  
www.bosch-home.at  
\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 368 339  
mailto:bshau-as@bshg.com  
www.bosch-home.com.au

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 29b  
71000 Sarajevo  
Info-Line: 061 100 905  
Fax: 033 213 513  
mailto:delicnanda@hotmail.com

### BE Belgique, België, Belgium

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

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 02 892 90 47  
Fax: 02 878 79 72  
mailto:informacia.servis-bg@  
bshg.com  
www.bosch-home.bg

### BH Bahrain, مملكة البحرين

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

### BY Belarus, Беларусь

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

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

### CY Cyprus, Κύπρος

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

### CZ Česká Republika, Czech Republic

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

### DK Danmark, Denmark

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

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Raua 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
mailto:teenindus@simson.ee

### ES España, Spain

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

### FI Suomi, Finland

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



**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0344 892 8979\*

\*Calls are charged at the basic rate, please  
check with your telephone service provider  
for exact charges

**GR Greece, Ελλάδα**

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

**HK Hong Kong, 香港**

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

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: +361 489 5461  
Fax: +361 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

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

**IL Israel, ישראל**

C/S/B Home Appliance Ltd.  
Ulief Building  
2, Hamelacha St.  
Industrial Park North  
71293 Lod  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@zahav.net.il  
www.bosch-home.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances  
Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,  
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,  
Andheri East  
Mumbai 400 093  
www.bosch-home.com/in

**IS Iceland**

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

**IT Italy, Italy**

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

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

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

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

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

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15 ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:lux-service.electromenager@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

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

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

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

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Stringmelding:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4845  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com  
Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

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

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz

**PL Polska, Poland**

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

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, n° 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt

**RO România, Romania**

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

**RU Russia, Россия**

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

**SA Kingdom Saudi Arabia,**

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

**SE Sverige, Sweden**

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

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
TECHPLACE I and  
Mo Kio Avenue 10  
Block 4012 #01-01  
569628 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg

**SI Slovenija, Slovenia**

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

**SK Slovensko, Slovakia**

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

**TR Türkiye, Turkey**

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

\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre değişkenlik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

Achelis Taiwan Co. Ltd.  
4th floor, No. 112 Sec 1  
Chung Hsiao E Road  
Taipei ROC 100  
Tel.: 02 2321 6222  
mailto:Bosch@achelis.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

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

**XK Kosovo**

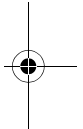
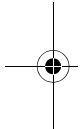
NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
mailto:a\_service@gama-electronics.com


**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

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



 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

A 0810 / 550 511

CH 0848 840 040

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

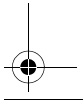
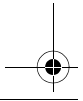


