

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



MUM9... Opti**MUM**

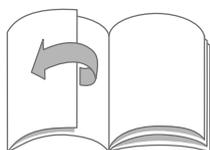


BOSCH

en Instruction manual
pl Instrukcja obsługi
cs Návod k použití
sk Návod na obsluhu
sl Navodila za uporabo
hr Uputa za uporabu

sr Uputstvo za upotrebu
sq Udhëzuesi i përdorimit
hu Használati utasítás
ro Instrucțiuni de utilizare
bg Ръководство за употреба
ar إرشادات الاستخدام

en	English	3
pl	Polski	23
cs	Čeština	45
sk	Slovak	65
sl	Slovenščina	85
hr	Hrvatski	104
sr	Srpski latinica	124
sq	Shqiptar	144
hu	Magyar	164
ro	Română	185
bg	Български	206
ar	العربية	247



Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities. → “Recipes” see page 15

The appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

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

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Risk of electric shock and fire!

- The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!

- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- Whenever the swivel arm is lowered, do not reach into the housing to avoid your fingers or hands getting caught. Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.
- Only use tools when the bowl is inserted, the cover is fitted and the protective drive covers are in place! When using accessories, fit the bowl, cover and drive covers according to the instructions!
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from rotating parts. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- When using accessories, observe the colour coding marked on the drives and accessories.

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Caution!

- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.
- Your work surface should be easily accessible, resistant to moisture, firm, flat, dry and large enough to prevent any harm from splashing and to let you work unhindered.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 15*

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

www.bosch-home.com

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

When using this instruction manual:

You can fold out the cover pages of these instructions. There you will find illustrations marked with letters and numbering.

Reference will be made to these illustrations throughout the manual (e.g. → **Image sequence** ).

Contents

Intended use.....	3
Important safety information.....	3
Overview.....	6
Before using the appliance for the first time.....	6
Parts and operating controls.....	6
Preparation.....	9
Settings.....	9
Using without additional functions.....	10
Using the time and timer function.....	11
Using SensorControl Plus.....	12
Using the scales.....	13
Using accessories.....	15
Cleaning and maintenance.....	15
Recipes.....	15
Re-adjustment of tools.....	17
Safety systems.....	17
Disposal.....	18
Guarantee.....	18
Troubleshooting.....	18
Accessories.....	20

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

Base unit

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

Control panel

- 9 **Function buttons**
 - a Function selection buttons*
 - b Setting buttons
- 10 **Display**

Bowl

- 11 **Stainless steel mixing bowl**
- 12 **Cover**
 - a Filling shaft

Tools

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

* Depending on the model

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

Before using the appliance for the first time

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

Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
 - Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
 - "Cleaning and maintenance" see page 15

Parts and operating controls

Colour coding

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

Drives

→ Fig. A

The appliance has 3 different drives.

Main drive, black (4)

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



Front drive, yellow (5)

For using accessories with a yellow connector.



Rear drive, red (6)

For using accessories with a red connector.



Protective drive covers (5a and 6a)

For covering unused drives.

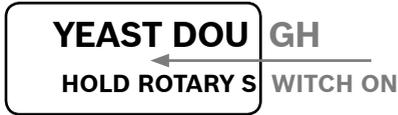
Further information: → "Accessories" see page 20

Display

→ Fig. 

Settings, information, error messages and values are indicated on the display. Here, long texts will run from right to left in order to display them fully.

Example:



The language in which the text is displayed can be changed. → “Settings” see page 9

Function buttons

→ Fig. 

The appliance has 3 to 5 function buttons (depending on the model), using which special additional functions and automatic programmes can be selected and adjusted.

Buttons	
 *	SensorControl Plus / Programme selection / Back
 *	Timer / Selection / Back
 *	Scales / Tare / Back
—	Reduce selection/values
+	Increase selection/values

* Depending on the model

Function selection buttons / /

Briefly pressing them will activate the function selected. Press and hold to leave the selected function. “OptiMUM” will appear on the display again.

Note: The buttons are operated by gently touching them with your finger. Wearing kitchen gloves may impair the function of the buttons. It is not possible to operate buttons with objects (e.g. wooden spoon).

Rotary switch with illuminated ring



→ Fig. 

The rotary switch is used to select the required speed, start an automatic programme or to switch the appliance off. The integrated illuminated ring lights up during operation. The appliance will no longer switch on if there is an error in appliance operation, if the electronic fuses trip or the appliance has a defect, and the illuminated ring will light up.

Settings	
M/A	The setting M/A has two different functions: Standard (M): Instantaneous switching at maximum speed/fast. Hold down rotary switch for the required duration. With SensorControl Plus (A): Automatic regulation of the duration. After activating the automatic setting, set the rotary switch to M/A and hold in this position for a few seconds. The rotary switch will remain set to M/A and will revert back to O after the automatic programme has ended. The appliance is switched off. → “Using SensorControl Plus” see page 12
O	Stop / Switch off
	Function “Folding in” at minimum speed / very slow
1...7	Speed settings 1: low speed / slow 7: maximum speed / fast

Tools

→ Fig. A

Professional flexible beating whisk

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



Professional stirring whisk

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



Kneading hook

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



Recommended speeds

	For folding in and mixing different ingredients gently (e.g. folding in beaten egg white)
1-2	For stirring and mixing ingredients
3	For kneading heavy dough with the kneading hook
5-7	For stirring and whipping ingredients (e.g. whipped cream) with the professional flexible beating whisk or the professional stirring whisk
M/A	For using the tools with SensorControl Plus → "Using SensorControl Plus" see page 12

Re-adjustment of tools

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

→ "Re-adjustment of tools" see page 17

Swivel arm

→ Fig. G

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



Bowl and cover

→ Fig. D

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

Inserting and removing tools

→ Fig. E

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

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

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

Cable reel

→ Fig. A

Depending on the model: The appliance is equipped with an automatic cable reel. Pull out the power cord in one go to the required length (max. 125 cm) and slowly release; the cord is locked.

Reduce cable length: Pull gently on the cord and allow it to wind up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cord is locked.

Important: Do not push the cord in by hand. If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up again.



Cable storage compartment

→ Fig. A

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



Safety systems

The appliance has various safety systems.

→ "Safety systems" see page 17

Preparation

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

The base unit is prepared for further use.

Important: Do not slide the appliance about on the work surface as this may impair the functioning of the scales. To move the appliance, lift it.

Settings

- Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
 - Plug the mains plug into the mains. The appliance is switched on.
 - “OptiMUM” appears on the display.
- Note:** If the appliance is not used or operated within a certain period, the display will slowly fade and switch to standby mode. “OptiMUM” will appear once again when any button is touched.
- Press and hold buttons  and + at the same time until the configuration menu is opened.
 - Release buttons  and + again.

Selecting setting

- The following settings appear in sequence each time button  is briefly pressed:
 - LANGUAGE
Language in which the display texts are displayed.
 - SOUND
Volume of the acoustic signals – setting in 6 levels from off to loud.
 - BRIGHTNESS
Brightness of the display – setting in 6 levels from dark to bright.

- UNITS (for models with scales)
Unit of display for the scales – grams (g) or pounds (lb).

Changing and saving settings

- The current setting is changed using the button + or –.
- Press and hold buttons  and + simultaneously until “SETUP SAVED” briefly appears on the display.
- Release buttons  and + again. The changed settings are saved.

Example: Setting the language

→ see also quick reference guide

- Press and hold buttons  and + at the same time until the configuration menu is opened.
- Release buttons  and + again.
- Keep pressing button  until the language selection appears.

LANGUAGE

ENGLISH

- Press the button + or – repeatedly until the desired language is displayed.
- Press and hold buttons  and + simultaneously until “SETUP SAVED” briefly appears on the display.

SETUP

SAVED

- The language selection is shown on the display.
- Release buttons  and + again. The language selection is saved.
- Hold down one of the function buttons (//) until “OptiMUM” appears on the display. The appliance is ready to use.

Note: If the appliance is switched on with the rotary switch, the menu is exited immediately.

Using without additional functions

Risk of injury!

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

Important:

- Prepare the base unit as described under “Preparation”.
- The appliance cannot be switched on unless the bowl has been inserted correctly.

Note: The function “TIME” starts automatically with every use, counts the ongoing processing duration and indicates this on the display.

→ Image sequence

1. Depending on the processing task, select the professional flexible beating whisk, professional stirring whisk or kneading hook → “Tools” see page 8. Insert the tool into the main drive until it locks into place. The drive is then covered by the protective cap.
2. Put the ingredients to be processed in the bowl.
3. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.

Risk of injury!

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

Operating the appliance

4. Plug the mains plug into the mains. “OptiMUM” appears on the display.
5. Set the rotary switch to the required setting (→ “Recommended speeds” see page 8). “TIME” appears on the display and the elapsed processing duration is displayed in minutes and seconds.

Note: If the duration is 60 minutes or more, hours are also displayed: “1:01:30”.

6. Process the ingredients until you achieve the required result.
7. Turn the rotary switch to . Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
8. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
9. Turn the bowl clockwise until it can be raised. Remove the bowl.
10. Press both eject buttons until the tool is released. Take the tool out of the drive.
11. Take the cover off the drive.
12. Clean all parts immediately after use. → “Cleaning and maintenance” see page 15

Note: Please also use our application examples to familiarise yourself with your new appliance and its functions. → “Recipes” see page 15

Adding more ingredients

More ingredients can also be added during processing.

→ Fig.

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

Risk of injury!

While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft.

→ Image sequence

1. To add larger quantities or ingredients, turn the rotary switch to . Wait until the drive comes to a standstill.

2. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
3. Add the ingredients directly to the bowl. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place. "OptiMUM" appears on the display. Continue processing your ingredients.

Using the time and timer function

The appliance features a time and timer function. The following functions are available:

"TIME" function

Display of the elapsed processing duration (standard setting). The "TIME" function starts automatically once the processing of food has been started.

Notes:

- Press button  briefly during processing to switch on the "TIMER" function.
- Hold button  down during processing to reset the display to "00:00".

"TIMER" function

Setting of a required duration. Once the duration has elapsed, an acoustic signal will sound and processing will stop.

The function may also be used without processing food (e.g. for boiling or resting times of food).

→ Image sequence

1. Prepare the appliance. Add ingredients.
2. Plug the mains plug into the mains. "OptiMUM" appears on the display.
3. Press button . "00:00" appears on the display.
4. Set the required processing duration using button  or . The values will change faster if the respective button is pressed and held down. The set processing duration will remain saved for approx. 5 minutes.
5. Set the rotary switch to the required setting.
6. The remaining duration will be shown on the display and the countdown will continue.

7. Once the remaining duration has elapsed, an acoustic signal will sound and the appliance will stop processing automatically. "FINISH TIMER" appears on the display.

Note: Setting the acoustic signal

→ "Settings" see page 9

8. "TURN ROTARY SWITCH TO 0" appears on the display.
9. Turn the rotary switch to **0**. "OptiMUM" appears on the display.
10. Disconnect the mains plug.
11. Processing with the "TIMER" function is ended.
12. Clean all parts immediately after use. → "Cleaning and maintenance" see page 15

Notes:

- The duration is indicated on the display in minutes and seconds. Example: 1 minute and 30 seconds: "01:30". If the duration is 60 minutes or more, hours are also displayed: "1:01:30".
- Press button  or  at any time to adjust the displayed remaining duration.
- Press button  briefly twice to stop the timer (the appliance will continue to run) or to start it again.
- Turn the rotary switch to **0** to interrupt processing. The remaining duration remains saved and the countdown will continue after the appliance is switched on again.
- Hold down button  to switch the timer off. "00:00" appears on the display. The "TIME" function has been activated again.

Using the timer without processing food:

- Press button . "00:00" appears on the display.
- Set the required processing duration using button  or .
- Press button  briefly twice to start the timer.
- The remaining duration will be shown on the display and the countdown will continue.

- Once the duration has elapsed, an acoustic signal sounds. "FINISH TIMER" appears on the display.

Notes:

- Press button  briefly twice to stop the timer or to start it again.
- If food starts to be processed while using the timer, the appliance will continue to run until the remaining duration has elapsed and then stop processing automatically.

Using SensorControl Plus

Depending on the model, the appliance may be equipped with SensorControl Plus automatic programmes. Sensors monitor the processing of the ingredients and switch the appliance off once the pre-programmed consistency has been reached.

The following automatic programmes are available with SensorControl Plus:

- CREAM
Automatic preparation of whipped cream
- EGG WHITE
Automatic preparation of (beaten) egg white
- YEAST DOUGH
Automatic preparation of yeast dough.

Selecting programme

- Press button . "CREAM" appears on the display.
- Press button  or buttons +/-.
The following programmes appear in sequence:

Programme	Tool/Ingredients
CREAM > 300 ml *	Professional stirring whisk 300-700 ml cream
CREAM > 700 ml *	Professional stirring whisk 700-1500 ml cream
EGG WHITE	Professional stirring whisk White of 2-12 eggs
YEAST DOUGH	Kneading hook Ingredients and quantities according to the recipe → "Recipes" see page 15

* For appliances with integrated scales, the options "> 300 ml" and "> 700 ml" are not displayed for "CREAM". "0g" flashes on the display. If a quantity of cream between 300 ml and 1500 ml has been added, the display shows the quantity and the appliance automatically uses the correct settings. If less or more cream is added, the displayed weight will flash.

Notes:

- Before using the automatic SensorControl Plus for the first time, the kitchen machine must have been running for at least two minutes to ensure that the sensors function correctly.
- Do not add ingredients until the program has been selected and the scales indicate "0 g" or "0.00 lb" (depending on setting) or "ADD INGREDIENTS" appears on the display.
- If the appliance is switched on with the rotary switch, the menu is exited immediately.
- When processing has been started with SensorControl Plus, do not add any more ingredients.
- SensorControl Plus is only programmed for the described tools and food (in the specified quantities). Other combinations are not possible.
- The age, the temperature and the contents of the ingredients affect the time required and the result.
- SensorControl Plus cannot produce optimum results unless the eggs are fresh or the cream has been cooled (approx. 6 °C).
- Cream which was previously frozen cannot be whipped.
- Cream which contains additives or lactose-free cream can not produce ideal results.
- Do not add sugar, flavours or other additives for cream or beaten egg white until SensorControl Plus is complete.
- The buttons are locked once SensorControl Plus has started.

- Turn the rotary switch to **O** to cancel SensorControl Plus. A slight resistance must be overcome for this.
- If the result is not how you wish it to be, turn the rotary switch to setting **7** (for cream and beaten egg white) or setting **3** (for yeast dough) and continue to process the ingredients until the desired consistency is achieved.
- Do not start SensorControl Plus a second time with ingredients which have already been processed.

Example: Making beaten egg white with SensorControl Plus

→ Image sequence

1. Prepare the base unit and insert the professional stirring whisk.
2. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
3. Plug the mains plug into the mains. “OptiMUM” appears on the display.
4. Separate the eggs (2-12 eggs).
5. Press button . “CREAM” appears on the display.
Note: Models without a scale display “CREAM > 300 ml”. Press button  again. “CREAM > 700 ml” appears on the display.
6. Press button . “EGG WHITE” appears on the display.

Note: If appliances feature integrated scales, these are now calibrated. Individual dashes appear in succession on the display during calibration: “-----” (tare). “0 g” or “0.00 lb” appears on the display (depending on the setting).

7. Add the egg white to the bowl. “HOLD ROTARY SWITCH ON M/A FOR 2s” appears on the display.
8. Turn the rotary switch to **M/A** and hold in this position for 2 seconds.
9. After 2 seconds the rotary switch is automatically fixed in this position and remains on **M/A** after being released.

Important: If the rotary switch does not remain on **M/A**, it was not held for long enough in this position.

10. “SENSOR CONTROL PLUS” appears on the display. SensorControl Plus monitors the processing.
11. Once the pre-programmed consistency has been achieved, an acoustic signal will sound and processing will stop. “FINISH” appears on the display.
Note: Setting the acoustic signal → “Settings” see page 9
12. The rotary switch automatically switches to **O**. “OptiMUM” appears on the display.
13. Disconnect the mains plug.
14. Processing with the “EGG WHITE” function is ended.
15. Clean all parts immediately after use.
→ “Cleaning and maintenance” see page 15

Using the scales

Depending on the model in question, the appliance may be equipped with scales. The following applications are possible:

- Weighing the added ingredients (either each ingredient individually or all ingredients together).
- Pre-setting a desired weight and counting down until sufficient ingredients have been added (with audible information signals).

Important:

- The scales display the weight in 5 g steps (0.01 lb). If less than 5 grams (0.01 lb) are added, the scales will not provide correct measurement results.
- The appliance has 4 weight sensors in the feet. The scales only supply the correct results if all of the feet are standing on a solid and level surface. Do not put any cloths or other items underneath.
- The worktop must not be subject to any vibrations while the scales are being used (e.g. by other activities or other appliances).

- Do not slide the appliance about on the work surface as this may impair the functioning of the scales. To move the appliance, lift it.
- After switching on or resetting the scales, they are calibrated for a brief moment (tare). During this process, do not touch the appliance or place any items on top of it (e.g. wooden spoon, tea towel etc.).
- Ensure that measuring jugs or packaging are not lying on top of the appliance (e.g. on the edge of the filling shaft).

Weighing ingredients

→ Image sequence

1. Prepare the base unit.
2. Plug the mains plug into the mains. "OptiMUM" appears on the display.
3. Press button  and don't touch the appliance again.
Individual dashes appear one after each other on the display during calibration: "-----" (tare).
4. "0 g" or "0.00 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
5. Add ingredients. The scales display the weight.
6. Start processing or put out other ingredients ready for use.
7. Press button  and do not touch the appliance again. "0 g" or "0.00 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
8. Add all desired ingredients and weigh them in this manner.

Process the weighed ingredients. → "Using without additional functions" see page 10

Note: If button  is pressed while processing food, "FOR SCALE STOP MACHINE" appears on the display.

Pre-setting the weight

→ Image sequence

1. Press button  and don't touch the appliance again.
Individual dashes appear one after each other on the display during calibration: "-----" (tare).
 2. "0 g" or "0 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
 3. "10 g" or "0.20 lb" appears on the display (depending on the setting).
 4. Set the required weight (50-3000 g / 0.10-6.00 lb) using the + or - button.
 5. Add ingredients. The quantity still missing is shown on the display, e.g. "65 g".
 6. From "40 g", a recurring acoustic signal sounds. The lower the remaining quantity, the faster the acoustic signal sounds.
Note: Setting the acoustic signal → "Settings" see page 9
 7. At "0 g" (meaning that the pre-set quantity has been added), the acoustic signal stops.
 8. If the pre-set quantity has been exceeded, the acoustic signal will sound continuously.
Note: Setting the acoustic signal → "Settings" see page 9
The additional weight is indicated with a minus symbol. If the quantity is exceeded by 25 g, "-25 g" is displayed.
- Either remove the excess quantity added or hold down one of the function buttons (//) until "OptiMUM" appears on the display.

Using accessories

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

→ “Accessories” see page 20

Preparation for accessories

The base unit requires different preparation depending on the accessory.

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

→ Fig. 

1. Preparation for tools.
2. Preparation for accessories on black drive with bevel gear and accessory used in place of the bowl.
3. Preparation for accessory on red drive, for example blender or multi-chopper.
4. Preparation for accessory on yellow drive without outlet opening for food, e.g. multi-blender or citrus press.
5. Preparation for accessory on yellow drive with outlet opening for food, e.g. continuous-feed shredder.

Important:

- Observe yellow, red or black marking on drive and accessory. → “Colour coding” see page 6
- Always secure unused drives with protective drive covers.
- See the separate instructions for the individual accessory for all further steps.

Cleaning and maintenance

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

→ Fig. 

Risk of electric shock!

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

Caution!

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

Cleaning the base unit

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

Cleaning the bowl and tools

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

Recipes

Whipped cream

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



Note: For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → “Using SensorControl Plus” see page 12

Egg whites

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



Note: For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → "Using SensorControl Plus" see page 12

Sponge mixture

Basic recipe

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



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

- 3-4 eggs
- 200-250 g sugar
- 1 pinch salt
- 1 sachet vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 200-250 g butter or margarine (room temperature)
- 500 g flour
- 1 sachet baking powder
- 150 ml milk
- Mix all ingredients with the professional flexible beating whisk for approx. ½ minute at setting **2**, and then for approx. 2-3 minutes at setting **7**.



Maximum quantity: 2½ x basic recipe

Shortcrust pastry

Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required
- Mix all ingredients with the professional flexible beating whisk for about ½ minute at setting **2**, then for about 2-3 minutes at setting **6**.