**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**



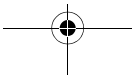


**81739 München, GERMANY**

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

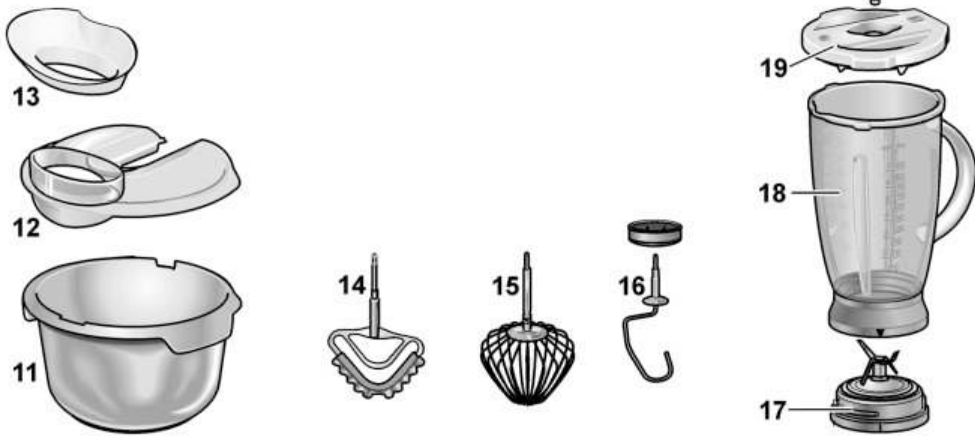
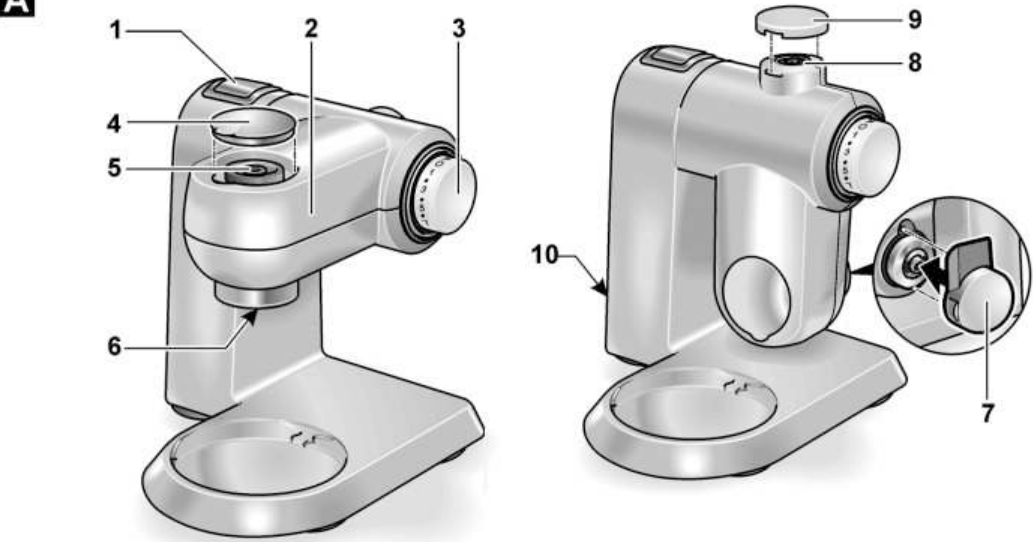


8001010571 (9412)

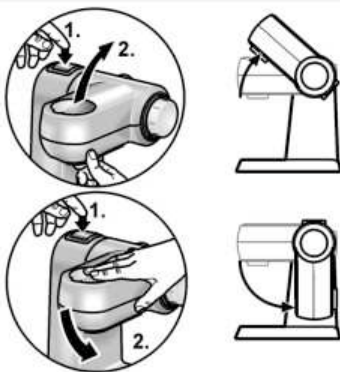
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar



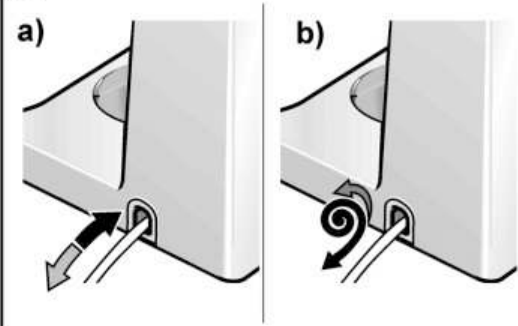
**A**



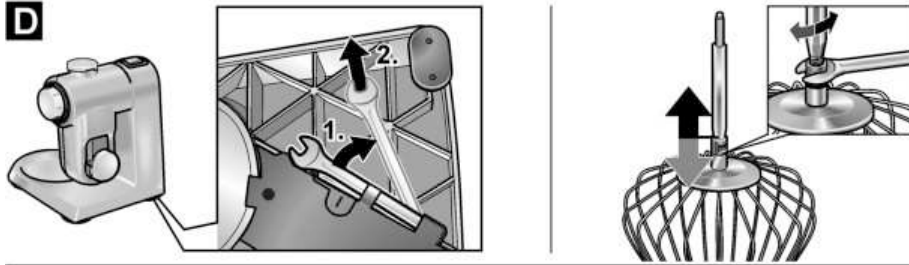
**B**



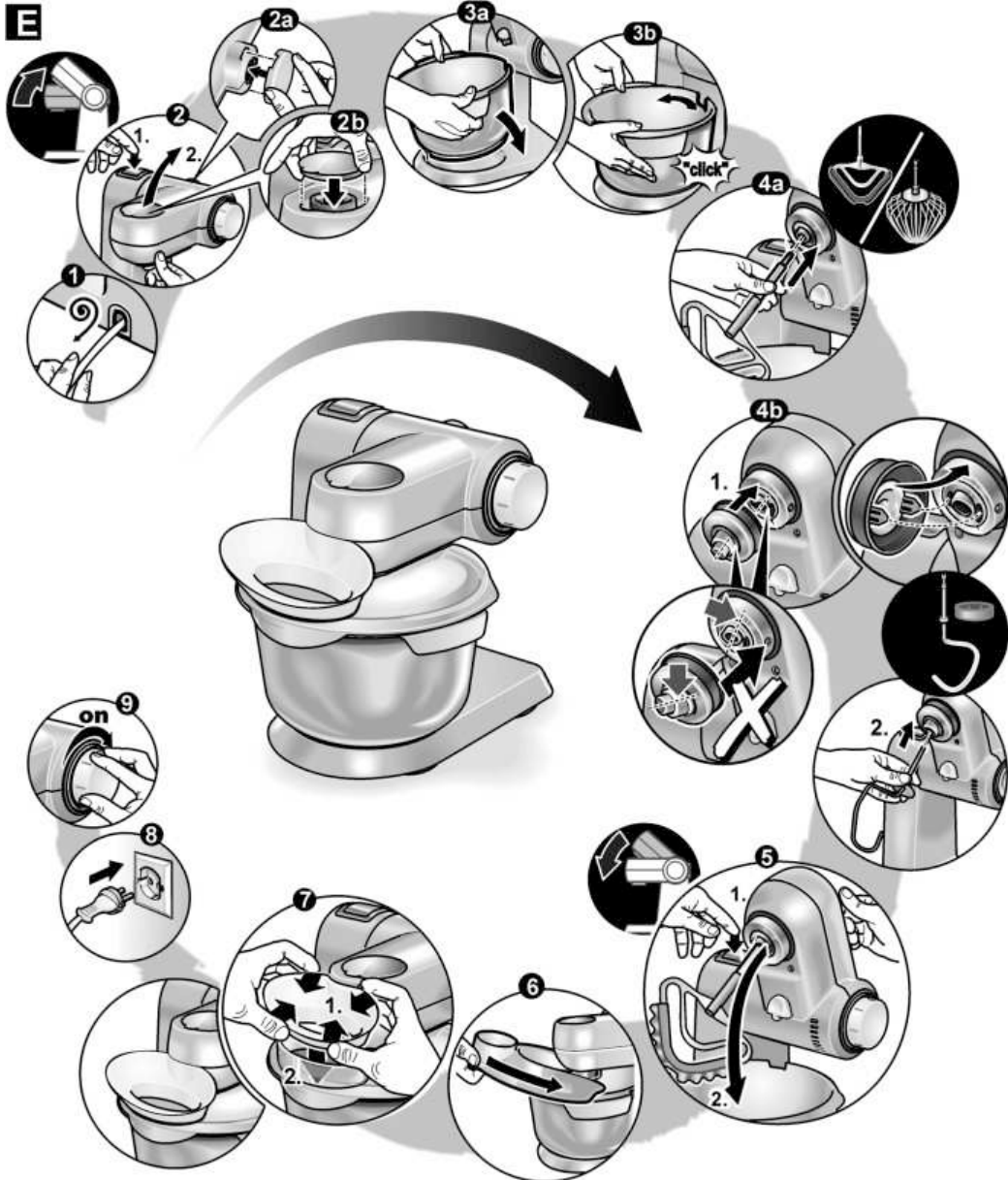
**C**



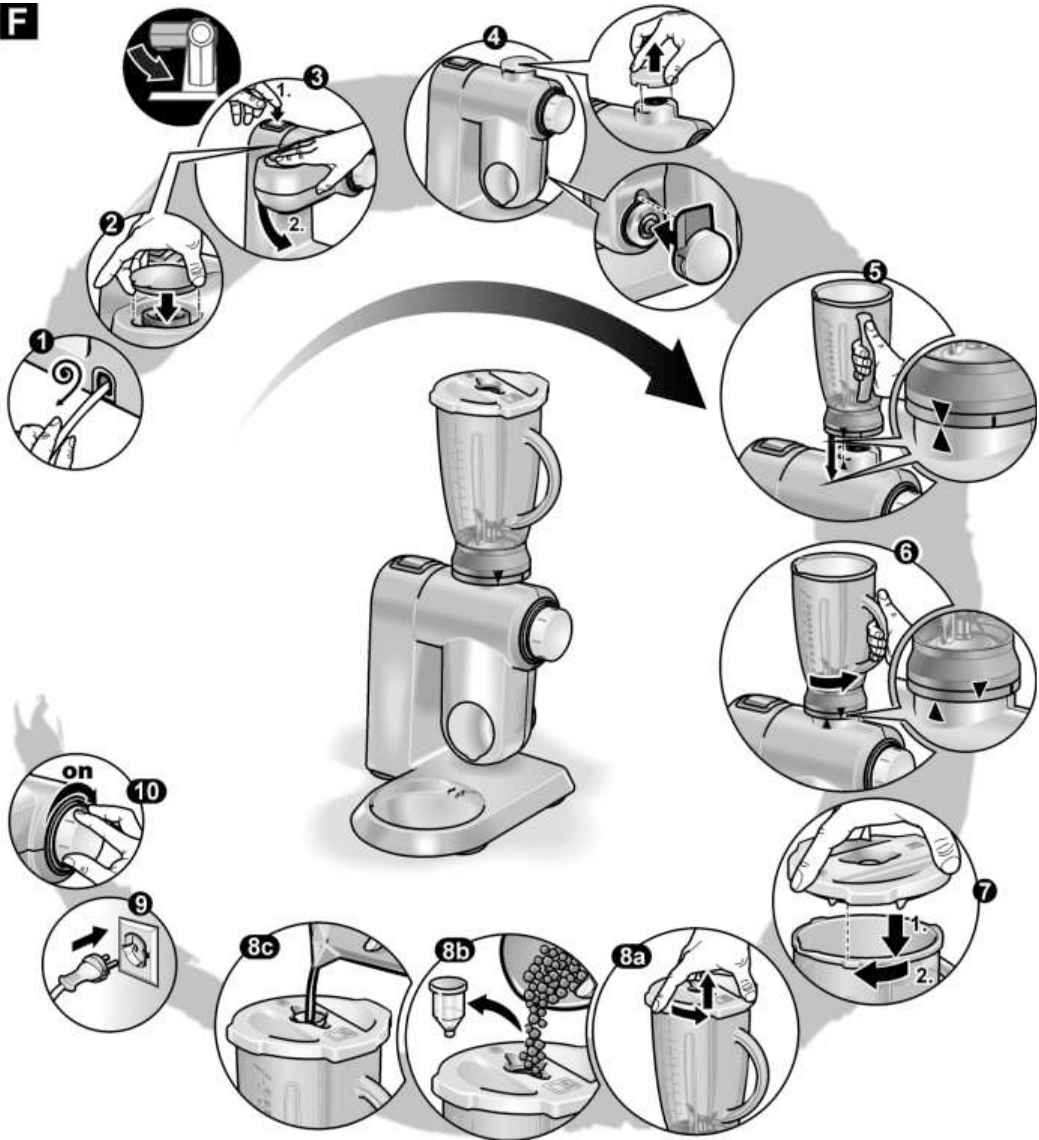
**D**



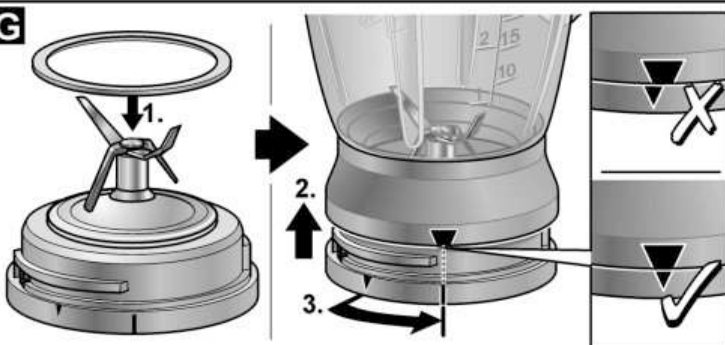
**E**



**F**









**G**









**H**





<b>J</b>						
MUMXL10T	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL10G	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL20T	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL20G	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL20C	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL40G		✓	✓	✓	✓	✓

			<i>Profi Supercut</i> 			
MUMXL10T						
MUMXL10G						
MUMXL20T	✓					
MUMXL20G	✓					
MUMXL20C	✓					
MUMXL40G	✓	✓	✓	✓	✓	✓