From 500 g flour:

- Knead ingredients with the kneading hook for about ½ minute at setting **1**, then for about 3-4 minutes at setting **3**.



Maximum quantity: 4 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

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



Maximum quantity: 3 x basic recipe

Note: For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → "Using SensorControl Plus" see page 12

Pasta dough

Basic recipe

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



Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

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

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe



Re-adjustment of tools

⚠ Risk of injury!

Pull out the mains plug before re-adjusting.

Caution!

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

→ **Image sequence**

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

Turn anticlockwise:

Distance to bowl is reduced.

Turn clockwise:

Distance to bowl is increased.

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

Safety systems

Start lock-out

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

Automatic power-on safety lock

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

Overload protection

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

Swivel arm protection device

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

Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

Troubleshooting

In the following tables, you will find solutions for problems or faults which you can easily rectify yourself. If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Problem	Possible cause	Remedy
Nothing shown on display. Illuminated ring is off. Appliance cannot be switched on.	Appliance has no power supply.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check the power supply. ■ Plug the mains plug into the mains.
Appliance does not start. The illuminated ring lights up.	A safety system was activated.	→ “Safety systems” see page 17
Appliance switches off during use.	Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to O. Disconnect the mains plug. ■ Reduce the processing quantity. ■ Allow the appliance to cool down to room temperature.
	Swivel arm was opened.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to O. ■ Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
	Bowl or bevel gear (accessory) has become loose.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to O. Disconnect the mains plug. ■ Tighten the bowl by turning until the stop. ■ Tighten the bevel gear and close the locking lever completely.
The swivel arm cannot be opened.	An accessory is fitted to the red rear drive.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remove accessory. ■ Press the release button and open the swivel arm.

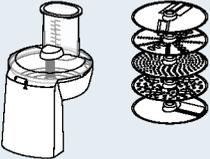
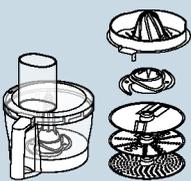
Problem	Possible cause	Remedy
The scales do not show any change in weight even though ingredients are being added.	The quantity of added ingredients is less than 5 grams (0.01 lb).	Add at least 5 grams (0.01 lb), otherwise the scales will not provide correct measurement results.
The appliance does not start the selected SensorControl Plus program and switches off again.	The rotary switch was not held down for long enough in the position M/A .	
SensorControl Plus cannot be started. "ADD INGREDIENTS" appears even though the ingredients have already been added.	Models with scales: ingredients were added before the scales were activated.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Empty the bowl. ■ Select programme again. ■ Do not add ingredients until the program has been selected and the scales indicate "0 g" or "0.00 lb" (depending on setting) or "ADD INGREDIENTS" appears on the display.

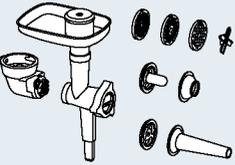
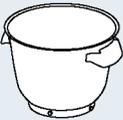
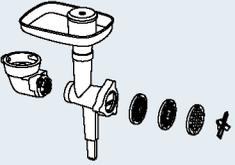
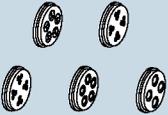
Display	Possible cause	Remedy
ERROR MOTOR OVERLOAD	Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to 0. Disconnect the mains plug. ■ Reduce the processing quantity. ■ Allow the appliance to cool down to room temperature.
	The appliance or one of the accessories is blocked.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to 0. Disconnect the mains plug. ■ Check appliance/accessories and rectify the blockage.
	Motor defective.	If the message appears continuously, the motor may be defective. Please contact the customer service.
ERROR SCALE	The scales do not work properly.	<ul style="list-style-type: none"> ■ To reset the scales, hold down one of the function buttons (👉/🕒/🔄) until "OptiMUM" appears on the display. ■ Turn the rotary switch to 0. Disconnect the mains plug. ■ Try again after approx. 30 min.
	Scales defective	If the message appears continuously, the scales may be defective. Please contact the customer service.
	The scale is exposed to vibrations.	Do not use the appliance on worktops when e.g. a dishwasher is running underneath.
	The appliance has been slid on the work surface before using the scales.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lift the appliance and set down again. ■ Reset the scales and try again.

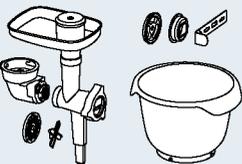
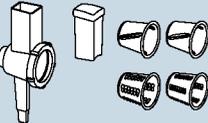
Display	Possible cause	Remedy
ERROR ARM OPEN	Swivel arm was opened.	<ul style="list-style-type: none"> Turn the rotary switch to O. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
ERROR CHECK BOWL	Bowl or bevel gear (accessory) has become loose.	<ul style="list-style-type: none"> Turn the rotary switch to O. Disconnect the mains plug. Tighten the bowl by turning until the stop. Tighten the bevel gear and close the locking lever completely.
FOR SCALE STOP MACHINE	Scale is switched on while the appliance is running.	<ul style="list-style-type: none"> Switch the appliance off and wait until it stops before using the scale.
OVERLOAD SCALE or UNDERLOAD SCALE	The measurement result is outside the measurement and display range of the scales (-990 g to 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> Do not add more than 5000 g of ingredients. Do not remove more than 990 g of ingredients.
OVERLOAD or UNDERLOAD when using SensorControl Plus	Too much or too little of the ingredients was added for the selected programme.	<ul style="list-style-type: none"> Add ingredients according to the specified quantities. <p>→ "Using SensorControl Plus" see page 12</p>

Accessories

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

Accessories	Designation	Description
	MUZ9VL1	Continuous-feed shredder For cutting, shredding and grating fruit, vegetables and other foods.
	MUZ9VLP1	Multi-blender with citrus press For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for grating carrots, radishes, cheese, nuts and chilled chocolate. For squeezing oranges, lemons and grapefruits.

Accessories	Designation	Description
	MUZ9PP1	Pasta press For making sheets of dough and tagliatelle.
	MUZ9TM1	Multi-chopper set For grinding and chopping small quantities of spices, cereals, coffee or sugar. For cutting and chopping meat, fish, hard cheese, herbs, fruit, vegetables, nuts or chocolate. For mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, frozen fruit and puréeing food.
	MUZ9HA1	Meat mincer with sausage stuffing and kebbe attachment For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf. For stuffing sausages. For making dough or minced meat pockets.
	MUZ9MX1	Blender For mixing drinks, puréeing fruit and vegetables, preparing mayonnaise, chopping fruit/nuts and crushing ice cubes, for puréeing and mixing soups and sauces.
	MUZ9ER1	Stainless steel mixing bowl with handles The bowl can be used to process up to 3500 g cake mixture.
	MUZ9KR1	Plastic mixing bowl with handles The bowl can be used to process up to 3500 g cake mixture.
	MUZ9FW1	Meat mincer For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.
	MUZ9PP2	Pasta inserts for MUZ9HA1 and MUZ9FW1 For making pasta. 5 different shapes available.

Accessories	Designation	Description
	MUZ9SV1	Whirl insert for MUZ9HA1 and MUZ9FW1 For making whirls. 4 different shapes available.
	MUZ9CC1	Dicer for MUZ9VL1 For cutting food into cube shapes.
	MUZ9PS1	Chipper disc for MUZ9VL1 For slicing raw potatoes for chips.
	MUZ9SC1	Professional Supercut reversible disc for MUZ9VL1 and MUZ9VLP1 For cutting fruit and vegetables into thick or thin slices. Particularly suitable for very soft or very fibrous food.
	MUZ9BS1	“Baking Sensation” accessory set The set contains the following parts: MUZ9FW1 meat mincer (with perforated disc medium, 5 mm), MUZ9SV1 whirl insert, MUZ9KR1 plastic mixing bowl.
	MUZ9RV1	Shredding attachment For cutting up and shredding food.
	MUZ9AD1	Bevel gear for MUZ9RV1 Available separately if no bevel gear of another accessory is available.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.

Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów.

→ „Ustawienia” patrz strona 29

Urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Urządzenia nie wolno używać do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenia używać tylko z dopuszczonymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych do innego urządzenia. Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

- Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu zmiennego poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdo z uziemieniem. Proszę się upewnić, że układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej jest wykonany zgodnie z przepisami.

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. W celu wykluczenia zagrożeń zlecać naprawy urządzenia, takie jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.
- Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Podczas opuszczania ramienia nie wkładać ręki do obudowy, aby uniknąć przycięcia palców. Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.
- Narzędzia użytkować tylko z ustawioną na miejsce miską, umieszczoną pokrywą oraz założoną pokrywą osłaniającą napęd! W przypadku stosowania akcesoriów, miskę, pokrywę i pokrywę osłaniającą napęd instalować zgodnie z instrukcją!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wysypowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów do miski, ani do otworu wysypowego (np. łyżki). Nie zbliżać do wirujących części rąk, włosów, ubrania oraz innych przyborów osobistego użytku. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Nie używać równocześnie narzędzia i końcówki z akcesoriów lub 2 końcówek z akcesoriów. Przy stosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, jak również w instrukcjach dołączonych do wyposażenia.
- Podczas używania akcesoriów zwracać uwagę na kolorowe oznaczenia, umieszczone na akcesoriach i napędzie.

⚠ Niebezpieczeństwo uduszenia!

Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

⚠ Uwaga!

- Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia.
- Miejsce pracy powinno być łatwo dostępne, odporne na wilgoć, stabilne, równe, suche i wystarczająco duże, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych odpryskami i można było pracować bez przeszkód.

⚠ Uwaga!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 36

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

www.bosch-home.com

Stale udoskonalamy nasze urządzenia. Dlatego może się zdarzyć, że poszczególne funkcje różnią się od podanych w niniejszej instrukcji. W takim przypadku należy sprawdzić, czy nowsza wersja tej instrukcji jest dostępna na naszej stronie internetowej

Podczas korzystania z instrukcji obsługi można otworzyć jej składane kartki. Znajdują się tam ilustracje oznaczone literami i numerami, do których odwołuje się wielokrotnie niniejszy tekst (np. → **Cykl rysunków** ).

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..23	
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	23
Opis urządzenia.....	26
Przed pierwszym użyciem	26
Części i elementy obsługiwe	26
Przygotowanie	29
Ustawienia	29
Użycie bez funkcji dodatkowych.....	30
Użycie funkcji Czas i Minutnik	31
Użycie SensorControl Plus.....	32
Użycie wagi	34
Stosowanie akcesoriów	35
Czyszczenie i konserwacja.....	36
Przepisy kulinarne	36
Precyzyjne ustawianie narzędzi	38
Systemy zabezpieczające	38
Ekologiczna utylizacja	39
Gwarancja	39
Usuwanie usterek.....	40
Akcesoria.....	42

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ **Rysunek A**

Korpus urządzenia

- 1 **Przełącznik obrotowy**
 - a Pierścień świetlny (wskaźnik pracy)
 - b Skala regulacji
- 2 **Przycisk zwalniający**
- 3 **Ramię urządzenia**
- 4 **Napęd główny (czarny)**
 - a Otwór do zamocowania końcówek
- 5 **Napęd przedni (żółty)**
 - a Pokrywa osłaniająca napęd
- 6 **Napęd tylny (czerwony)**
 - a Pokrywa osłaniająca napęd
- 7 **Schówek na kabel lub zwijacz kabla***
- 8 **Wycięcia pod miskę**

Panel obsługi

- 9 **Przyciski funkcyjne**
 - a Przyciski wyboru funkcji*
 - b Przyciski nastawiania
- 10 **Wyświetlacz**

Miska

- 11 **Miska do mieszania ze stali nierdzewnej**
- 12 **Pokrywa**
 - a Otwór wyspowy

Narzędzia

- 13 **Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania „Profi Flexi”**
 - a Osłona z przyciskami wysuwania
- 14 **Profesjonalna końcówka do ubijania**
 - a Osłona z przyciskami wysuwania
- 15 **Hak do zagniatania**
 - a Osłona z przyciskami wysuwania

* w zależności od modelu

Wskazówka: w zależności od modelu robot kuchenny jest wyposażony w dodatkowe akcesoria.

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy rozpakować, wyczyścić i sprawdzić urządzenie.

Uwaga!

Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń. → **Rysunek A**
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 36

Części i elementy obsługowe

Oznakowanie kolorami

Napędy są oznaczone różnymi kolorami (czarnym, żółtym i czerwonym). Te same oznaczenia można znaleźć również na elementach akcesoriów. Akcesoria należy stosować tylko na napędzie o tym samym kolorze.

Napędy

→ **Rysunek A**

Urządzenie dysponuje 3 różnymi napędami.

Napęd główny, czarny (4)

Do stosowania narzędzi lub akcesoriów z przekładnią kątową.



Napęd przedni, żółty (5)

Do stosowania akcesoriów z żółtym elementem łączącym.



Napęd tylny, czerwony (6)

Do stosowania akcesoriów z czerwonym elementem łączącym.



Pokrywa osłaniająca napęd (5a oraz 6a)

Do zakrycia niewykorzystywanego napędu.

Pozostałe informacje: → „Akcesoria” patrz strona 42

Wyświetlacz

→ Rysunek

Na wyświetlaczu są pokazywane ustawienia, informacje, komunikaty o usterkach oraz wartości. Długie teksty są przewijane od prawej do lewej, aby je całkowicie pokazać.

Przykład:



Można zmieniać język, w którym teksty są wyświetlane. → „Ustawienia” patrz strona 29

Przyciski funkcyjne

→ Rysunek

Urządzenie ma od 3 do 5 przycisków funkcyjnych (w zależności od modelu), które pozwalają wybierać i ustawiać specjalne funkcje dodatkowe oraz automatyczne programy.

Przyciski

 *	SensorControl Plus / Wybór programu / Wstecz
 *	Minutnik / Wybór / Wstecz
 *	Waga / Tara / Wstecz
—	Wybór / Zmniejsz wartości
+	Wybór / Zwiększ wartości

* w zależności od modelu

Przyciski wyboru funkcji / /

Krótkie naciśnięcie powoduje włączenie wybranej funkcji. Naciśnięcie i przytrzymanie powoduje opuszczenie wybranej funkcji i na wyświetlaczu pojawia się ponownie „OptiMUM”.

Wskazówka: przyciski obsługuje się lekkimi dotknięciami palca. Noszenie rękawic kuchennych może wpływać na działanie przycisków. Obsługa za pomocą przedmiotów (np. łyżki kuchennej) nie jest możliwa.

Przełącznik obrotowy z pierścieniem podświetlanym



→ Rysunek

Przełącznik obrotowy służy do wybierania żądanej prędkości, uruchamiania programu automatycznego lub do wyłączenia urządzenia. W trakcie pracy świeci się podświetlany pierścień. W przypadku wystąpienia błędu w obsłudze urządzenia, zadziałania elektronicznego zabezpieczenia lub awarii urządzenia, nie jest możliwe włączenie urządzenia i świeci się podświetlany pierścień.

Ustawienia

M/A	Ustawienie M/A pełni dwie różne funkcje: Standard (M): Włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową / szybko. Przełącznik przytrzymać żądany okres czasu. Z SensorControl Plus (A): automatyczna regulacja okresu czasu. Po aktywacji programu automatycznego ustawić przełącznik na M/A i przytrzymać w tej pozycji przez kilka sekund. Przełącznik pozostaje ustawiony na M/A i po zakończeniu programu automatycznego przeskakuje z powrotem na O . Urządzenie jest wyłączone. → „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 32
O	Stop / wyłączenie
	Funkcja „ostrożnie wymieszać” z najniższą prędkością obrotową / bardzo powoli
1...7	Zakresy prędkości 1: niska liczba obrotów / powoli 7: najwyższa liczba obrotów / szybko

Narzędzia

→ Rysunek **A**

Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania „Profi Flexi”

Do mieszania ciasta, np. ciasta rzadkiego lub musu. Do łączenia z pianą z białek lub śmietaną.



Profesjonalna końcówka do ubijania

Do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego.



Hak do zagniatania

Do wyrabiania ciężkich ciast (np. ciasta drożdżowego) oraz łączenia z dodatkami, które nie powinny być rozgniatane (np. rodzynki, wiórki czekoladowe).



Zalecane prędkości

	Do ostrożnego i łagodnego mieszania różnych składników (np. wymieszania z ubitym białkiem)
1-2	Do mieszania składników
3	Do wyrabiania ciężkich ciast za pomocą haka do zagniatania
5-7	Do mieszania i ubijania składników (np. bitej śmietany) za pomocą końcówki do mieszania „Profi Flexi” lub profesjonalnej końcówki do ubijania
M/A	Do stosowania narzędzia z SensorControl Plus → „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 32

Precyzyjne ustawianie narzędzi

Urządzenie jest tak ustawione fabrycznie, że profesjonalna końcówka do ubijania prawie dotyka dna miski, aby składniki zostały optymalnie wymieszane. Jeżeli jednak końcówka dotyka dna miski lub jest zbyt od niego odsunięta, to odstęp można łatwo skorygować. → „Precyzyjne ustawianie narzędzi” patrz strona 38

Ramię urządzenia

→ Rysunek **C**

Ramię odchyła się do góry, aby można było włożyć lub wyjąć końcówkę i miskę. Ramię urządzenia jest wyposażone w funkcję „EasyArm Lift” wspomagającą podnoszenie ramienia.



Miska i pokrywa

→ Rysunek **D**

Urządzenie jest dostarczane ze specjalną miską, którą łączy się z korpusem poprzez włożenie i obrócenie. Pokrywa jest umocowana do ramienia urządzenia i otwiera się automatycznie podczas podnoszenia ramienia.

Mocowanie i wyjmowanie narzędzi

→ Rysunek **E**

Narzędzia mają przy osłonie przyciski wysuwania, które służą do łatwego wyjmowania narzędzia.

Mocowanie narzędzia: wsunąć narzędzie w napęd główny aż do zatrzaśnięcia. Osłona zakrywa napęd.

Wyjmowanie narzędzia: nacisnąć oba przyciski wysuwania, aż nastąpi zwolnienie narzędzia. Wyjąć narzędzie z napędu.

Zwijacz kabla

→ Rysunek **F**

Zależnie od modelu: urządzenie jest wyposażone w automatyczny zwijacz kabla. Kabel zasilający wysunąć jednym pociągnięciem na żadaną długość (maks. 125 cm) i powoli puścić; kabel jest tym samym zablokowany.

Zmniejszanie długości kabla: przewód lekko pociągnąć i zwolnić, aby zwinął się do żądanej długości. Następnie ponownie lekko pociągnąć i powoli puścić; kabel jest tym samym zablokowany.

Ważne: nie wsuwać kabla ręką. Jeżeli kabel się zablokuje, należy go całkowicie wysunąć i puścić, aby się ponownie zwinął.



Schówek na kabel

→ Rysunek A



Zależnie od modelu: urządzenie jest wyposażone w schówek na kabel. Długość kabla daje się regulować poprzez jego wyciąganie lub wsuwanie.

Systemy zabezpieczające

Urządzenie dysponuje różnymi systemami zabezpieczającymi. → „Systemy zabezpieczające” patrz strona 38

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, czystej i stabilnej powierzchni.
- Wyciągnąć kabel na żądaną długość.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
- Pokrywą z otworem wyspowym skierowanym do przodu wsunąć na napęd główny.
- Włożyć na miejsce miskę. Zwrócić przy tym uwagę na wycięcia w korpusie urządzenia.
- Obrócić miskę aż do zatrzaśnięcia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Korpus urządzenia jest przygotowany do dalszego użycia.

Ważne: nie przesuwaj urządzenia po powierzchni roboczej, gdyż może to zakłócić działanie wagi. Podnieść urządzenie w celu jego przestawienia.

Ustawienia

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
 - Włożyć wtyczkę do gniazdka. Urządzenie jest włączone.
 - Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.
- Wskazówka:** jeśli urządzenie nie jest używane przez określony czas lub obsługiwane, to wyświetlacz będzie stopniowo gasł i przejdzie w tryb czuwania. Dotknięcie dowolnego przycisku spowoduje ponowne wyświetlenie „OptiMUM”.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski oraz + i przytrzymać, aż otworzy się menu konfiguracji.
 - Ponownie puścić przyciski oraz +.

Wybór ustawienia

- Krótkie naciśnięcie przycisku powoduje wyświetlanie kolejno następujących ustawień.
 - JĘZYK
Język, w którym będą pokazywane treści na wyświetlaczu.
 - DŹWIĘK
Głośność sygnału dźwiękowego
– ustawiana w 6 poziomach od wyłączenia do głośnego.
 - JASNOŚĆ
Jasność wyświetlacza – ustawiana w 6 poziomach od ciemnego do jasnego.
 - JEDNOSTKA (w modelach z wagą)
Jednostki wskazań wagi – gramy (g) lub funty (lb).

Zmiana i zapisywanie ustawień

- Do zmiany aktualnego ustawienia służy przycisk + lub –.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski oraz + i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się „ZAPISANE”.
- Ponownie puścić przyciski oraz +. Zmienione ustawienia są zapisane.

Przykład: ustawienie języka

→ patrz również skrócona instrukcja obsługi

- Nacisnąć jednocześnie przyciski  oraz + i przytrzymać, aż otworzy się menu konfiguracji.
- Ponownie puścić przyciski  oraz +.
- Naciskać wielokrotnie przycisk , aż pojawi się wybór języka.

JĘZYK

POLSKI

- Naciskać wielokrotnie przycisk + lub -, aż pojawi się żądany język.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski  oraz + i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się na krótko „KONFIGURACJA ZAPISANE”.

KONFIGURAC

ZAPISANE

- Na wyświetlaczu pojawi się możliwość wyboru języka.
- Ponownie puścić przyciski  oraz +. Wybrany język jest zapisany.
- Nacisnąć jeden z przycisków funkcyjnych (, , ) i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się „OptiMUM”. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Wskazówka: jeśli urządzenie zostaje włączone za pomocą przełącznika obrotowego, to nastąpi natychmiastowe opuszczenie menu.

Użycie bez funkcji dodatkowych

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone.
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski oraz otworu wyspowego.
- Pracować tylko z założoną pokrywą.
- Przed podniesieniem ramienia lub wymianą narzędzi koniecznie odczekać aż do zatrzymania się napędu.
- Ze względów bezpieczeństwa koniecznie stosować pokrywę osłaniającą napęd przedni i tylny.

Ważne:

- Przygotować korpus urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie”.
- Urządzenia nie da się włączyć, jeżeli miska nie jest prawidłowo włożona.

Wskazówka: funkcja „CZAS” uruchamia się automatycznie przy każdym użyciu, odmierza czas przetwarzania i pokazuje go na wyświetlaczu.

→ **Cykl rysunków**

1. W zależności od zadań wybrać końcówkę do mieszania „Profi Flexi”, profesjonalną końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania → „Opis urządzenia” patrz strona 26. Wsunąć narzędzie w napęd główny aż do zatrzaśnięcia. Osłona zakrywa napęd.
2. Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
3. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.

Niebezpieczeństwo zranienia!

Ramię urządzenia opuszczać ostrożnie! Uważać, aby nie przyciąć palców lub rąk.

Obsługa urządzenia

4. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Na wyświetlaczu pojawi się „OptiMUM”.
5. Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres (→ „Zalecane prędkości” patrz strona 28). Na wyświetlaczu pojawi się „ZAS” i zostaje pokazany odliczany czas przetwarzania w minutach oraz sekundach.

Wskazówka: powyżej okresu 60 minut zostają dodatkowo pokazywane godziny: „1:01:30”.

6. Składniki tak długo wyrabiać, aż do uzyskania pożądanego rezultatu.
7. Ustawić przełącznik obrotowy na **O**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
8. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
9. Obrócić miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się unieść. Zdjąć miskę.
10. Nacisnąć oba przyciski wysuwania, aż nastąpi zwolnienie narzędzia. Wyjąć narzędzie z napędu.
11. Zdjąć pokrywę z napędu.
12. Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 36

Wskazówka: skorzystaj z naszych przykładów zastosowań, aby lepiej poznać nowe urządzenie i jego funkcje. → „Przepisy kulinarne” patrz strona 36

Dodawanie składników

Podczas przetwarzania można dodawać dalsze składniki.

→ Rysunek

- Podczas pracy urządzenia dodawać dalsze składniki ostrożnie przez otwór wyspowy w pokrywie.

Niebezpieczeństwo zranienia!

Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wyspowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów (np. łyżki) do miski, ani do otworu wyspowego.

→ Cykl rysunków

1. Aby dodać większe ilości lub składniki: ustawić przełącznik obrotowy na **O**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma.
2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
3. Włożyć składniki bezpośrednio do miski. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”. Przetwarzać dalej składniki.

Użycie funkcji Czas i Minutnik

Urządzenie jest wyposażone w funkcję Czas i Minutnik. Możliwe jest ustawienie następujących funkcji:

Funkcja „ZAS”

Pokazywanie upływającego czasu przetwarzania (ustawienie standardowe). Funkcja „ZAS” uruchamia się automatycznie, gdy rozpocznie się miksowanie produktów żywnościowych.

Wskazówki:

- W celu włączenia funkcji „MINUTNIK” wcisnąć na krótko przycisk  podczas miksowania.
- Aby zresetować wskazania na „00:00”, przytrzymać wciśnięty przycisk  podczas miksowania.

Funkcja „MINUTNIK”

Ustawienie żądanego okresu czasu.

Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny i miksowanie zostaje zakończone. Z funkcji można korzystać również bez miksowania produktów (np. dla czasu gotowania żywności lub pauzy).

→ Cykl rysunków

1. Przygotować urządzenie do pracy. Włożyć składniki.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.
3. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się „00:00”.

4. Za pomocą przycisku + lub – ustawić żądany czas miksowania. Naciśnięcie i przytrzymanie odpowiedniego przycisku przyspiesza zmianę wartości. Ustawiony czas miksowania pozostaje w pamięci przez ok. 5 minut.
 5. Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.
 6. Na wyświetlaczu zostaje pokazany i odliczany pozostały do końca czas.
 7. Gdy czas ten upłynie, rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie zatrzymuje przetwarzanie. Na wyświetlaczu pojawia się „KONIEC MINUTNIK”.
- Wskazówka:** ustawianie sygnału dźwiękowego → „Ustawienia” patrz strona 29
8. Na wyświetlaczu pojawia się „OBRÓĆ PRZEŁĄCZNIK NA 0”.
 9. Ustawić przełącznik obrotowy na **O**. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.
 10. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
 11. Miksowanie z funkcją „MINUTNIK” jest zakończone.
 12. Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 36

Wskazówki:

- Na wyświetlaczu zostaje pokazany czas w minutach i sekundach. Przykład: 1 minuta i 30 sekund: „01:30”. Powyżej okresu 60 minut zostają dodatkowo pokazywane godziny: „1:01:30”.
- Nacisnąć przycisk + lub –, aby w każdej chwili dostosować wyświetlany czas pozostały do końca.
- Nacisnąć na krótko 2 razy przycisk ☺, aby zatrzymać minutnik (urządzenie nadal pracuje) lub ponownie uruchomić.
- Obrócić przełącznik na **O**, aby przerwać miksowanie. Czas pozostały do końca jest zapisany i po ponownym włączeniu zostanie dalej odliczany.
- Przytrzymać wciśnięty przycisk ☺, aby wyłączyć minutnik. Na wyświetlaczu pojawia się „00:00”. Funkcja „CZAS” jest ponownie aktywna.

Użycie minutnika bez miksowania produktów:

- Nacisnąć przycisk ☺. Na wyświetlaczu pojawia się „00:00”.
- Za pomocą przycisku + lub – ustawić żądany czas miksowania.
- Nacisnąć na krótko 2 razy przycisk ☺, aby uruchomić minutnik.
- Na wyświetlaczu zostaje pokazany i odliczany pozostały do końca czas.
- Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawia się „KONIEC MINUTNIK”.

Wskazówki:

- Nacisnąć na krótko 2 razy przycisk ☺, aby zatrzymać lub ponownie uruchomić minutnik.
- Jeżeli podczas korzystania z minutnika rozpocznie się miksowanie produktów, to urządzenie będzie pracowało do momentu upływu pozostałego czasu i automatycznie zakończy przetwarzanie.

Użycie SensorControl Plus

Urządzenie (zależnie od modelu) jest wyposażone w automatyczne programy SensorControl Plus. Czujniki monitorują przetwarzanie składników i po osiągnięciu zaprogramowanej konsystencji wyłączają urządzenie automatycznie.

Dostępne są następujące automatyczne programy z SensorControl Plus.

- ŚMIETANA
Automatyczne przygotowanie bitej śmietany.
- BIAŁKO JAJ
Automatyczne ubicie białek z jaj.
- CIASTO DROŻDZOWE
Automatyczne przygotowanie ciasta drożdżowego.

Wybór programu

- Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się „ŚMIETANA”.
- Nacisnąć przycisk  lub przyciski +/-. Pojawiają się kolejno następujące programy.

Program	Narzędzie / składniki
ŚMIETANA >300 ml *	Profesjonalna końcówka do ubijania 300-700 ml śmietany
ŚMIETANA >700 ml *	Profesjonalna końcówka do ubijania 700-1500 ml śmietany
BIĄŁKO JAJ	Profesjonalna końcówka do ubijania Białko z 2-12 jajek
CIASTO DROŻDŻOWE	Hak do zagniatania Składniki i ilości wg przepisu. ➔ „Przepisy kulinarne” patrz strona 36

* W urządzeniach z wbudowaną wagą opcje „>300 ml” oraz „>700 ml” nie są pokazywane dla „ŚMIETANA”. Na wyświetlaczu miga „0g”. Po napełnieniu śmietaną w zakresie od 300 ml do 1500 ml wyświetlacz pokaże na stałe ilość, a urządzenie zastosuje automatycznie właściwe ustawienia. Jeżeli zostanie wlane mniej śmietany lub więcej, to wyświetlany ciężar miga.

Wskazówki:

- Przed pierwszym użyciem automatyki SensorControl Plus należy włączyć robot na przynajmniej 2 minuty, żeby zapewnić prawidłowe działanie czujników.
- Umieścić składniki dopiero po wybraniu programu oraz gdy waga pokazuje „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia) lub na wyświetlaczu pojawiło się „DODAJ SKŁADNIKI”.
- Jeśli urządzenie zostaje włączone za pomocą przełącznika obrotowego, to nastąpi natychmiastowe opuszczenie menu.
- Po uruchomieniu przetwarzania z SensorControl Plus nie dodawać dalszych składników.

- SensorControl Plus jest zaprogramowane tylko dla opisanych narzędzi i produktów żywnościowych (w podanych ilościach). Inne kombinacje nie są możliwe.
- Stan świeżości, temperatura i zawartość zastosowanych składników mają wpływ na potrzebny czas i rezultat.
- Za pomocą SensorControl Plus można osiągnąć optymalne rezultaty tylko wtedy, gdy jajka są świeże wzgl. śmietana jest zimna (ok. 6 °C).
- Wcześniej mrożonej śmietany nie można ubijać.
- Zastosowanie śmietany z dodatkami albo śmietany bez laktozy uniemożliwia osiągnięcie optymalnych rezultatów.
- Cukier, aromaty i inne składniki dodawać do śmietany lub białka jaj dopiero po zakończeniu SensorControl Plus.
- Po uruchomieniu SensorControl Plus przyciski są zablokowane.
- W celu przerwania SensorControl Plus należy ustawić przełącznik na **O**. Trzeba przy tym pokonać niewielki opór.
- Jeśli wynik nie odpowiada oczekiwaniom, to ustawić przełącznik obrotowy na zakres **7** (dla śmietany i białek jaj) lub zakres **3** (dla ciasta drożdżowego) i dalej miksować składniki, aż do osiągnięcia żądanej konsystencji.
- Nie powtarzać włączania SensorControl Plus z już przetworzonymi składnikami.

Przykład: ubicie piany z białek za pomocą SensorControl Plus

➔ Cykl rysunków

1. Przygotować korpus urządzenia i włożyć profesjonalną końcówkę do ubijania.
2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.
4. Oddzielić jaja (2-12 sztuk).

5. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się „ŚMIETANA”.

Wskazówka: w modelach bez wagi pojawia się „ŚMIETANA >300 ml”.

Ponownie nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się „ŚMIETANA >700 ml”.

6. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się „BIAŁKO JAJ”.

Wskazówka: w urządzeniach z wagą następuje teraz jej kalibracja. Podczas kalibrowania pojawiają się na wyświetlaczu kolejno pojedyncze linie: „-----” (Tara).

Na wyświetlaczu pojawia się „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia).

7. Umieścić w misce biało. Na wyświetlaczu pojawia się „TRZYMAJ PRZEŁĄCZNIK 2s NA M/A”.

8. Ustawić przełącznik na **M/A** i przytrzymać w tej pozycji przez 2 sekundy.

9. Po 2 sekundach następuje automatyczne unieruchomienie przełącznika, który po puszczeniu pozostaje w położeniu **M/A**.

Ważne: jeżeli przełącznik nie stanie na **M/A**, to oznacza, że nie został wystarczająco długo przytrzymany w tej pozycji.

10. Na wyświetlaczu pojawia się „SENSOR CONTROL PLUS”. SensorControl Plus monitoruje przetwarzanie.

11. Po osiągnięciu zaprogramowanej konsystencji rozlegnie się sygnał akustyczny i miksowanie zostaje zakończone. Na wyświetlaczu pojawia się „KONIEC”.

Wskazówka: ustawianie sygnału dźwiękowego → „Ustawienia” patrz strona 29

12. Przełącznik wskazuje automatycznie na **O**. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.

13. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.

14. Miksowanie z funkcją „BIAŁKO JAJ” jest zakończone.

15. Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 36

Użycie wagi

Urządzenie (w zależności od modelu) jest wyposażone w wagę. Możliwe są następujące zastosowania:

- Ważenie umieszczanych składników (albo oddzielnie każdego składnika albo sumy wszystkich składników).
- Wstępne ustawienieżądanego ciężaru i jego odliczanie, aż do uzyskania wystarczającego napełnienia (sygnalizowanego akustycznie).

Wskazówki:

- Waga wskazuje ciężar w krokach co 5 g (0,01 lb). Jeśli dodano mniej niż 5 g (0,01 lb), to waga nie da poprawnego wyniku ważenia.
- Urządzenie ma w nóżkach 4 czujniki ciężaru. Waga dostarcza poprawne wyniki tylko wówczas, gdy stoi wszystkimi nóżkami na twardej, płaskiej powierzchni roboczej. Nie podkładać ręczników i innych rzeczy.
- Podczas stosowania wagi powierzchnia robocza nie może być narażona na wibracje (np. wskutek innych prac lub działania innych urządzeń).
- Nie przesuwac urządzenia po powierzchni roboczej, gdyż może to zakłócić działanie wagi. Podnieść urządzenie w celu jego przestawienia.
- Waga po włączeniu lub wyzerowaniu kalibruje się przez chwilę (Tara). Nie dotykać wówczas urządzenia i nie kłaść na nim żadnych przedmiotów (np. łyżki, ręcznika itp.).
- Upewnić się, że miarka lub opakowania nie leżą na urządzeniu (np. na krawędzi otworu wysypowego).

Ważenie składników

→ Cykl rysunków

1. Przygotować korpus urządzenia.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.
3. Nacisnąć przycisk  i nie dotykać już urządzenia. Podczas kalibrowania pojawiają się na wyświetlaczu kolejno pojedyncze linie: „-----” (Tara).

4. Na wyświetlaczu pojawia się „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia). Waga jest gotowa.
5. Włóż składniki. Waga pokazuje ciężar.
6. Uruchomić przetwarzanie lub dostarczyć dalsze składniki.
7. Nacisnąć przycisk  i nie dotykać już urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia). Waga jest gotowa.
8. W ten sposób dodać wszystkie potrzebne składniki i zważyć je.

Następnie przetwarzać zważone składniki.
 → „Użycie bez funkcji dodatkowych” patrz strona 30

Wskazówka: jeżeli podczas przetwarzania produktów zostanie naciśnięty przycisk , to na wyświetlaczu pojawi się „DO WAŻENIA STOP URZĄDZENIE”.

Ustawienie wstępne ciężaru

→ Cykl rysunków

1. Nacisnąć przycisk  i nie dotykać już urządzenia. Podczas kalibrowania pojawiają się na wyświetlaczu kolejno pojedyncze linie: „-----” (Tara).
2. Na wyświetlaczu pojawia się „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia). Waga jest gotowa.
3. Nacisnąć przycisk +. Na wyświetlaczu pojawia się „100 g” lub „0.20 lb” (zależnie od ustawienia).
4. Za pomocą przycisku + lub – ustawić żądany ciężar (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Włożyć składniki. Na wyświetlaczu jest pokazywana brakująca ilość, np. „65 g”.
6. Od „40 g” rozlega się powtarzający sygnał dźwiękowy. Im mniej brakuje, tym szybszy jest sygnał dźwiękowy.
Wskazówka: ustawianie sygnału dźwiękowego → „Ustawienia” patrz strona 29
7. Przy „0 g” (napelniono zadaną ilością składników) sygnał dźwiękowy wyłącza się.

8. Jeżeli przekroczono zadaną ilość składników, to sygnał dźwiękowy staje się ciągły.

Wskazówka: ustawianie sygnału dźwiękowego → „Ustawienia” patrz strona 29

Dodatkowy ciężar jest wskazywany ze znakiem minus. Przy zbyt dużej o 25 g ilości na wyświetlaczu jest pokazywane „-25 g”.

- Usunąć nadmiar ilości lub nacisnąć jeden z przycisków funkcyjnych (, , ) i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się „OptiMUM”.

Stosowanie akcesoriów

Do robota kuchennego przewidziano szereg akcesoriów, które pozwalają znacznie rozszerzyć funkcjonalność urządzenia. W zależności od modelu, określone akcesoria stanowią już wyposażenie standardowe. Jeżeli jakiś element wyposażenia nie występuje w wyposażeniu standardowym, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

→ „Akcesoria” patrz strona 42

Przygotowanie do pracy z akcesoriami

Korpus urządzenia wymaga odpowiedniego przygotowania, w zależności od zastosowanego elementu wyposażenia.

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, czystej i stabilnej powierzchni.
- Wyciągnąć kabel na żadaną długość.
- Przygotować korpus urządzenia w zależności od elementu wyposażenia, jak pokazano na rysunku.

→ Rysunek

1. Przygotowanie do pracy z narzędziami.
2. Przygotowanie do pracy z końcówkami mocowanymi do czarnego napędu z przekładnią kątową oraz z elementami umieszczanymi zamiast miski.
3. Przygotowanie do pracy z akcesoriami mocowanymi do czerwonego napędu, na przykład z mikserem lub uniwersalnym rozdrabniaczem.

4. Przygotowanie do pracy z akcesoriami mocowanymi do żółtego napędu bez wylotu dla produktów spożywczych, na przykład z mikserem uniwersalnym lub wyciskarką do cytrusów.
5. Przygotowanie do pracy z akcesoriami mocowanymi do żółtego napędu z wylotem dla produktów spożywczych, na przykład z rozdrabniaczem z tarczami tnącymi.

Ważne:

- Zwracać uwagę na żółte, czerwone i czarne oznaczenia, umieszczone na napędzie i akcesoriach.
→ „Oznakowanie kolorami” patrz strona 26
- Zawsze osłaniać nieużywane napędy pokrywami ochronnymi.
- Opis wszystkich dalszych czynności można znaleźć w odpowiedniej instrukcji obsługi poszczególnych akcesoriów.

Czystczenie i konserwacja

Urządzenie i wykorzystane narzędzia muszą być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu. → **Rysunek 1**

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w cieczach ani nie myć go w zmywarce do naczyń.
- Nie stosować myjek parowych.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!

Czystczenie korpusu urządzenia

- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd.
- Korpus urządzenia i pokrywy osłaniające napędy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.

Czystczenie miski i narzędzia

- Miskę, pokrywę i narzędzia myć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń miękką ściereczką lub gąbką albo w zmywarce.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

Przepisy kulinarne

Bitą śmietaną

- 200-1500 g
- Śmietanę ubijać profesjonalną końcówką do ubijania na zakresie 7 przez 1½ do 4 minut - zależnie od ilości i właściwości śmietany.



Wskazówka: w przypadku modeli z SensorControl Plus użyć automatycznego programu. → „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 32

Piana z białek

- 2-12 białek z jaj
- Białka ubijać profesjonalną końcówką do ubijania przez 4 do 6 minut na zakresie 7.



Wskazówka: w przypadku modeli z SensorControl Plus użyć automatycznego programu. → „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 32

Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

- 3 jajka
- 3-4 łyżki gorącej wody
- 150 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 150 g mąki
- 50 g mąki ziemniaczanej
- ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać profesjonalną końcówką do ubijania przez ok. 4-6 minut na zakresie 7, aż do mocnego spienienia.



- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres **1** i mieszając dalej przez ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasta rzadkiego

Przepis podstawowy



- 3-4 jaja
- 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 „Profi Flexi” przez ok. ½ minuty na zakresie **2**, następnie ok. 2-3 minuty na zakresie **7**.

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 „Profi Flexi” przez ok. ½ minuty na zakresie **2**, następnie przez ok. 2-3 minuty na zakresie **6**.

Powyżej 500 g mąki:

- Składniki mieszać hakiem do zagniatania przez 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
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-6 minuty na zakresie **3**.

Maksymalna ilość: 3 x przepis podstawowy

Wskazówka: w przypadku modeli z SensorControl Plus użyć automatycznego programu. → „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 32

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 zagniatą na ciasto ok. 3 do 5 minut na zakresie **3**.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy



- 1000 g mąki
- 3 opakowanie suszonych drożdży
- 2 łyżeczki soli
- 660 ml ciepłej wody
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 4-5 minuty na zakresie **3**.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Precyzyjne ustawianie narzędzi

Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do ustawiania odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.

Uwaga!

Precyzyjne ustawianie narzędzi wykonywać tylko w małych krokach. Ramię urządzenia musi dać się całkowicie opuścić, a narzędzia nie mogą przy tym ocierać o dno i krawędź miski. Optymalny odstęp narzędzi od miski wynosi 3 mm.

→ Cykl rysunków

- Sprawdzić aktualne ustawienie za pomocą profesjonalnej końcówki do ubijania.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
- Przytrzymać narzędzie jedną ręką. Poluzować nakrętkę kontrolującą kluczem płaskim (10 mm), obracając zgodnie z ruchem wskazówek.
- Ustawić odstęp do miski obracając narzędzie (1 pełen obrót odpowiada zmianie wysokości o 1 mm).

Obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek: odstęp do miski zmniejsza się.

Obracanie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek: odstęp do miski zwiększa się.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
- Sprawdzić odstęp narzędzia. Optymalny odstęp narzędzi od miski wynosi 3mm. W razie potrzeby dostosować go.
- Jeżeli ustawiony odstęp jest optymalny, to nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i przechylić ramię urządzenia.
- Przytrzymać narzędzie jedną ręką. Dokręcić nakrętkę kontrolującą kluczem płaskim (10 mm), obracając przeciwnie do ruchu wskazówek.

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Urządzenie daje się włączyć tylko wówczas, gdy miska jest założona i obrócona aż do zatrzaśnięcia lub gdy do napędu głównego jest umocowana końcówka z przekładnią kątową oraz ramię urządzenia jest zablokowane w położeniu dolnym.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone, lecz silnik nie zacznie ponownie pracować, gdy zasilanie zostanie przywrócone. W celu ponownego włączenia urządzenia, najpierw ustawić przełącznik obrotowy na , następnie włączyć urządzenie.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem wyłącza silnik samoczynnie podczas użytkowania. Przyczyną może być przetwarzanie zbyt dużych ilości produktów.

Zabezpieczenie ramienia urządzenia

Ramię urządzenia nie da się odblokować i podnieść, jeżeli na tylnym napędzie jest umieszczona przystawka.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze 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.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydane przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

Usuwanie usterek

W poniższych tabelach można znaleźć rozwiązania problemów lub usterek, łatwych do samodzielnego usunięcia. Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Problem	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Wyświetlacz jest pusty. Pierścień świetlny jest wyłączony. Urządzenia nie można włączyć.	Prąd nie dochodzi do urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić zasilanie elektryczne. ■ Włożyć wtyczkę do gniazdka.
Urządzenie nie zaczyna pracować. Pierścień świetlny świeci.	System zabezpieczający został aktywowany.	→ „Ustawienia” patrz strona 29
Urządzenie wyłącza się podczas pracy.	Poddano jednoczesnemu przetwarzaniu za dużą ilość składników lub czas pracy był zbyt długi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na O. ■ Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Zmniejszyć ilość miksowanych składników. ■ Poczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
	Ramię urządzenia zostało otwarte.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na O. ■ Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
	Poluzowała się miska lub przekładnia kątowna (akcesoria).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na O. ■ Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Dokręcić miskę aż do oporu. ■ Dokręcić przekładnię kątowną i zamknąć całkowicie dźwignię blokowania.
Ramię urządzenia nie daje się otworzyć.	Na tylnym, czerwonym napędzie jest umieszczona przystawka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zdjąć przystawkę. ■ Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i otworzyć ramię urządzenia.
Waga nie pokazuje żadnych zmian ciężaru, chociaż składniki są dodawane.	Ilość napełnianych składników jest mniejsza niż 5 g (0,01 lb).	Dodać co najmniej 5 g (0,01 lb), inaczej waga nie da poprawnego wyniku ważenia.
Urządzenie nie uruchamia wybranego programu SensorControl Plus i ponownie wyłącza się.	Przełącznik nie został wystarczająco długo przytrzymany w pozycji M/A .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik na M/A i przytrzymać w tej pozycji. ■ Po 2 sekundach następuje automatyczne unieruchomienie przełącznika, który po puszczeniu pozostaje w położeniu M/A.

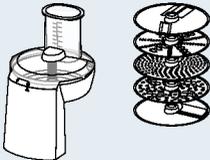
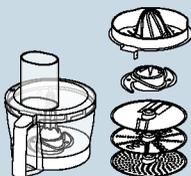
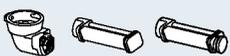
Problem	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
SensorControl Plus nie daje się uruchomić. Wyświetla się „DODAJ SKŁADNIKI”, chociaż składniki zostały już dodane.	W modelach z wagą: składniki zostały dodane zanim waga stała się aktywna.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Opróżnić miskę. ■ Ponownie wybrać program. ■ Umieścić składniki dopiero po wybraniu programu oraz gdy waga pokazuje „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia) lub na wyświetlaczu pojawiło się „DODAJ SKŁADNIKI”.

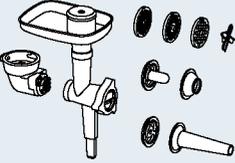
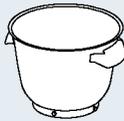
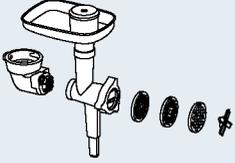
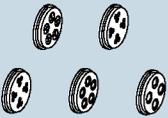
Wyświetlacz pokazuje	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
BŁĄD SILNIK PRZECIĄŻONY	Poddano jednoczesnemu przetwarzaniu za dużą ilość składników lub czas pracy był zbyt długi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Zmniejszyć ilość miksowanych składników. ■ Poczeekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
	Urządzenie lub przystawka są zablokowane.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Sprawdzić urządzenie / przystawkę i usunąć blokadę.
	Uszkodzenie silnika.	Jeśli komunikat wyświetla się stale, silnik może być uszkodzony. Zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.
BŁĄD WAGA	Waga nie działa poprawnie.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Resetowanie wagi: naciśnięcie jeden z przycisków funkcyjnych (//) i przytrzymanie, aż na wyświetlaczu pojawi się „OptiMUM”. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Powtórzyć próbę po ok. 10 minutach.
	Uszkodzona waga.	Jeśli komunikat wyświetla się stale, waga może być uszkodzona. Zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.
	Waga jest wystawiona na wibracje.	Nie używać urządzenia na blacie, pod którym pracuje np. zmywarka.
	Urządzenie zostało przesunięte na powierzchni roboczej.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Podnieść urządzenie i z powrotem postawić. ■ Zresetować wagę i ponowić próbę.
BŁĄD OTWARTE RAMIĘ	Ramię urządzenia zostało otwarte.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. ■ Naciśnięcie przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.

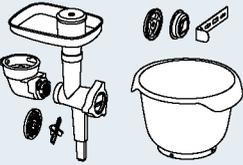
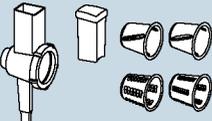
Wyświetlacz pokazuje	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
BŁĄD SPRAWDŹ MISKĘ	Poluzowała się miska lub przekładnia kątowna (akcesoria).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na O. ■ Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Dokręcić miskę aż do oporu. ■ Dokręcić przekładnię kątowną i zamknąć całkowicie dźwignię blokowania.
DO WAŻENIA STOP URZĄDZENIE	Waga została włączona przy pracującym urządzeniu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć urządzenie i poczekać do jego zatrzymania zanim zostanie użyta waga.
PRZECIĄŻENIE WAGA lub NIEDOCIĄŻENIE WAGA	Wynik znajduje się poza zakresem pomiarowym i wskazań wagi (-990 g do 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nie wkładać więcej niż 5000 g składników. ■ Nie ujmować więcej niż 990 g składników.
PRZECIĄŻENIE lub NIEDOCIĄŻENIE przy stosowaniu SensorControl Plus	Dla wybranego programu dodano zbyt dużo lub zbyt mało składników.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Umieścić składniki w wymaganych ilościach. <p>→ „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 32</p>

Akcesoria

Akcesoria i części zamienne można nabyć w handlu oraz w serwisie. Ponieważ asortyment stale się rozwija, obecnie mogą występować kolejne akcesoria, tutaj nie wymienione. Zachęcamy do odwiedzenia strony www.bosch-home.com, aby zobaczyć, jakie wyposażenie dodatkowe jest obecnie oferowane.

Akcesoria	Oznaczenie	Opis
	MUZ9VL1	Rozdrabniacz z tarczami tnącymi Do szatkowania, rozdrabniania na wiórki i tarcia owoców, warzyw oraz innych produktów spożywczych.
	MUZ9VLP1	Mikser uniwersalny z wyciskarką do cytrusów Do siekania ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady. Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejpfrutów.
	MUZ9PP1	Przystawka do makaronu Do formowania ciasta na makaron i wytwarzania tagliatelle.

Akcesoria	Oznaczenie	Opis
	MUZ9TM1	Zestaw uniwersalnych rozdrabniaczy Do mielenia i rozdrabniania małych ilości przypraw, zboża, kawy i cukru. Do rozdrabniania i siekania mięsa, ryb, twardego sera, cebuli, ziół, owoców, warzyw, orzechów i czekolady. Do miksowania płynnych lub półtwardych produktów, do rozdrabniania/siekania surowych owoców i warzyw, jak również owoców mrożonych, oraz rozcierania produktów na purée.
	MUZ9HA1	Przystawka do mielenia mięsa z nasadką masarską i do kebabów Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony. Do nadziewania kiełbas. Do przygotowania pierogów i mielonego nadzienia.
	MUZ9MX1	Mikser Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców, orzechów i lodu, do przecierania i mieszania zup oraz sosów.
	MUZ9ER1	Miska do mieszania ze stali nierdzewnej z uchwytami W misce można mieszać do 3500 g ciasta rzadkiego.
	MUZ9KR1	Miska do mieszania z tworzywa sztucznego z uchwytami W misce można mieszać do 3500 g ciasta rzadkiego.
	MUZ9FW1	Przystawka do mielenia mięsa Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.
	MUZ9PP2	Wkładki do makaronu do MUZ9HA1 i MUZ9FW1 Do formowania makaronu. 5 różnych kształtów do wyboru.

Akcesoria	Oznaczenie	Opis
	MUZ9SV1	Przystawka do wyciskania ciastek do MUZ9HA1 i MUZ9FW1 Do formowania kruchych ciastek. 4 różne kształty do wyboru.
	MUZ9CC1	Przystawka do krojenia w kostkę do MUZ9VL1 Do krojenia produktów spożywczych w kostkę.
	MUZ9PS1	Tarcza do frytek do MUZ9VL1 Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.
	MUZ9SC1	Tarcza tnąca dwustronna Profi Supercut do MUZ9VL1 i MUZ9VLP1 Do cięcia owoców i warzyw na grube lub cienkie plasterki. Nadaje się szczególnie do bardzo miękkich lub bardzo włóknistych produktów spożywczych.
	MUZ9BS1	Zestaw przystawek „Baking Sensation” Zestaw zawiera następujące elementy: MUZ9FW1 przystawka do mielenia mięsa (z sitkiem do średniego mielenia, 5 mm), MUZ9SV1 przystawka do wyciskania ciastek, MUZ9KR1 miska do mieszania z tworzywa sztucznego.
	MUZ9RV1	Przystawka do tarcia Do szatkowania i tarcia produktów spożywczych.
	MUZ9AD1	Przekładnia kątowna do MUZ9RV1 Sprzedawana oddzielnie, jeżeli występuje przekładnia kątowna innej przystawki.

Použití k určenému účelu

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby. Nepřekračujte přípustná maximální množství. → „Recepty“ viz strana 57

Spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehání potravin. Spotřebič se nesmí používat k přípravě jiných substancí resp. předmětů. Při použití dalších dílů příslušenství schválených výrobcem jsou možné další aplikace. Spotřebič používejte pouze se schválenými originálními díly a příslušenstvím. Díly příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů.

Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách při pokojové teplotě a jen do nadmořské výšky 2000 m.

Důležité bezpečnostní pokyny

Návod k použití si pečlivě přečtěte, řiďte se podle něho a uschovejte si ho! Při předávání přístroje dále přiložte tento návod. Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučuje odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

Tento spotřebič mohou osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti se nesmí zdržovat v blízkosti spotřebiče a připojovacích kabelů a nesmí spotřebič obsluhovat. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu ze strany uživatele nesmí provádět děti.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem a požáru!

- Spotřebič smí být k síti střídavého proudu připojen jen pomocí předpisově instalované zásuvky s uzemněním. Zajistěte předpisovou instalaci systému ochranných vodičů elektrické domovní instalace.
- Přístroj zapojte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku. Přístroj používejte jen tehdy, když samotný přístroj ani přírodní kabel není poškozený. Opravy přístroje, např. výměnu síťového přívodu, smí provádět pouze náš zákaznický servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte na spínací hodiny nebo dálkově ovládané zásuvky. Po celou dobu provozu mějte spotřebič pod dozorem!
- Spotřebič neumísťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů, jako např. varných desek. Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými díly nebo být tažen přes ostré hrany.

- Základní přístroj nikdy neponořujte do vody nebo ho neumísťujte do myčky na nádobí. Nepoužívejte parní čistič. Spotřebič nepoužívejte s mokřýma rukama.
- Spotřebič musí být po každém použití, v nepřítomnosti dozoru, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojen od elektrické sítě.

⚠ Nebezpečí poranění!

- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných částí, které se při provozu pohybují, musíte spotřebič vypnout a odpojit od elektrické sítě.
- Při spuštění výklopného ramena nesahejte do pouzdra, zabráníte tak přiskřípnutí prstů resp. rukou. Nepřestavujte výklopné rameno, když je spotřebič zapnutý.
- Nástavce používejte jen s vloženou mísou, umístěném víku a nasazených ochranných vík pohonu! Při použití příslušenství instalujte podle pokynů mísu, víko a ochranná víka pohonu!
- Během provozu nikdy nesahejte rukama do mísy nebo do plnicí šachty. Do mísy nebo plnicí šachty nevsunujte žádné předměty (např. vařečky). Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumísťujte do blízkosti rotujících dílů. Po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá. Počkejte na úplné zastavení pohonu.
- Nikdy nepoužívejte nástavce a příslušenství nebo 2 příslušenství současně. Při použití příslušenství dodržujte jak tento návod, tak také příslušné přiložené návody k použití.
- Při použití příslušenství dbejte na barevné označení na příslušenství a pohonu.

⚠ Nebezpečí udušení!

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

⚠ Pozor!

- Doporučujeme nikdy nenechávat spotřebič zapnutý po delší dobu, než je nutné pro zpracování potravin. Spotřebič neprovozujte ve volnoběhu.
- Pracovní plocha musí být dobře přístupná, odolná proti vlhkosti, pevná, rovná, suchá a dostatečně velká, aby se zabránilo škodám v důsledku vystříknutí a aby bylo možné pracovat bez omezení.

⚠ Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání spotřebič vždy důkladně vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 57

Srdečně blahopřejeme ke koupi Vašeho nového spotřebiče firmy Bosch. Další informace k našim výrobkům najdete na naší internetové stránce.

www.bosch-home.com

Naše spotřebiče neustále dále vyvíjíme. Proto může dojít k tomu, že se jednotlivé funkce liší od tohoto návodu. V takovém případě zkontrolujte, zda je na naší internetové stránce k dispozici nová verze tohoto návodu

K použití tohoto návodu k použití: Stránky obalu můžete rozložit. Naleznete tam obrázky označené písmeny a čísla, na které se tento návod opakovaně odkazuje. (např. → **Pořadí obrázků** .

Obsah

Použití k určenému účelu	45
Důležité bezpečnostní pokyny	45
Přehled	47
Před prvním použitím	48
Části a ovládací prvky	48
Příprava	50
Nastavení	50
Použití bez dodatečných funkcí	51
Použití funkce času a časovače	52
Použití funkce SensorControl Plus	53
Použití váhy	55
Použití příslušenství	56
Čištění a údržba	57
Recepty	57
Jemné nastavení nástavců	58
Bezpečnostní systémy	59
Likvidace	59
Záruční podmínky	59
Pomoc při poruchách	60
Příslušenství	62

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

→ **Obr. A**

Základní spotřebič

- 1 Otočný přepínač**
 - a Světelný kroužek (ukazatel provozu)
 - b Nastavovací stupnice
- 2 Uvolňovací tlačítko**
- 3 Výklopné rameno**
- 4 Hlavní pohon (černý)**
 - a Otvor pro nasazení nástavců
- 5 Přední pohon (žlutý)**
 - a Ochranný kryt pohonu
- 6 Zadní pohon (červený)**
 - a Ochranný kryt pohonu
- 7 Přihrádka na kabel nebo navijec kabelu***
- 8 Vybrání pro mísu**

Ovládací panel

- 9 Funkční tlačítka**
 - a Tlačítka volby funkce*
 - b Nastavovací tlačítka
- 10 Displej**

Mísa

- 11 Nerezová míchací mísa**
- 12 Víko**
 - a Plnicí šachta

Nástavce

- 13 Profi flexi-míchací metla**
 - a Ochranná čepička s tlačítky vysunutí
- 14 Šlehací metla profi**
 - a Ochranná čepička s tlačítky vysunutí
- 15 Hnětací hák**
 - a Ochranná čepička s tlačítky vysunutí

* v závislosti na modelu

Upozornění: V závislosti na modelu se Váš kuchyňský robot dodává s dalším příslušenstvím.

Před prvním použitím

Než je možné nový spotřebič používat, musí být zcela vybalen, vyčištěn a zkontrolován.

Pozor!

Poškozený spotřebič nikdy neuvádějte do provozu!

- Z obalu vyjměte základní spotřebič a všechny díly příslušenství a odstraňte stávající obalový materiál.
- U všech dílů zkontrolujte jejich kompletnost a zda nejsou viditelně poškozené. → Obr. A
- Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte a vysušte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 57

Části a ovládací prvky

Barevné označení

Pohony mají různé barvy (černá, žlutá a červená). Toto barevné označení se nachází také na dílech příslušenství. Příslušenství používejte výhradně na pohonu stejné barvy.

Pohony

→ Obr. A

Spotřebič má 3 různé pohony.

Hlavní pohon, černý (4)

Pro použití nástavců nebo příslušenství s úhlovým převodem.



Přední pohon, žlutý (5)

Pro použití příslušenství se žlutým spojovacím kusem.



Zadní pohon, červený (6)

Pro použití příslušenství s červeným spojovacím kusem.



Ochranný kryt pohonu (5a a 6a)

Pro zakrytí nepoužívaných pohonů.

Další informace: → „Příslušenství“ viz strana 62

Displej

→ Obr. A

Na displeji se zobrazují nastavení, informace, chybová hlášení a hodnoty. Aby byly dlouhé texty zcela zobrazeny, probíhají přitom zprava doleva.

Příklad:



Jazyk, ve kterém jsou texty zobrazovány, je možné změnit. → „Nastavení“ viz strana 50

Funkční tlačítka

→ Obr. A

Spotřebič má 3 až 5 funkčních tlačítek (podle modelu), pomocí kterých je možné vybírat a nastavovat speciální dodatečné funkce a automatické programy.

Tlačítka	
	SensorControl Plus / volba programu / zpět
	Časovač / výběr / zpět
	Váha / dovažování / zpět
—	Výběr / snížení hodnot
+	Výběr / zvýšení hodnot

* v závislosti na modelu

Tlačítka volby funkce / /

Zvolená funkce se aktivuje krátkým stisknutím. Stisknutím a podržením se zvolená funkce opustí a na displeji se opět zobrazí „OptiMUM“.

Upozornění: Tlačítka jsou ovládána lehkým dotykem prstu. Používání kuchyňských rukavic může ovlivnit funkci tlačítek. Obsluha pomocí předmětů (např. vařečky) není možná.

Otočný prepínač se světelným kroužkem

→ Obr. **B**



Otočným prepínačem se volí požadovaná rychlost, spouští automatický program nebo se spotřebič vypíná. Během provozu svítí integrovaný světelný kroužek. V případě chyby při obsluze spotřebiče, aktivaci elektronických pojistek resp. defektu přístroje nelze spotřebič zapnout a svítí světelný kroužek.

Nastavení

M/A	Nastavení M/A má dvě různé funkce: Standard (M): Momentové spínání s nejvyššími otáčkami / rychle. Po požadovanou dobu držte spínač. S funkcí SensorControl Plus (A): Automatická regulace doby trvání. Po aktivaci automatiky nastavte spínač na M/A a v této poloze ho po několik sekund podržte. Spínač zůstane stát v poloze M/A a po ukončení automatiky opět přeskočí na O . Spotřebič je vypnutý. → „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53
O	Zastavení / vypnutí
	Funkce „vmíchat“ s nejnižšími otáčkami / velmi pomalu
1...7	Rychlostní stupně 1: nízké otáčky / pomalu 7: nejvyšší otáčky / rychle

Nástavce

→ Obr. **A**

Profi flexi-míchací metla

Na míchání těst, např. třešňového těsta nebo pěny. Pro vmíchání sněhu z bílků nebo šlehačky.



Šlehací metla profi

Na šlehání sněhu z bílků, šlehačky a na šlehání lehkých těst, např. piškotového těsta.



Hnětací hák

Na hnětání těžkých těst (např. kynutého těsta) a pro vmíchání přísad, které nemají být rozsekány (např. hrozinky, čokoládové lamely).



Rychlostní doporučení

	Pro vmíchání a šetrné promíchání různých přísad (např. vmíchání sněhu z bílků)
1-2	Pro zamíchání a promíchání přísad
3	Na hnětání těžkých těst hnětacím hákem
5-7	Pro míchání a vyšlehání přísad (např. šlehačky) pomocí Profi Flexi-míchací metly nebo šlehačí metly Profi
M/A	Pro použití nástavců s funkcí SensorControl Plus → „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53

Jemné nastavení nástavců

Ze závodu je spotřebič nastaven tak, že se profi šlehačí metla skoro dotýká dna mísy, aby byly přísady optimálně promíchány. Pokud se nástavce dotýkají dna mísy nebo jsou naopak příliš vzdálené, je odstup možné snadno opravit. → „Jemné nastavení nástavců“ viz strana 58

Výklopné rameno

→ Obr. **G**



Pro vložení nebo vyjmutí nástavce nebo mísy se výklopné rameno vyklopí nahoru. Výklopné rameno je vybaveno funkcí „EasyArm Lift“, která podporuje pohyb ramena směrem nahoru.

Mísa a víko

→ Obr. **D**

Spotřebič je dodáván se speciální mísou, která je vložena a otočením pevně spojena se základním spotřebičem. Víko se upevňuje na výklopném rameni a otvírá se automaticky při nadzvednutí výklopného ramena.

Nasazení a vyjmutí nástavců

→ Obr. 

Nástavce mají u ochranné čepičky tlačítka vysunutí, která slouží pro snadné vyjmutí nástavců.

Vsazení nástavce: Nástavec zasuňte až do zapadnutí do hlavního pohonu. Ochranná čepička zakryje pohon.

Vyjmutí nástavce: Stiskněte obě tlačítka vysunutí tak, až se nástavec uvolní.

Vyndejte nástavec z pohonu.

Navíječ kabelu

→ Obr. 

V závislosti na modelu: Spotřebič je vybaven automatickým navíječem kabelu.

Vytáhněte síťový kabel jedním tahem až na požadovanou délku (max. 125 cm)

a pomalu jej uvolněte; kabel je zaaretován.

Zkrácení délky kabelu: Lehce zatáhněte za kabel a nechte jej navinout až na požadovanou délku. Potom opětovně lehce zatáhněte za kabel a pomalu jej uvolněte; kabel je zaaretován.

Důležité: Kabel nezasunujte rukou. Pokud se kabel zachytí, kabel úplně vytáhněte a potom jej nechte znovu navinout.

Příhrádka na kabel

→ Obr. 

V závislosti na modelu: Spotřebič je vybaven příhrádkou na kabel. Délku síťového kabelu můžete podle potřeby nastavit vytažením nebo vsunutím kabelu.

Bezpečnostní systémy

Spotřebič má různé bezpečnostní systémy.

→ „Bezpečnostní systémy“ viz strana 59

Příprava

- Základní spotřebič postavte na čistý a stabilní podklad.
- V požadované délce vytáhněte síťový kabel.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz nadzvedněte výklopné rameno.
- Víko s plnicí šachtou směrem dopředu nasadte na hlavní pohon.

- Nasadte mísu. Přitom dbejte na vybrání na základním spotřebiči.

- Mísu pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až k zaskočení.

Základní spotřebič je připraven pro další použití.

Důležité: Spotřebič neposunujte po pracovní ploše, protože to může poškodit funkci váhy. Při posunování spotřebič nadzvedněte.

Nastavení

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.

- Zapojte síťovou zástrčku. Spotřebič je zapnutý.

- Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.

Upozornění: Pokud není spotřebič určitou dobu používán nebo obsluhován, displej se pomalu vypne a přejde do režimu standby. Při dotyku libovolného tlačítka se opět zobrazí „OptiMUM“.

- Podržte současně stlačená tlačítka  a + tak dlouho, až se otevře nabídka konfigurace.
- Opět pusťte tlačítka  a +.

Volba nastavení

- Vždy při krátkém stisknutí tlačítka  se postupně zobrazí níže uvedená nastavení.
 - JAZYK
Jazyk, ve kterém jsou zobrazovány texty na displeji.
 - ZVUK
Hlasitost signálních tónů – nastavení v 6 stupních od vyp. po hlasitě.
 - JAS
Jas displeje – nastavení v 6 stupních od tmavý po světlý.
 - JEDNOTKY (u modelů s váhou)
jednotka zobrazení váhy – gramy (g) nebo libry (lb).

Změna a uložení nastavení

- Pomocí tlačítka + nebo – se změní aktuální nastavení.
- Stisknete současně tlačítka  a + tak dlouho, až se na displeji zobrazí „ULOŽENO“.
- Opět pusťte tlačítka  a +. Pozměněná nastavení jsou uložena.

Příklad: Nastavení jazyka

→ viz také stručný návod

- Podržte současně stlačená tlačítka  a + tak dlouho, až se otevře nabídka konfigurace.
- Opět pusťte tlačítka  a +.
- Stisknete tlačítko  tolikrát, až se zobrazí volba jazyka.

JAZYK

ČESKY

- Stisknete tlačítko + nebo – tolikrát, až se zobrazí požadovaný jazyk.
- Stisknete současně tlačítka  a +, až se na displeji krátce zobrazí „NASTAVENÍ ULOŽENO“.

NASTAVENÍ

ULOŽENO

- Na displeji se zobrazí volba jazyka.
- Opět pusťte tlačítka  a +. Volba jazyka je uložena do paměti.
- Podržte stisknuté jedno z funkčních tlačítek (//) tak dlouho, až se na displeji zobrazí „OptiMUM“. Spotřebič je připravený k provozu.

Upozornění: Pokud se spotřebič zapne pomocí otočného spínače, nabídka se ihned opustí.

Použití bez dodatečných funkcí

⚠ Nebezpečí poranění!

- Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem.
- Během provozu nikdy nesahejte do mísy nebo do plnicí šachty.
- Pracujte jen s nasazeným víkem.
- Před pohybem výklopného ramena nebo výměnou nástavců bezpodmínečně vyčkejte klidu pohonu.
- Z bezpečnostních důvodů bezpodmínečně na přední a zadní pohon nasadte ochranný kryt pohonu.

Důležité:

- Základní spotřebič připravte podle popisu v kapitole „Příprava“.
- Přístroj nelze zapnout, pokud není mísa správně nasazená.

Upozornění: Funkce „ČAS“ se spustí při každém použití automaticky, počítá také dobu zpracování a zobrazuje ji na displeji.

→ Pořadí obrázků

1. V závislosti na úloze zpracování zvolte Profi Flexi-míchací metly, šlehací metly Profi nebo hnětací hák → „Příslušenství“ viz strana 62.
Nástavec zasuněte až do zapadnutí do hlavního pohonu. Ochranná čepička zakryje pohon.
2. Naplňte do míchací mísy přísady ke zpracování.
3. Stisknete uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.

⚠ Nebezpečí poranění!

Opatrně sklopte výklopné rameno! Dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí prstů nebo rukou.

Obsluha spotřebiče

4. Zapojte síťovou zástrčku. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.
5. Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň (→ „*Rychlostní doporučení*“ viz strana 49). Na displeji se zobrazí „ČAS“ a uplynulá doba zpracování se zobrazuje v minutách a sekundách.

Upozornění: Při době trvání nad 60 minut se dodatečně zobrazují hodiny: „1:01:30“.

6. Přísady zpracovávejte tak dlouho, až je dosaženo požadovaného výsledku.
7. Nastavte otočný přepínač do polohy **O**. Počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
8. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz nadzvedněte výklopné rameno.
9. Mísu otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček, až je možné ji nadzvednout. Vyjměte míchací mísu.
10. Stiskněte obě tlačítka vysunutí tak, až se nástavec uvolní. Vyndejte nástavec z pohonu.
11. Z pohonu stáhněte víko.
12. Všechny díly ihned po použití vyčistěte.
→ „*Čištění a údržba*“ viz strana 57

Upozornění: Pro lepší seznámení se s Vaším novým spotřebičem a jeho funkcemi použijte také naše příklady použití. → „*Recepty*“ viz strana 57

Přidání přísad

Během zpracování můžete doplňovat další přísady.

→ Obr.

- Při pracujícím spotřebiči plnicí šachtou ve víku opatrně přilejte další přísady.

Nebezpečí poranění!

Během provozu nikdy nesahejte rukama do mísy nebo do plnicí šachty. Do plnicí šachty nebo mísy nevsunujte žádné předměty (např. vařečky).

→ Pořadí obrázků

1. Pro naplnění většího množství nebo přísad: otočný spínač otočte do polohy **O**. Počkejte na zastavení pohonu.
2. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz nadzvedněte výklopné rameno.
3. Přísady naplňte přímo do mísy. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“. Přísady dále zpracujte.

Použití funkce času a časovače

Spotřebič je vybaven funkcí času a časovače. Možné jsou následující funkce:

Funkce „ČAS“

Zobrazení uplynulé doby zpracování (standardní nastavení). Funkce „ČAS“ se spustí automaticky při spuštění zpracování potravin.

Upozornění:

- Během zpracování krátce stiskněte tlačítko  pro vypnutí funkce „ČASOVAČ“.
- Během zpracování držte stisknuto tlačítko  pro vynulování ukazatele „00:00“.

Funkce „ČASOVAČ“

Nastavení požadované doby trvání. Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a zpracování se ukončí. Funkci můžete používat také bez zpracování potravin (např. pro doby vaření nebo odpočinku potravin).

→ Pořadí obrázků

1. Připravte spotřebič. Naplňte ingredience.
2. Zapojte síťovou zástrčku. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.
3. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „00:00“.

4. Tlačítkem + nebo – nastavte požadovanou dobu zpracování. Při stisknutí a podržení příslušného tlačítka se hodnoty mění rychleji. Nastavená doba zpracování zůstane uložena po dobu cca 5 minut.
 5. Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
 6. Na displeji se zobrazí zbývající doba a začne odpočítání.
 7. Po uplynutí zbývající doby trvání zazní akustický signál a spotřebič akusticky ukončí zpracování. Na displeji se zobrazí „KONEC ČASOVAČ“.
- Upozornění:** Nastavení akustického signálu → „Nastavení“ viz strana 50
8. Na displeji se zobrazí „OTOČTE OTOČNÝ SPÍNAČ NA 0“.
 9. Nastavte otočný přepínač do polohy **O**. Na displeji se zobrazí „OPTIMUM“.
 10. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
 11. Zpracování pomocí funkce „ČASOVAČ“ je ukončeno.
 12. Všechny díly ihned po použití vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 57

Upozornění:

- Na displeji se zobrazí doba trvání v minutách a sekundách. Příklad: 1 minuta a 30 sekund: „01:30“. Při době trvání nad 60 minut se dodatečně zobrazují hodiny: „1:01:30“.
- Stiskněte tlačítko + nebo – pro přizpůsobení zobrazené zbývající doby trvání.
- Pro zastavení nebo opětovné spuštění časovače 2krát krátce stiskněte tlačítko ☺ (spotřebič dále běží).
- Pro přerušování zpracování nastavte otočný spínač na **O**. Zbývající doba zůstane uložena a po opětovném spuštění se dále odpočítává.
- Pro vypnutí časovače podržte stisknuté tlačítko ☺. Na displeji se zobrazí „00:00“. Funkce „ČAS“ je opět aktivovaná.

Použití časovače bez zpracování potravin:

- Stiskněte tlačítko ☺. Na displeji se zobrazí „00:00“.
- Tlačítkem + nebo – nastavte požadovanou dobu zpracování.
- Pro spuštění časovače 2krát krátce stiskněte tlačítko ☺.
- Na displeji se zobrazí zbývající doba a začne odpočítání.
- Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí „KONEC ČASOVAČ“.

Upozornění:

- Pro zastavení nebo opětovné spuštění časovače 2krát krátce stiskněte tlačítko ☺.
- Pokud během použití časovače začnete zpracovávat potraviny, pak spotřebič běží až do uplynutí zbývající doby a automaticky ukončí zpracování.

Použití funkce SensorControl Plus

Spotřebič (v závislosti na modelu) je vybaven automatickými programy SensorControl Plus. Čidla kontrolují zpracování přísad a po dosažení naprogramované konzistence automaticky vypnou spotřebič.

Pomocí funkce SensorControl Plus jsou k dispozici tyto automatické programy.

- SMETANA
Automatická příprava šlehačky.
- BÍLEK
Automatická příprava sněhu z bílků.
- KYNUTÉ TĚSTO
Automatická příprava kynutého těsta.

Zvolení programu

- Stiskněte tlačítko ☺. Na displeji se zobrazí „SMETANA“.
- Stiskněte tlačítko ☺ nebo tlačítka +/- . Postupně se zobrazí níže uvedené programy.

Program	Nástavec / Ingredience
SMETANA >300 ml *	Šlehací metla profi 300-700 ml smetany
SMETANA >700 ml *	Šlehací metla profi 700-1500 ml smetany
BÍLEK	Šlehací metla profi Bílek ze 2-12 vajec
KYNUTÉ TĚSTO	Hnětací hák Příspěvy a množství podle receptu. → „Recepty“ viz strana 57

* U spotřebičů s integrovanou váhou se nezobrazují volitelné možnosti „>300 ml“ a „>700 ml“ u přísady „SMETANA“. Na displeji bliká „0g“. Při naplnění smetany v rozmezí 300 ml až 1500 ml displej trvale zobrazuje množství a spotřebič trvalecky použije správná nastavení. Při naplnění menšího nebo většího množství smetany bliká zobrazená hmotnost.

Upozornění:

- Před prvním použitím automatiky SensorControl Plus musí být kuchyňský robot v provozu nejméně 2 minuty, aby byla zaručena správná funkce senzoriky.
- Příspěvy přidejte až po zvolení programu a až poté, co váha zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení) nebo poté, co se na displeji zobrazí „PŘIDAT INGREDIENCE“.
- Pokud se spotřebič zapne pomocí otočného spínače, nabídka se ihned opustí.
- Po spuštění zpracování pomocí automatiky SensorControl Plus již nepřidávejte další ingredience.
- SensorControl Plus je naprogramován jen pro popsané nástavce a potraviny (v uvedeném množství). Jiné kombinace nejsou možné.
- Stáří, teplota a obsahy použitých ingrediencí ovlivňují potřebnou dobu a výsledek.
- SensorControl Plus může docílit optimálních výsledků jen tehdy, pokud jsou vejce čerstvá resp. smetana vychlazená (cca 6 °C).

- Dříve zmrazenou smetanu nelze vyšlehat.
- Při použití smetany s přísadami nebo smetany bez laktózy nelze dosáhnout ideálních výsledků.
- Cukr, aróma a jiné přísady přidávejte do smetany nebo sněhu z bílků až po ukončení funkce SensorControl Plus.
- Po spuštění funkce SensorControl Plus jsou tlačítka zablokována.
- Pro přerušování funkce SensorControl Plus nastavte otočný přepínač do polohy **O**. K tomu je potřeba překonat malý odpor.
- Pokud by výsledek neodpovídal přání, nastavte otočný spínač na stupeň **7** (pro smetanu a sníh z bílků) nebo stupeň **3** (pro kynuté těsto) a ingredience dále zpracovávejte až do dosažení požadované konzistence.
- SensorControl Plus nespouštějte podruhé s již zpracovanými ingrediencemi.

Příklad: Výroba sněhu z bílků pomocí funkce SensorControl Plus

→ Pořadí obrázků

1. Připravte základní spotřebič a vložte šlehací metly Profi.
 2. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.
 3. Zapojte síťovou zástrčku. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.
 4. Oddělte žloutky a bílky (2-12 ks).
 5. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „SMETANA“.
- Upozornění:** U modelů bez váhy se zobrazí „SMETANA >300 ml“. Znovu stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „SMETANA >700 ml“.
6. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „BÍLEK“.

Upozornění: U spotřebičů s integrovanou váhou se tato nyní kalibruje. Na displeji se během kalibrace postupně zobrazí jednotlivé linie: „-----“ (dovážení).

Na displeji se zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení).

7. Do mísy naplňte bílky. Na displeji se zobrazí „PODRŽTE OT. SPÍNAČ NA M/A NA 2 s“.

8. Nastavte otočný spínač na **M/A** a v této poloze podržte po dobu 2 sekund.

9. Po 2 sekundách se otočný spínač automaticky upevní a po uvolnění zůstane v poloze **M/A**.

Důležité: Pokud nezůstane otočný spínač v poloze **M/A**, nebyl v této poloze podržen dostatečně dlouho.

10. Na displeji se zobrazí „SENSOR CONTROL PLUS“. SensorControl Plus kontroluje zpracování.

11. Při dosažení naprogramované konzistence zazní akustický signál a zpracování se ukončí. Na displeji se zobrazí „KONEC“.

Upozornění: Nastavení akustického signálu → „Nastavení“ viz strana 50

12. Otočný spínač automaticky přeskočí na **O**. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.

13. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

14. Zpracování pomocí funkce „BÍLEK“ je ukončeno.

15. Všechny díly ihned po použití vyčistěte.

→ „Čištění a údržba“ viz strana 57

Použití váhy

Spotřebič je (v závislosti na modelu) vybaven váhou. Možná jsou následující použití:

- Vážení naplněných ingrediencí (buďto každá ingredience zvlášť nebo součet všech ingrediencí).
- Přednastavení požadované hmotnosti a odečítání až do dostatečného naplnění (s akustickými signály).

Upozornění:

- Váha zobrazuje hmotnost v krocích po 5 g (0,01 lb). Při naplnění méně než 5 gramů (0,01 lb) váha nepodává správné výsledky měření.
- Ve stavěcích nožkách spotřebiče jsou umístěny 4 snímače hmotnosti. Váha poskytuje správné výsledky jen tehdy, pokud stojí všemi patkami na pevné a rovné pracovní ploše. Nepodkládejte utěrky a pod.
- Na pracovní plochu nesmí během použití váhy působit vibrace (např. v důsledku jiných činností nebo jiných přístrojů).
- Spotřebič neposunujte po pracovní ploše, protože to může poškodit funkci váhy. Při posouvání spotřebič nadzvedněte.
- Po zapnutí nebo vynulování váhy se tato krátce kalibruje (dovážení). Přitom se spotřebiče nedokýkejte a neodkládejte na něj předměty (např. vařečku, utěrku a pod.).
- Dbejte na to, aby odměrka nebo obaly neležely na spotřebiči (např. u okraje plnicí šachty).

Vážení ingrediencí

→ Pořadí obrázků

1. Připravte základní spotřebič.
2. Zapojte síťovou zástrčku. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.
3. Stiskněte tlačítko  a nedotýkejte se spotřebiče. Na displeji se během kalibrace postupně zobrazí jednotlivé linie: „-----“ (dovážení).
4. Na displeji se zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení). Váha je připravena.
5. Naplňte ingredience. Váha zobrazuje hmotnost.
6. Spusťte zpracování nebo připravte další přísady.
7. Stiskněte tlačítko  a nedotýkejte se spotřebiče. Na displeji se zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení). Váha je připravena.
8. Tímto způsobem můžete přidat a odvážit všechny požadované přísady.

Poté odvážené přísady zpracujte.

→ „Použití bez dodatečných funkcí“ viz strana 51

Upozornění: Pokud je stisknuto tlačítko  během zpracování potravin, na displeji se zobrazí „K VÁŽENÍ ZASTAVIT STROJ“.

Přednastavení hmotnosti

→ Pořadí obrázků 

1. Stiskněte tlačítko  a nedotýkejte se spotřebiče. Na displeji se během kalibrace postupně zobrazí jednotlivé linie: „-----“ (dovážení).
2. Na displeji se zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení). Váha je připravena.
3. Stiskněte tlačítko $+$. Na displeji se zobrazí „100 g“ nebo „0.20 lb“ (v závislosti na nastavení).
4. Tlačítkem $+$ nebo $-$ nastavte požadovanou hmotnost (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Naplňte ingredience. Na displeji se zobrazí chybějící množství, např. „65 g“.
6. Od „40 g“ zazní opakovaný signál. Čím menší je zbývající množství, tím rychleji zní signál.

Upozornění: Nastavení akustického signálu → „Nastavení“ viz strana 50

7. Při dosažení „0 g“ (bylo naplněno přednastavené množství) se akustický signál vypne.
 8. Při překročení přednastaveného množství zazní trvalý akustický signál.
- Upozornění:** Nastavení akustického signálu → „Nastavení“ viz strana 50
- Dodatečná hmotnost se označí znaménkem mínus. Při nadměrném množství 25 g se na displeji zobrazí „-25 g“.
- Nadměrně naplněné množství budto odeberte nebo podržte stisknuté některé z funkčních tlačítek (, , ) tak dlouho, až se na displeji zobrazí „OptiMUM“.

Použití příslušenství

Váš kuchyňský robot obsahuje celou řadu příslušenství, pomocí kterého můžete jeho funkce výrazně rozšířit. V závislosti na modelu je již určité příslušenství rozsahem dodávky. Pokud některý díl příslušenství není obsažen, lze jej zakoupit v obchodě nebo v zákaznickém servisu.

→ „Příslušenství“ viz strana 62

Příprava pro příslušenství

V závislosti na příslušenství musí být základní spotřebič různě připraven.

- Základní spotřebič postavte na čistý a stabilní podklad.
- V požadované délce vytáhněte síťový kabel.
- Podle vyobrazení připravte základní spotřebič.

→ Obr. 

1. Příprava pro nástavce.
2. Příprava pro příslušenství u černého pohonu s úhlovým převodem a příslušenstvím, které se používá místo mísy.
3. Příprava pro příslušenství u červeného pohonu, například mixér nebo multi sekáček.
4. Příprava pro příslušenství u žlutého pohonu bez výstupního otvoru pro potraviny, například mutli-mixér nebo lis na citrusy.
5. Příprava pro příslušenství u žlutého pohonu s výstupním otvorem pro potraviny, například mutli-mixér nebo průběhový krouhač.

Důležité:

- Dbejte na žluté, červené nebo černé označení na pohonu a příslušenství. → „Barevné označení“ viz strana 48
- Nepoužité pohony vždy zakryjte ochrannými víky.
- Všechny další kroky viz příslušný samostatný návod příslušenství.

Čištění a údržba

Spotřebič a použité nástavce musí být po každém použití důkladně vyčištěny. → **Obr. 11**

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy neponořujte základní spotřebič do kapalin a nemyjte v myčce nádobí.
- Nepoužívejte parní čistič.

Pozor!

- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte drsné utěrky nebo čisticí prostředky.
- Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože může dojít k trvalým deformacím!

Čištění základního spotřebiče

- Sejměte ochranný kryt pohonu.
- Základní spotřebič a ochranný kryt pohonu otřete měkkým vlhkým hadříkem a poté osušte.

Čištění míchací mísy a nástrojů

- Mísu, víko a nástavce čistěte mycím roztokem a měkkým hadříkem nebo houbičkou nebo je vyčistěte v myčce nádobí.
- Všechny části nechte oschnout.

Recepty

Šlehačka

- 200-1500 g
- Smetanu šlehejte profi šlehací metlou 1½ až 4 minuty na stupni **7**, podle množství a vlastností smetany.



Upozornění: U modelů s funkcí SensorControl Plus použijte automatický program. → „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53

Bílky

- 2-12 bílků
- Bílky šlehejte profi šlehací metlou 4 až 6 minut na stupni **7**.



Upozornění: U modelů s funkcí SensorControl Plus použijte automatický program. → „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53

Píškotové těsto

Základní recept

- 3 vejce
- 3-4 polévkové lžíce horké vody
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 150 g mouky
- 50 g škrobové moučky
- příp. prášek do pečiva
- Přísady (kromě mouky a škrobové moučky) šlehejte profi šlehací metlou cca 4-6 minut na stupni **7**.
- Nastavte otočný spínač na stupeň **1** a po lžičkách přidejte prosátou mouku a škrobovou moučku cca ½ až 1 minutu.



Maximální množství: 2 x základní recept

Třené těsto

Základní recept

- 3-4 vejce
- 200-250 g cukru
- 1 špetka soli
- 1 balíček vanilkového cukru nebo kůra z ½ citrónu
- 200-250 g másla nebo margarínu (pokojové teploty)
- 500 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 150 ml mléka
- Všechny přísady míchejte profi míchací metlou cca ½ minuty na stupni **2**, poté cca 2-3 minuty na stupni **7**.



Maximální množství: 2½ x základní recept

Křehké těsto

Základní recept

- 125 g másla (pokojové teploty)
- 100-125 g cukru
- 1 vejce
- 1 špetka soli
- trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru
- 250 g mouky
- příp. prášek do pečiva
- Všechny přísady zpracujte profi flexi míchací metlou cca ½ minuty na stupni **2**, poté cca 2-3 minuty na stupni **6**.



Nad 500 g mouky:

- Přísady míchejte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni **1**, poté cca 3-4 minuty na stupni **3**.



Maximální množství: 4 x základní recept

Kynuté těsto

Základní recept

- 500 g mouky
- 1 vejce
- 80 g tuku (pokojové teploty)
- 80 g cukru
- 200-250 ml vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí
- Kůra z ½ citrónu
- 1 špetka soli
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni **1**, poté cca 3-6 minut na stupni **3**.



Maximální množství: 3 x základní recept

Upozornění: U modelů s funkcí SensorControl Plus použijte automatický program. → „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53

Těsto na těstoviny

Základní recept

- 500 g mouky
- 250 g vajec (cca 5 ks)
- podle potřeby 2-3 polévkové lžičce (20-30 g) studené vody
- Všechny přísady zpracujte na těsto cca 3 až 5 minut na stupni **3**.



Maximální množství: 1,5 x základní recept

Chlebové těsto

Základní recept

- 1000 g mouky
- 3 balíčky sušeného droždí
- 2 čajové lžičky soli
- 660 ml teplé vody
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni **1**, poté cca 4-5 minut na stupni **3**.



Maximální množství: 1,5 x základní recept

Jemné nastavení nástavců

⚠ Nebezpečí poranění!

Před jemným nastavením vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Pozor!

Jemné nastavení nástavců provádějte jen po malých krocích. Výklopné rameno musí být možné zcela spustit a nástavce přitom nesmí dřít o dno a okraj mísy. Optimální vzdálenost nástavců od mísy je 3 mm.

→ Pořadí obrázků

- S nasazenou profi šlehací metlou zkontrolujte aktuální nastavení.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz nadzvedněte výklopné rameno.
- Nástavec jednou rukou přidržujte. Vidlicovým klíčem (10 mm) uvolněte ve směru pohybu hodinových ručiček přítužnou matici.
- Otáčením nástavce nastavte odstup od mísy (1 celá otáčka odpovídá přestavení výšky 1 mm).
- Otáčení proti směru pohybu hodinových ručiček:**
Odstup od mísy se zmenší.
- Otáčení ve směru pohybu hodinových ručiček:**
Odstup od mísy se zvětší.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.
- Zkontrolujte odstup nástavce. Optimální vzdálenost nástavců od mísy je 3 mm. Odstup případně přizpůsobte.

- Když je odstup optimálně nastaven, stisknete uvolňovací tlačítko a sklopte zpět výklopné rameno.
- Nástavec jednou rukou přidržíte. Vidlicovým klíčem (10 mm) utáhněte proti směru pohybu hodinových ručiček přítužnou matici.

Bezpečnostní systémy

Pojistka proti zapnutí

Spotřebič je možné zapnout jen tehdy, pokud je nasazená mísa a tato byla otočena až do zapadnutí nebo pokud bylo na hlavním pohonu upevněno příslušenství s úhlovým převodem a pokud výkyvné rameno zapadlo ve spodní poloze.

Pojistka proti opětovnému zapnutí

Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý, ale motor se potom znovu nerozběhne. K opětovnému zapnutí otočte otočný spínač nejprve do polohy **O**, poté znovu zapněte.

Pojistka proti přetížení

Pojistka proti přetížení motor během použití samovolně vypne. Možnou příčinou může být zpracování příliš velkého množství.

Pojistka výklopného ramena

Výklopné rameno nelze odblokovat a pohybovat, pokud je na zadním pohonu umístěno příslušenství.

Likvidace



Obal zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Záruční podmínky

Pro tento přístroj platí záruční podmínky, které byly vydány naší kompetentní pobočkou v zemi, ve která byl přístroj zakoupen.

Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat prostřednictvím svého odborného prodejce, u kterého jste zakoupili přístroj, nebo přímo v naší pobočce v příslušné zemi.

Změny vyhrazeny.

Pomoc při poruchách

V níže uvedených tabulkách najdete řešení problémů nebo poruch, které můžete snadno sami odstranit. Pokud se porucha nedá takto odstranit, obraťte se prosím na zákaznický servis.

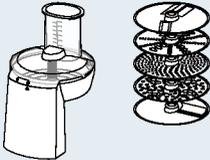
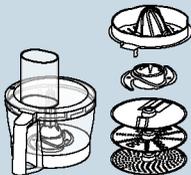
Problém	Možná příčina	Odstranění
Na displeji se nic nezobrazuje. Nesvíí světelný kroužek. Přístroj nelze zapnout.	Přístroj nemá proud.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte napájení elektrickým proudem. ■ Zapojte síťovou zástrčku.
Spotřebič se nevede do provozu. Světelný kroužek svítí.	Byl aktivován pojistný systém.	→ „Bezpečnostní systémy“ viz strana 59
Spotřebič se během používání vypne.	Současne nebo příliš dlouho bylo zpracováno příliš velké množství potravin.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Omezte množství pro zpracování. ■ Nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.
	Bylo otevřeno výklopné rameno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. ■ Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.
	Uvolnila se mísa nebo úhlový převod (příslušenství).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. ■ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Utáhněte mísu až na doraz. ■ Utáhněte úhlový převod a zcela zavřete uzavírací páku.
Výklopné rameno nelze otevřít.	Na zadním červeném pohonu je umístěno příslušenství.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sejměte příslušenství. ■ Stiskněte uvolňovací tlačítko a otevřete výklopné rameno.
Váha nezobrazuje změnu hmotnosti, i když jsou plněny přísady.	Množství naplněných přísad je menší než 5 gramů (0,01 lb).	Naplňte nejméně 5 gramů (0,01 lb), jinak váha nepodává správné výsledky měření.
Spotřebič nespustí zvolený program SensorControl Plus a opět se vypne.	Otočný spínač nebyl dostatečně dlouho podržen v poloze M/A .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný spínač na M/A a podržte ho v této poloze. ■ Po 2 sekundách se otočný spínač automaticky upevní a po uvolnění zůstane v poloze M/A.

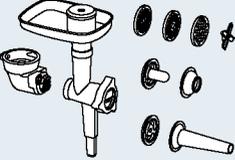
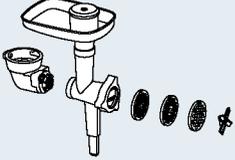
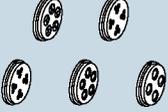
Problém	Možná příčina	Odstranění
Nelze spustit funkci SensorControl Plus. Zobrazí se „PŘIDAT INGREDIENCE“, i když už byly přísady naplněny.	U modelů s váhou: Přísady byly naplněny před aktivací váhy.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vyprázdněte mísu. ■ Znovu zvolte program. ■ Přísady přidejte až po zvolení programu a až poté, co váha zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení) nebo poté, co se na displeji zobrazí „PŘIDAT INGREDIENCE“.
Zobrazení na displeji	Možná příčina	Odstranění
CHYBA PŘETÍŽENÍ MOTORU	Současně nebo příliš dlouho bylo zpracováno příliš velké množství potravin.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Omezte množství pro zpracování. ■ Nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.
	Spotřebič nebo příslušenství je blokováno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Zkontrolujte spotřebič / příslušenství a blokádu odstraňte.
	Defektní motor.	Pokud se hlášení zobrazuje trvale, je příp. defektní motor. Obratě se na zákaznický servis.
CHYBA VÁHA	Váha nefunguje správně.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vyulování váhy: Podržte stisknuté jedno z funkčních tlačítek (//) tak dlouho, až se na displeji zobrazí „OptiMUM“. ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Po cca 10 min. zkuste znovu.
	Defektní váha.	Pokud se hlášení zobrazuje trvale, je příp. defektní váha. Obratě se na zákaznický servis.
	Na váhu působí vibrace.	Spotřebič nepoužívejte na pracovních deskách, pod kterými je v provozu např. myčka nádobí.
	Spotřebič byl před použitím váhy posunut na pracovní ploše.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Spotřebič nadzvedněte a opět odstavte. ■ Váhu resetujte a zkuste to znovu.
CHYBA RAMENO OTEVŘENO	Bylo otevřeno výklopné rameno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. ■ Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.

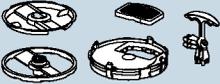
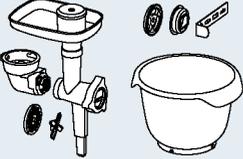
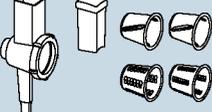
Zobrazení na displeji	Možná příčina	Odstranění
CHYBA ZKONTROLUJTE MÍSU	Uvolnila se mísa nebo úhlový převod (příslušenství).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Utáhněte mísu až na doraz. ■ Utáhněte úhlový převod a zcela zavřete uzavírací páku.
K VÁŽENÍ ZASTAVIT STROJ	Váha byla zapnuta při běžícím přístroji.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vypněte přístroj a před použitím váhy počkejte na zastavení.
PŘETÍŽENÍ VÁHA nebo PŘÍLIŠ NÍZKÁ HMOTNOST VÁHA	Výsledek měření se nachází mimo rozsah měření a zobrazení váhy (-990 g až 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nepřidávejte více než 5000 g přísad. ■ Neubírejte více než 990 g přísad.
PŘETÍŽENÍ nebo PŘÍLIŠ NÍZKÁ HMOTNOST při použití funkce SensorControl Plus	Pro zvolený program bylo naplněno příliš mnoho nebo příliš málo přísad.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Naplňte přísady podle uvedeného množství. <p>→ „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53</p>

Příslušenství

Příslušenství a náhradní díly můžete zakoupit v obchodě a u zákaznického servisu. Nabídka výrobků se neustále rozšiřuje, a proto může být nyní nabízeno další příslušenství, které zde není uvedeno. Na stránkách www.bosch-home.com se můžete informovat o aktuální nabídce příslušenství.

Příslušenství	Označení	Popis
	MUZ9VL1	Průběhový krouhač Pro řezání, krouhání a strouhání ovoce, zeleniny a dalších potravin.
	MUZ9VLP1	Multimixér s lisem na citrusy Na sekání bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krouhání mrkve, ředkviček a sýrů, na strouhání ořechů a chlazené čokolády. Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů.
	MUZ9PP1	Nástavec na těstoviny K výrobě těstovinových plátů a širokých těstovin.

Příslušenství	Označení	Popis
	MUZ9TM1	Multi sekáček-sada Pro mletí a sekání malého množství koření, obilovin, kávy nebo cukru. Na rozmělnění a sekání masa, ryb, tvrdých sýrů, bylinek, ovoce, zeleniny, ořechů nebo čokolády. Na mixování tekutých, příp. polotuhých potravin, k drcení/sekání syrového ovoce a zeleniny a zmrazeného ovoce a k rozměňování potravin na pyré.
	MUZ9HA1	Mlýnek na maso s vložkou plničky salámů a vložkou na kibbeh Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou. K plnění salámů. K výrobě těstovinových taštiček nebo taštiček z mletého masa.
	MUZ9MX1	Mixér Na mixování nápojů, rozměňování ovoce a zeleniny na pyré, k přípravě majonézy, mletí ovoce a ořechů a drcení ledových kostek, k rozměňování a mixování polévek a omáček.
	MUZ9ER1	Nerezová míchací mísa s úchyty V míchací míse lze zpracovávat až 3500 g třeného těsta.
	MUZ9KR1	Plastová míchací mísa s úchyty V míchací míse lze zpracovávat až 3500 g třeného těsta.
	MUZ9FW1	Mlýnek na maso Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou.
	MUZ9PP2	Vložky na těstoviny pro MUZ9HA1 a MUZ9FW1 K formování těstovin. K výběru je 5 různých forem.
	MUZ9SV1	Vložka na stříkané pečivo pro MUZ9HA1 a MUZ9FW1 K formování stříkaného pečiva. K výběru jsou 4 různé formy.

Příslušenství	Označení	Popis
	MUZ9CC1	Kráječ kostek pro MUZ9VL1 Na krájení potravin ve tvaru kostek.
	MUZ9PS1	Kotouč na bramborové hranolky pro MUZ9VL1 Na krájení syrových brambor na hranolky.
	MUZ9SC1	Oboustranný krájecí kotouč Profi Supercut pro MUZ9VL1 a MUZ9VLP1 Na krájení ovoce a zeleniny na silné nebo tenké plátky. Obzvláště vhodný pro velmi měkké nebo vláknité potraviny.
	MUZ9BS1	Sada příslušenství „Baking Sensation“ Sada obsahuje tyto části: MUZ9FW1 mlýnek na maso (s děrovaným kotoučem středním, 5 mm), MUZ9SV1 vložka na stříkané pečivo, MUZ9KR1 plastová míchací mísa.
	MUZ9RV1	Vložka na krouhání Na krájení a krouhání potravin.
	MUZ9AD1	Úhlový převod pro MUZ9RV1 Dodává se samostatně, pokud není k dispozici úhlový převod jiného příslušenství.

Používanie v súlade s určením

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte iba v prípade množstiev a časov spracovania bežných pre domácnosť. Neprekračujte maximálne prípustné množstvá.

→ „Recepty“ pozri stranu 77

Spotrebič je vhodný na miešanie, miesenie a šľahanie potravín. Spotrebič sa nesmie používať na spracovanie iných materiálov, resp. predmetov. Pri použití ďalších dielov príslušenstva schválených výrobcom sú možné ďalšie aplikácie. Používajte spotrebič len so schválenými originálnymi dielmi a s originálnym príslušenstvom. Nikdy nepoužívajte diely príslušenstva iných spotrebičov.

Spotrebič používajte len vo vnútorných priestoroch, pri izbovej teplote a do nadmorskej výšky 2000 m.

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Návod na použitie si starostlivo prečítajte, riadte sa ním a uschovajte ho! Ak spotrebič postúpíte ďalšiemu používateľovi, priložte k nemu aj tento návod. Nedodržovanie pokynov pre správne používanie spotrebiča vylučuje ručenie výrobcu za škody, ktoré z toho vyplynú.

Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Spotrebič a pripojovacie vedenie uchovávajte mimo dosahu detí a nedovoľte im obsluhovať tento spotrebič. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom a nebezpečenstvo požiaru!

- Prístroj sa smie pripojiť len k sieti so striedavým prúdom cez uzemnenú zásuvku nainštalovanú podľa predpisov. Zabezpečte, aby bol v elektroinštalácii domácnosti podľa predpisov nainštalovaný systém ochranného vodiča.
- Spotrebič pripojte a používajte v súlade s údajmi na typovom štítku. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je sieťový privodný kábel alebo spotrebič poškodený. Opravy na spotrebiči, napríklad výmenu poškodeného napájacieho kábla, smie vykonávať len náš zákaznícky servis, aby nedošlo k ohrozeniam.
- Nikdy nepripájajte spotrebič na spínacie hodiny alebo na zásuvky ovládané na diaľku. Spotrebič majte počas prevádzky vždy pod dohľadom!

- Neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ani v ich blízkosti, napr. varné dosky. Elektrický kábel sa nesmie dotýkať horúcich dielov a viesť cez ostré hrany.
- Teleso spotrebiča nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu. Nepoužívajte parný čistič. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete po každom použití, alebo ak je spotrebič bez dozoru, pred jeho zmontovaním, rozbieraním alebo čistením, ako aj v prípade poruchy.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas používania pohybujú, sa musí spotrebič vypnúť a odpojiť od siete.
- Pri spúšťaní výklopného ramena nesiahajte do spotrebiča. V opačnom prípade hrozí priškripanie prstov alebo rúk. Neprestavujte výklopné rameno, keď je spotrebič zapnutý.
- Nadstavce používajte, len keď je nasadená misa a veko a ochranné kryty sú pripevnené! Pri použití príslušenstva nasadte podľa návodu misu, veko a ochranné kryty!
- Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy ani plniaceho hrdla rukami. Do misy ani plniaceho hrdla nestrkajte žiadne predmety (napr. varechu). Dávajte pozor, aby sa vám do rotujúcich dielov nezachytili ruky, vlasy, oblečenie ani iné predmety. Po vypnutí zostane pohon ešte chvíľu spustený. Počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- Nikdy nepoužívajte naraz nadstavce a príslušenstvo alebo 2 príslušenstvá. Pri používaní príslušenstva sa riadte týmto aj priloženým návodom na obsluhu.
- Pri používaní príslušenstva rešpektujte farebné označenie príslušenstva a pohonu.

Nebezpečenstvo udusenía!

Nedovoľte deťom hrať sa s obalovým materiálom.

Pozor!

- Odporúča sa nenechať spotrebič nikdy zapnutý dlhšie, ako je potrebné na spracovanie potravín. Spotrebič neprevádzkujte v chode naprázdno.
- Pracovná plocha musí byť dobre prístupná, odolná proti vlhkosti, pevná, rovná, suchá a dostatočne veľká, aby ste zabránili škodám v dôsledku rozstrekovania a mohli nerušene pracovať.

⚠ Dôležité!

Spotrebič po každom použití alebo po dlhšom nepoužívaní bezpečnostne dôkladne vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 77

Srdečne blahoželáme ku kúpe nového spotrebiča od firmy Bosch. Ďalšie informácie o našich výrobkoch nájdete na našej internetovej stránke.

www.bosch-home.com

Naše spotrebiče prechádzajú neustálym vývojom. Jednotlivé funkcie sa preto môžu odlišovať od tohto návodu. V takom prípade skontrolujte, či sa na našej internetovej stránke nenachádza novšia verzia tohto návodu.

Používanie tohto návodu na použitie: strany na obálke tohto návodu môžete roztvoriť. Na týchto stranách nájdete obrázky označené písmenami a číslami. V celom texte tohto návodu zase nájdete odkazy na tieto obrázky (napr. → **Sekvencia obrázkov** ).

Obsah

Používanie v súlade s určením.....	65
Dôležité bezpečnostné upozornenia	65
Prehľad komponentov	67
Pred prvým použitím.....	68
Diely a ovládacie prvky.....	68
Príprava.....	70
Nastavenia.....	70
Používanie bez prídavných funkcií.....	71
Používanie funkcie času a časovača.....	72
Používanie funkcie SensorControl Plus ...	73
Používanie váhy	75
Používanie príslušenstva.....	76
Čistenie a údržba.....	77
Recepty	77
Presné nastavenie nastavcov.....	79
Bezpečnostné systémy.....	79
Likvidácia.....	79
Záručné podmienky	80
Pomoc pri poruchách.....	80
Príslušenstvo	83

Prehľad komponentov

Otvorte strany s obrázkami.

→ **Obrázok** 

Základný spotrebič

- 1 Otočný spínač**
 - a Podsvietenie (ukazovateľ prevádzky)
 - b Nastavovacia stupnica
- 2 Tlačidlo na odblokovanie**
- 3 Výklopné rameno**
- 4 Hlavný pohon (čierny)**
 - a Otvor na vkladanie nastavcov
- 5 Predný pohon (žltý)**
 - a Ochranný kryt pohonu
- 6 Zadný pohon (červený)**
 - a Ochranný kryt pohonu
- 7 Priehradka na uloženie kábla alebo navijak kábla***
- 8 Výrezy pre misu**

Ovládací panel

- 9 Tlačidlá funkcií**
 - a Tlačidlá na výber funkcií*
 - b Nastavovacie tlačidlá
- 10 Displej**

Misa

- 11 Nerezová misa na miesenie**
- 12 Veko**
 - a Plniace hrdlo

Nastavce

- 13 Miešacia metlička Profi Flexi**
 - a Ochranný kryt s uvoľňovacími klapkami
- 14 Šľahacia metlička Profi**
 - a Ochranný kryt s uvoľňovacími klapkami
- 15 Hnetací hák**
 - a Ochranný kryt s uvoľňovacími klapkami

* podľa modelu

Upozornenie: V závislosti od modelu sa váš kuchynský spotrebič dodáva s ďalším príslušenstvom.

Pred prvým použitím

Skôr ako použijete nový spotrebič, kompletne ho rozbaľte, vyčistite a skontrolujte.

Pozor!

Poškodený spotrebič nikdy neuvádzajte do prevádzky!

- Základný spotrebič a všetky diely príslušenstva vyberte z balenia a odstráňte dodaný baliaci materiál.
- Skontrolujte, či balenie obsahuje všetky diely a či nie sú viditeľne poškodené.
→ **Obrázok A**
- Všetky diely pred prvým použitím dôkladne vyčistite a vysušte.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 77

Diely a ovládacie prvky

Farebné označenie

Pohony sú označené rôznymi farbami (čierna, žltá a červená). Toto farebné označenie sa nachádza aj na dieloch príslušenstva. Používajte príslušenstvo len s pohonom rovnakej farby.

Pohony

→ **Obrázok A**

Spotrebič je vybavený 3 rôznymi pohonmi.

Hlavný pohon, čierny (4)

Na používanie nadstavcov alebo príslušenstva s uhlovou prevodovkou.



Predný pohon, žltý (5)

Na používanie príslušenstva so žltým spojovacím kusom.



Zadný pohon, červený (6)

Na používanie príslušenstva s červeným spojovacím kusom.



Ochranný kryt pohonu (5a a 6a)

Na zakrytie nepoužívaných pohonov.

Ďalšie informácie: → „Príslušenstvo“ pozri stranu 83

Displej

→ **Obrázok A**

Na displeji sa zobrazujú nastavenia, informácie, hlásenia o chybách a hodnoty. Dlhšie texty pritom prechádzajú sprava doľava, vďaka čomu sa zobrazí celý text.

Príklad:



Jazyk, v ktorom sa texty zobrazujú, je možné zmeniť. → „Nastavenia“ pozri stranu 70

Tlačidlá funkcií

→ **Obrázok A**

Spotrebič je vybavený 3 až 5 tlačidlami funkcií (podľa modelu), pomocou ktorých možno zvoliť a nastaviť osobitné prídavné funkcie a programovú automatiku.

Tlačidlá

 *	SensorControl Plus / Výber programu / Naspäť
 *	Časovač / Výber / Naspäť
 *	Váha / Tara / Naspäť
—	Výber / Zníženie hodnôt
+	Výber / Zvýšenie hodnôt

* podľa modelu

Tlačidlá na výber funkcií / /

Krátkym stlačením tlačidla sa aktivuje zvolená funkcia. Stlačením a podržaním tlačidla opustíte zvolenú funkciu a na displeji sa znovu zobrazí „OptiMUM“.

Upozornenie: Tlačidlá sa ovládajú jemným dotykom prsta. Kuchynské rukavice môžu ovplyvniť funkčnosť tlačidiel. Tlačidlá nie je možné ovládať predmetmi (napr. varechou).

Otočný spínač s podsvietením

→ Obrázok 

Pomocou otočného spínača môžete zvoliť požadovanú rýchlosť alebo spustiť programovú automatiku, prípadne vypnúť spotrebič. Vstavané podsvietenie počas prevádzky svieti. V prípade chyby ovládania spotrebiča, spustenia elektronických poistiek, prípadne pri poruche spotrebiča sa spotrebič nebude dať znova zapnúť a podsvietenie bude svietiť.

Nastavenia

M/A	Nastavenie M/A má dve rôzne funkcie: Štandard (M): Momentové spínanie s najvyššími otáčkami/rýchle. Podržte spínač tak dlho, ako je to potrebné. S funkciou SensorControl Plus (A): Automatická regulácia trvania. Po aktivovaní automatickej regulácie prepnete spínač na M/A a podržte ho v tejto polohe niekoľko sekúnd. Spínač ostane nastavený na M/A a po ukončení automatickej regulácie sa znovu prepne na O . Spotrebič je vypnutý. → „Používanie funkcie SensorControl Plus“ pozri stranu 73
O	Zastavenie/vypnutie
	Funkcia vmiešania s najnižšími otáčkami/veľmi pomalé
1...7	Rýchlostné stupne 1: nízke otáčky/pomalé 7: najvyššie otáčky/rýchle

Nadstavce

→ Obrázok 

Miešacia metlička Profi Flexi

Na miesenie cesta, napr. treného cesta alebo peny. Na vmiešanie snehu z bielkov alebo smotany.



Šľahacia metlička Profi

Na šľahanie snehu z bielkov a smotany a na šľahanie ľahkého cesta, napr. piškótového cesta.



Hnetacie háky

Na miesenie ťažkého cesta (napr. kysnuté cesto) a na vmiešanie ingrediencií, ktoré sa nemajú rozdrobiť (napr. hrozienka, kúsky čokolády).



Odporúčané rýchlosti

	Na vmiešanie a jemné premiešanie rôznych ingrediencií (napr. sneh z bielkov)
1-2	Na vmiešanie a premiešanie ingrediencií
3	Na miesenie ťažkého cesta pomocou hnetacieho háku
5-7	Na miešanie a šľahanie ingrediencií (napr. šľahačky) pomocou miešacej metličky Profi Flexi alebo šľhacej metličky Profi
M/A	Na použitie nadstavcov s funkciou SensorControl Plus → „Používanie funkcie SensorControl Plus“ pozri stranu 73

Presné nastavenie nadstavcov

Spotrebič je z výroby nastavený tak, aby sa šľahacia metlička Profi takmer dotýkala dna misy, vďaka čomu sa ingrediencie optimálne premiešajú. Ak sa nadstavce dotýkajú dna misy alebo sú od neho príliš ďaleko, môžete vzdialenosť jednoducho nastaviť. → „Presné nastavenie nadstavcov“ pozri stranu 79

Výklopné rameno

→ Obrázok 

Výklopné rameno sa vyklápa nahor, aby ste mohli nasadiť alebo vybrať nadstavec alebo misu. Výklopné rameno je vybavené funkciou „EasyArm Lift“, ktorá podporuje pohyb výklopného ramena smerom nahor.

Misa a veko

→ Obrázok 

Spotrebič sa dodáva so špeciálnou misou, ktorú je možné nasadením a otočením pevne namontovať na teleso spotrebiča. Veko je pripravené na výklopnom ramene a automaticky sa otvorí pri zdvihnutí výklopného ramena.

Nasadenie a vybratie nadstavcov

→ Obrázok 

Na ochrannom kryte nadstavcov sa nachádzajú uvoľňovacie klapky, ktoré slúžia na jednoduché vybratie nadstavca.

Nasadenie nadstavca: Nasadte nadstavec na hlavný pohon tak, aby zapadol na miesto. Ochranný kryt zakrýva pohon.

Odobratie nadstavca: Stlačte obidve uvoľňovacie klapky tak, aby sa nadstavec uvoľnil. Zložte nástavec z pohonu.

Navijak kábla

→ Obrázok 

Podľa modelu: Spotrebič je vybavený automatickým navijakom kábla. Miernym ťahom vytiahnete požadovanú dĺžku sieťového kábla (max. 125 cm) a pomaly ho pustíte; kábel je zaaretovaný.

Skrátenie dĺžky kábla: Kábel jemne potiahnite a nechajte ho navinúť na požadovanú dĺžku. Potom za kábel opätovne jemne potiahnite a pomaly pustíte; kábel je zaaretovaný.

Dôležité: Nezasúvajte kábel rukou. Ak sa kábel zasekne, vytiahnite ho v celej dĺžke a znovu ho nechajte navinúť.

Priehradka na uloženie kábla

→ Obrázok 

Podľa modelu: Spotrebič je vybavený priehradkou na uloženie kábla. Dĺžku sieťového kábla môžete podľa potreby nastaviť vytiahnutím alebo zastrčením kábla.

Bezpečnostné systémy

Spotrebič je vybavený rôznymi bezpečnostnými systémami.

→ „Bezpečnostné systémy“ pozri stranu 79

Príprava

- Základný spotrebič postavte na hladký, čistý a stabilný povrch.
- Vytiahnite potrebnú dĺžku kábla.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zdvihnite výklopné rameno až na doraz.
- Nasadte veko s plniacim hrdlom dopredu na hlavný pohon.
- Nasadte misu. Rešpektujte prítom výrezy na základnom spotrebiči.
- Pootočte misu proti smeru hodinových ručičiek, aby zapadla na miesto.

Základný spotrebič je pripravený na ďalšie použitie.

Dôležité: Keď je spotrebič uložený na pracovnej ploche, nepresúvajte ho, aby sa neporušila funkčnosť váhy. Ak chcete spotrebič premiestniť, nadvihnite ho.

Nastavenia

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.
- Zastrčte sieťovú zástrčku. Spotrebič je zapnutý.
- Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.

Upozornenie: Ak spotrebič v určitom časovom rozsahu nepoužívate alebo neovládate, displej sa pomaly vypne a prepne sa do pohotovostného režimu. Stlačením ľubovoľného tlačidla sa znovu zobrazí „OptiMUM“.

- Podržte tlačidlá  a + súčasne, kým sa neotvorí konfiguračná ponuka.
- Tlačidlá  a + znovu uvoľnite.

Výber nastavenia

- Krátkym stláčaním tlačidla  sa v rade za sebou postupne zobrazia nasledujúce nastavenia.
 - JAZYK
Jazyk, v ktorom sa texty zobrazujú na displeji.
 - ZVUK
Hlasitosť signálnych tónov - nastavenie v rámci 6 úrovní od vypnutia zvuku až po hlasný zvuk.
 - JAS
Jas displeja - nastavenie v rámci 6 úrovní od tmavého displeja až po svetlý displej.
 - JEDNOTKY (pri modeloch s váhou)
Zobrazená jednotka váhy - gram (g) alebo libra (lb).

Zmena a uloženie nastavení

- Aktuálne nastavenie môžete zmeniť tlačidlom + alebo –.
- Stlačte a podržte tlačidlá  a + súčasne, kým sa na displeji nezobrazí „ULOŽENÉ“.
- Tlačidlá  a + znovu uvoľnite. Zmenené nastavenia sú uložené.

Príklad: Nastavenie jazyka

→ pozri aj stručný návod

- Podržte tlačidlá  a + súčasne, kým sa neotvorí konfiguračná ponuka.
- Tlačidlá  a + znovu uvoľnite.
- Stláčajte tlačidlo  dovtedy, kým sa nezobrazí výber jazyka.

JAZYK
SLOVENSKY

- Stláčajte tlačidlo + alebo – dovtedy, kým sa nezobrazí požadovaný jazyk.

- Stlačte a podržte tlačidlá  a + súčasne, kým sa na displeji na krátko nezobrazí „NASTAVENIE ULOŽENÉ“.

NASTAVENIE
ULOŽENÉ

- Na displeji sa zobrazia výber jazyka.
- Tlačidlá  a + znovu uvoľnite. Výber jazyka je uložený.
- Stlačte a podržte niektoré z tlačidiel funkcií (//), kým sa na displeji nezobrazí „OptiMUM“. Spotrebič je pripravený na prevádzku.

Upozornenie: Ak spotrebič zapnete otočným spínačom, ponuka sa okamžite vypne.

Používanie bez prídavných funkcií

Nebezpečenstvo poranenia!

- Zastrčte sieťovú zástrčku až vtedy, keď sú ukončené všetky prípravy na prácu so spotrebičom.
- Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy ani plniaceho hrdla.
- Pracujte, len keď je veko pripevnené.
- Pred presunom výklopného ramena alebo výmenou nastavcov bezpodmienečne počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- Z bezpečnostných dôvodov bezpodmienečne nasadte ochranný kryt pohonu na predný a zadný pohon.

Dôležité:

- Pripravte základný spotrebič podľa krokov opísaných v časti „Príprava“.
- Spotrebič sa nedá zapnúť, ak nie je misa správne nasadená.

Upozornenie: Funkcia „ČAS“ sa pri každom používaní spustí automaticky, vypočíta čas prípravy a túto hodnotu zobrazí na displeji.

→ Sekvencia obrázkov

1. V závislosti od spracovateľskej úlohy vyberte miešaciu metličku Profi Flexi, šľahaciu metličku Profi alebo hnetací hák → „Nadstavce“ pozri stranu 69. Nasadte nadstavec na hlavný pohon tak, aby zapadol na miesto. Ochranný kryt zakrýva pohon.
2. Vložte do misy ingrediencie, ktoré potrebujete spracovať.
3. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.

Nebezpečenstvo poranenia!

Opatrne spustíte výklopné rameno! Dávajte pozor, aby ste si neprivreli prsty alebo ruky.

Obsluha spotrebiča

4. Zastrčte sieťovú zástrčku. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.
5. Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie (→ „Odporúčané rýchlosti“ pozri stranu 69). Na displeji sa zobrazí „ČAS“ a plynúci čas spracovania sa zobrazí v minútach a sekundách.

Upozornenie: Od času 60 minút sa budú zobrazovať aj hodiny: „1:01:30“.

6. Spracúvajte ingrediencie dovtedy, kým nedosiahnete želaný výsledok.
7. Otočný spínač nastavte na **O**. Počkajte na úplné zastavenie pohonu. Vytiahnite sieťovú zástrčku.
8. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zdvihnite výklopné rameno až na doraz.
9. Otáčajte misu v smere hodinových ručičiek, kým sa nebude dať nadvihnúť. Vyberte misu.
10. Stlačte obidve uvoľňovacie klapky tak, aby sa nadstavec uvoľnil. Zložte nástavec z pohonu.
11. Stiahnite veko z pohonu.
12. Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 77

Upozornenie: Pozrite si aj naše príklady použitia, aby ste lepšie spoznali svoj nový spotrebič a jeho funkcie. → „Recepty“ pozri stranu 77

Pridanie ďalších ingrediencií

Počas spracovania môžete pridávať aj ďalšie ingrediencie.

→ Obrázok

- Ak je spotrebič spustený, opatrne doplňte ingrediencie cez plniace hrdlo na veku.

Nebezpečenstvo poranenia!

Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy ani plniaceho hrdla rukami. Nestrkajte žiadne predmety (napr. varechu) do misy ani plniaceho hrdla.

→ Sekvencia obrázkov

1. Na pridanie väčšieho množstva ingrediencií: nastavte otočný spínač na **O**. Počkajte na úplné zastavenie pohonu.
2. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zdvihnite výklopné rameno až na doraz.
3. Pridajte ingrediencie priamo do misy. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“. Pokračujte v spracovaní ingrediencií.

Používanie funkcie času a časovača

Spotrebič je vybavený funkciou času a časovača. K dispozícii sú nasledujúce funkcie:

Funkcia „ČAS“

Zobrazenie plynúceho času spracovania (štandardné nastavenie). Funkcia „ČAS“ sa spustí automaticky na začiatku spracovania potravín.

Upozornenia:

- Krátkym stlačením tlačidla  počas spracovania zapnete funkciu „ČASOVAČ“.
- Stlačením a podržaním tlačidla  počas spracovania resetujete ukazovateľ na „00:00“.

Funkcia „ČASOVAČ“

Nastavenie želaného času. Po uplynutí času zaznie signálny tón a spracovanie sa ukončí. Funkciu môžete používať aj vtedy, keď potraviny nespracúvate (napr. na určenie času varenia alebo státia potravín).

→ Sekvencia obrázkov

1. Pripravte spotrebič. Vložte ingrediencie.
2. Zastrčte sieťovú zástrčku. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.
3. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „00:00“.
4. Tlačidlom + alebo – nastavte želaný čas spracovania. Stlačením a podržaním príslušného tlačidla zmeníte hodnoty rýchlejšie. Nastavený čas spracovania sa uloží na cca 5 minút.
5. Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.
6. Na displeji sa zobrazí zvyšný čas s odpočítavaním.
7. Po uplynutí zvyšného času zaznie signálny tón a spotrebič automaticky ukončí spracovanie. Na displeji sa zobrazí „KONIEC ČASOVAČ“.

Poznámka: Nastavenie signálneho tónu

→ „Nastavenia“ *pozri stranu 70*

8. Na displeji sa zobrazí „OTOČTE OTOČNÝ SPÍNAČ DO POLOHY 0“.
9. Otočný spínač nastavte na **O**. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.
10. Vytiahnite sieťovú zástrčku.
11. Spracovanie s funkciou „ČASOVAČ“ je ukončené.
12. Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
→ „Čistenie a údržba“ *pozri stranu 77*

Upozornenia:

- Na displeji sa čas zobrazuje v minútach a sekundách. Príklad: 1 minúta a 30 sekúnd: „01:30“. Od času 60 minút sa budú zobrazovať aj hodiny: „1:01:30“.
- Stlačením tlačidla + alebo – môžete zvyšný čas na displeji kedykoľvek upraviť.
- Dvakrát a krátko stlačte tlačidlo , čím funkciu Časovač zastavíte (spotrebič pracuje naďalej) alebo znovu spustíte.

- Otočením otočného spínača do polohy **O** prerušíte spracovanie. Zvyšný čas je naďalej uložený a po opätovnom spustení sa znovu začne odpočítavať.
- Stlačením a podržaním tlačidla  vypnete funkciu Časovač. Na displeji sa zobrazí „00:00“. Funkcia „ČAS“ je znovu aktivovaná.

Používanie časovača bez spracovania potravín:

- Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „00:00“.
- Tlačidlom + alebo – nastavte želaný čas spracovania.
- Dvakrát a krátko stlačte tlačidlo , čím funkciu Časovač spustíte.
- Na displeji sa zobrazí zvyšný čas s odpočítavaním.
- Po uplynutí času zaznie signálny tón. Na displeji sa zobrazí „KONIEC ČASOVAČ“.

Upozornenia:

- Dvakrát a krátko stlačte tlačidlo , čím funkciu Časovač zastavíte alebo znovu spustíte.
- Ak počas používania funkcie Časovač začnete spracovávať potraviny, bude spotrebič pracovať až dovtedy, kým zvyšný čas neuplynie, a potom spracovanie automaticky ukončí.

Používanie funkcie SensorControl Plus

Spotrebič (podľa modelu) je vybavený programovou automatikou SensorControl Plus. Snímače monitorujú spracovanie ingrediencií a po dosiahnutí vopred nastavenej konzistencie spotrebič automaticky vypnú. S funkciou SensorControl Plus sú k dispozícii nasledujúce možnosti programovej automatiky.

- SMOTANA
Automatická príprava smotany.
- ŽLTOK
Automatická príprava snehu z bielka.
- KYSNUTÉ CESTO
Automatická príprava kysnutého cesta.

Voľba programu

- Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „SMOTANA“.
- Stlačte tlačidlo  alebo tlačidlá +/-. V rade za sebou sa zobrazia nasledujúce programy.

Program	Nadstavec/ingrediencie
SMOTANA >300 ml *	Šľahacia metlička Profi 300-700 ml smotany
SMOTANA >700 ml *	Šľahacia metlička Profi 700-1500 ml smotany
ŽLTOK	Šľahacia metlička Profi Bielok z 2-12 vajec
KYSNUTÉ CESTO	Hnetacie háky Ingrediencie a množstvá podľa receptu. → „Recepty“ pozri stranu 77

* Pri spotrebičoch so vstavanou váhou sa možnosti „>300 ml“ a „>700 ml“ pre program „SMOTANA“ nezobrazia. Na displeji bliká „0g“. Pri pridávaní 300 ml až 1500 ml smotany sa na displeji natrvalo zobrazí množstvo a spotrebič automaticky použije správne nastavenia. Po pridaní menšieho alebo väčšieho množstva smotany bude zobrazená hmotnosť blikat’.

Upozornenia:

- Pred prvým použitím automatického programu SensorControl Plus musí byť kuchynský stroj v prevádzke aspoň 2 minúty, aby snímače fungovali správne.
- Ingrediencie pridávajte až po zvolení programu a až vtedy, keď sa na váhe zobrazí údaj „0 g“ alebo „0.00 lb“ (podľa nastavenia), alebo keď sa na displeji zobrazí výzva „PRIDAJTE ZLOŽKY“.
- Ak spotrebič zapnete otočným spínačom, ponuka sa okamžite vypne.
- Po spustení spracovania s použitím funkcie SensorControl Plus nepridávajte ďalšie ingrediencie.
- Funkcia SensorControl Plus je naprogramovaná len pre opísané nadstavce a potraviny (v uvedených množstvách). Iné kombinácie nie sú možné.

- Vek, teplota a obsah použitých ingrediencií vplývajú na potrebný čas a výsledok.
- Funkcia SensorControl Plus dokáže priniesť optimálne výsledky len vtedy, keď sú vajcia čerstvé, prípadne keď je smotana vychladená (cca 6 °C).
- Smotana, ktorá už bola zmrazená, sa nedá vyšľahať.
- Ak používate smotanu s prísadami alebo smotanu bez laktózy, nemusíte dosiahnuť ideálne výsledky.
- Cukor, arómy a iné prísady do smotany alebo snehu z bielok môžete pridávať až po ukončení funkcie SensorControl Plus.
- Po spustení funkcie SensorControl Plus sú tlačidlá zablokované.
- Ak chcete funkciu SensorControl Plus prerušiť, nastavte otočný spínač na **O**. Na to je potrebné prekonať mierny odpor.
- Ak výsledok nezodpovedá vašim predstávam, nastavte otočný spínač na úroveň **7** (pre smotanu alebo sneh z bielok) alebo na úroveň **3** (pre kysnuté cesto) a pokračujte v spracovávaní ingrediencií, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.
- Nespúšťajte funkciu SensorControl Plus znovu, keď už ingrediencie boli spracované.

Príklad: Príprava snehu z bielok s použitím funkcie SensorControl Plus

→ Sekvencia obrázkov

1. Pripravte základný spotrebič a nasadte šľahaciu metličku Profi.
2. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.
3. Zastrčte sieťovú zástrčku. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.
4. Oddel’te vajcia (2-12 kusov).

5. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „SMOTANA“.

Upozornenie: Pri modeloch s váhou sa zobrazí „SMOTANA >300 ml“. Znova stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „SMOTANA >700 ml“.

6. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „ŽLTOK“.

Upozornenie: Pri spotrebičoch so vstavanou váhou sa teraz váha nakalibruje. Počas kalibrácie sa na displeji postupne zobrazia jednotlivé čiary: „-----“ (Tara).

Na displeji sa zobrazí údaj „0 g“ alebo „0,00 lb“ (podľa nastavenia).

7. Pridajte bielok do misky. Na displeji sa zobrazí výzva „POD. OT. SPÍN. V POL. M/A NA 2 s“.

8. Prepňte otočný spínač na **M/A** a podržte ho v tejto polohe 2 sekundy.

9. Po 2 sekundách sa otočný spínač automaticky zaistí a po uvoľnení ostane na polohe **M/A**.

Dôležité: Ak otočný spínač neostane v polohe **M/A**, nepodržali ste ho v tejto polohe dostatočne dlho.

10. Na displeji sa zobrazí údaj „SENSOR CONTROL PLUS“. Funkcia SensorControl Plus monitoruje spracovanie.

11. Po dosiahnutí vopred nastavenej konzistencie zaznie signálny tón a spracovanie sa ukončí. Na displeji sa zobrazí „KONIEC“.

Poznámka: Nastavenie signálneho tónu → „Nastavenia“ pozri stranu 70

12. Otočný spínač sa automaticky presunie na **O**. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.

13. Vytiahnite sieťovú zástrčku.

14. Spracovanie s funkciou „ŽLTOK“ je ukončené.

15. Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 77

Používanie váhy

Spotrebič je (podľa modelu) vybavený váhou. K dispozícii sú nasledujúce možnosti použitia:

- Váženie pridaných ingrediencií (každá ingrediencia samostatne alebo súhrn všetkých ingrediencií).
- Prednastavenie želanej hmotnosti a odpočítavanie, kým sa nepridá dostatočné množstvo ingrediencií (so zvukovými informačnými signálmi).

Upozornenia:

- Váha zobrazuje hmotnosť s prírastkom po 5 g (0,01 lb). Po pridaní ingrediencií s hmotnosťou nižšou ako 5 gramov (0,01 lb) váha nevydá správne výsledky merania.
- V nohách spotrebiča sú zabudované 4 snímače hmotnosti. Váha vydá správne výsledky len vtedy, keď je všetkými nohami položená na pevnej a rovnej pracovnej ploche. Pod váhu neukladajte žiadne utierky alebo iné predmety.
- Počas používania váhy nesmie byť pracovná plocha vystavená vibráciám (napr. počas výkonu iných činností alebo počas prevádzky iných spotrebičov).
- Keď je spotrebič uložený na pracovnej ploche, nepresúvajte ho, aby sa neporušila funkčnosť váhy. Ak chcete spotrebič premiestniť, nadvihnite ho.
- Po zapnutí alebo resetovaní váhy sa na krátky čas spustí kalibrácia váhy (Tara). Počas kalibrácie sa spotrebiča nedotýkajte a neukladajte naň žiadne predmety (napr. varecha, kuchynská utierka atď.).
- Dbajte na to, aby odmerky alebo balenia nepriliehali k spotrebiču (napr. na okraji plniaceho hrdla).

Váženie ingrediencií

→ Sekvencia obrázkov

1. Pripravte základný spotrebič.
2. Zastrčte sieťovú zástrčku. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.
3. Stlačte tlačidlo  a už viac sa spotrebiča nedotýkajte. Počas kalibrácie sa na displeji postupne zobrazia jednotlivé čiary: „-----“ (Tara).
4. Na displeji sa zobrazí údaj „0 g“ alebo „0.00 lb“ (podľa nastavenia). Váha je pripravená.
5. Vložte ingrediencie. Váha zobrazuje hmotnosť.
6. Spustíte spracovanie alebo pridajte ďalšie ingrediencie.
7. Stlačte tlačidlo  a už viac sa spotrebiča nedotýkajte. Na displeji sa zobrazí údaj „0 g“ alebo „0.00 lb“ (podľa nastavenia). Váha je pripravená.
8. Týmto spôsobom pridajte a odvážte všetky požadované ingrediencie.

Odvážené ingrediencie následne spracujte.

→ „Používanie bez prídavných funkcií“
pozri stranu 71

Upozornenie: Stlačením tlačidla  počas spracovania potravín sa na displeji zobrazí výzva „PRE VÁHA ZASTAVIŤ ZARIADENIE“.

Prednastavenie hmotnosti

→ Sekvencia obrázkov

1. Stlačte tlačidlo  a už viac sa spotrebiča nedotýkajte. Počas kalibrácie sa na displeji postupne zobrazia jednotlivé čiary: „-----“ (Tara).
2. Na displeji sa zobrazí údaj „0 g“ alebo „0.00 lb“ (podľa nastavenia). Váha je pripravená.
3. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí údaj „100 g“ alebo „0.20 lb“ (podľa nastavenia).
4. Tlačidlom  alebo  nastavte požadovanú hmotnosť (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Vložte ingrediencie. Chýbajúce množstvo sa zobrazí na displeji, napr. „65 g“.

6. Od „40 g“ zaznie opakujúci sa signálny tón. Čím je zvyšné množstvo menšie, tým rýchlejšie sa signálny tón bude ozývať.

Poznámka: Nastavenie signálneho tónu

→ „Nastavenia“ pozri stranu 70

7. Pri „0 g“ (prednastavené množstvo bolo naplnené) sa signálny tón vypne.
8. Po presiahnutí prednastaveného množstva zaznie signálny tón nastalo.

Poznámka: Nastavenie signálneho tónu
→ „Nastavenia“ pozri stranu 70

Dodatočná hmotnosť je označená znamienkom mínus. Po pridaní 25 g navyše sa na displeji zobrazí „-25 g“.

 - Odoberte nadmerné množstvo surovín alebo stlačte a podržte niektoré z tlačidiel funkcií (, , ) , kým sa na displeji nezobrazí „OptiMUM“.

Používanie príslušenstva

K vášmu kuchynskému spotrebiču je k dispozícii široký výber príslušenstva, pomocou ktorého môžete značne rozšíriť rozsah funkcií. V závislosti od modelu sú už niektoré položky príslušenstva súčasťou dodávky. Pokiaľ nie je niektorý diel príslušenstva súčasťou dodávky, možno ho zakúpiť v predajni alebo v zákazníckom servise. → „Príslušenstvo“ pozri stranu 83

Príprava na príslušenstvo

Základný spotrebič treba pripraviť v závislosti od použitého príslušenstva.

- Základný spotrebič postavte na hladký, čistý a stabilný povrch.
- Vytiahnite potrebnú dĺžku kábla.
- Pripravte teleso spotrebiča na dané príslušenstvo podľa obrázka.

→ Obrázok

1. Príprava na nadstavce.
2. Príprava na príslušenstvo na čiernom pohone s uhlovou prevodovkou a príslušenstvo, ktoré sa nasadí namiesto misky.
3. Príprava na príslušenstvo na červenom pohone, napríklad mixér alebo univerzálny sekáčik.

4. Príprava na príslušenstvo na žltom pohone bez vypúšťacieho otvoru na potraviny, napríklad univerzálny mixér alebo lis na citrusy.
5. Príprava na príslušenstvo na žltom pohone s vypúšťacím otvorom na potraviny, napríklad krájač.

Dôležité:

- Rešpektujte žlté, červené alebo čierne označenie na pohone a príslušenstve. → „*Farebné označenie*“ *pozri stranu 68*
- Nepoužívané pohony vždy zakryte ochrannými krytmi.
- Ďalej postupujte podľa príslušných samostatných návodov pre príslušenstvo.

Čistenie a údržba

Po každom použití sa musia spotrebič a použité nadstavce dôkladne vyčistiť.

→ **Obrázok** **⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

- Pred čistením vyťahnite sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič nikdy neponárajte do tekutín ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- Nepoužívajte parný čistič.

Pozor!

- Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
- Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
- Nepoužívajte drsné utierky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich trvalej deformácii!

Čistenie základného spotrebiča

- Odoberte ochranný kryt pohonu.
- Základný spotrebič a ochranný kryt pohonu utrite mäkkou vlhkou handričkou a potom ich osušte.

Čistenie misy a nadstavcov

- Misu, veko a nadstavce vyčistíte umývacím roztokom a mäkkou handričkou alebo hubkou alebo ich dajte do umývačky riadu.
- Všetky časti nechajte vyschnúť.

Recepty**Šľahačka**

- 200-1500 g
- Smotanu spracujte šľahacou metličkou Profi 1½ až 4 minúty na stupni 7, podľa množstva a vlastností smotany.



Upozornenie: Pri modeloch s funkciou SensorControl Plus používajte programovú automatiku. → „*Používanie funkcie SensorControl Plus*“ *pozri stranu 73*

Bielky

- 2-12 bielkov
- Vaječný bielok spracujte šľahacou metličkou Profi 4 až 6 minút pri nastavení 7.



Upozornenie: Pri modeloch s funkciou SensorControl Plus používajte programovú automatiku. → „*Používanie funkcie SensorControl Plus*“ *pozri stranu 73*

Piškótové cesto**Základný recept**

- 3 vajcia
- 3-4 PL horúcej vody
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 150 g múky
- 50 g škrobovej múčky
- príp. prášok do pečiva
- Ingrediencie (okrem múky a škrobovej múčky) šľahajte šľahacou metličkou Profi asi 4-6 minút na stupni 7, pokiaľ nevznikne pena.
- Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a po lyžičkách pridávajte preosiatu múku a škrobovú múčku počas cca ½ až 1 minúty a nechajte zmes premiešať.



Maximálne množstvo: 2x základný recept

Trené cesto**Základný recept**

- 3-4 vajcia
- 200-250 g cukru
- 1 štipka soli
- 1 balíček vanilkového cukru alebo kôra z ½ citróna
- 200-250 g masla alebo margarínu (izbová teplota)
- 500 g múky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 150 ml mlieka
- Všetky ingrediencie miešajte miešacou metličkou Profi Flexi asi ½ minúty na stupni **2**, potom cca 2-3 minúty na stupni **7**.

Maximálne množstvo: 2½x základný recept

Krehké cesto**Základný recept**

- 125 g masla (izbová teplota)
- 100-125 g cukru
- 1 vajce
- 1 štipka soli
- trocha citrónovej kôry alebo vanilkového cukru
- 250 g múky
- príp. prášok do pečiva
- Všetky ingrediencie spracováajte miešacou metličkou Profi Flexi asi ½ minúty na stupni **2**, potom cca 2-3 minúty na stupni **6**.

Od 500 g múky:

- Všetky ingrediencie mieste hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni **1**, potom cca 3-4 minút na stupni **3**.

Maximálne množstvo: 4x základný recept

**Kysnuté cesto****Základný recept**

- 500 g múky
- 1 vajce
- 80 g tuku (izbová teplota)
- 80 g cukru
- 200-250 ml vlažného mlieka
- 25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček sušeného droždia
- kôra z ½ citróna
- 1 štipka soli
- Všetky ingrediencie spracováajte hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni **1**, potom cca 3-6 minút na stupni **3**.

Maximálne množstvo: 3x základný recept

Upozornenie: Pri modeloch s funkciou SensorControl Plus používajte programovú automatiku. → „Používanie funkcie SensorControl Plus“ pozri stranu 73

Rezancové cesto**Základný recept**

- 500 g múky
- 250 g vajec (asi 5 kusov)
- v prípade potreby 2-3 PL (20-30 g) studenej vody
- Všetky ingrediencie spracováajte cca 3 až 5 minút na stupni **3** na cesto.

Maximálne množstvo: 1,5x základný recept

Chlebové cesto**Základný recept**

- 1000 g múky
- 3 balíčky sušeného droždia
- 2 ČL soli
- 660 ml teplej vody
- Všetky ingrediencie spracováajte hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni **1**, potom cca 4-5 minút na stupni **3**.

Maximálne množstvo: 1,5x základný recept



Presné nastavenie nadstavcov

Nebezpečenstvo poranenia!

Pred presným nastavovaním vyťahnite sieťovú zástrčku.

Pozor!

Presné nastavenie nadstavcov vykonávajúce len po malých krokoch. Výklopné rameno sa musí dať úplne spustiť a nadstavce sa nesmú pritom zaseknúť o dno alebo okraj misy. Optimálna vzdialenosť nadstavcov od misy sú 3 mm.

→ Sekvencia obrázkov

- Skontrolujte súčasné nastavenie s nasadenou šľahacou metličkou Profi.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zdvihnite výklopné rameno až na doraz.
- Pridržte nadstavec rukou. Uvoľnite poistnú maticu vidlicovým kľúčom (10 mm) v smere hodinových ručičiek.
- Nastavte vzdialenosť od misy otočením nadstavca (1 celé otočenie zodpovedá 1 mm nastavenia výšky).

Otáčanie proti smeru hodinových ručičiek:

Vzdialenosť od misy sa zmenší.

Otáčanie v smere hodinových ručičiek:

Vzdialenosť od misy sa zväčší.

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.
- Skontrolujte vzdialenosť nadstavca. Optimálna vzdialenosť nadstavcov od misy sú 3 mm. Upravte vzdialenosť, ak je to potrebné.
- Ak je vzdialenosť nastavená optimálne, stlačte tlačidlo na odblokovanie a sklopte výklopné rameno naspäť.
- Pridržte nadstavec rukou. Utiahnite poistnú maticu vidlicovým kľúčom (10 mm) proti smeru hodinových ručičiek.

Bezpečnostné systémy

Poistka proti náhodnému zapnutiu

Spotrebič sa dá zapnúť len vtedy, keď je misa nasadená a otočená tak, aby zapadla na miesto, alebo keď je k hlavnému pohonu pripojené príslušenstvo s uhlovou prevodovkou a výklopné rameno je zapadnuté v spodnej polohe.

Poistka proti opätovnému zapnutiu

V prípade výpadku prúdu zostane spotrebič zapnutý, motor sa však opätovne nespustí. Na opätovné zapnutie najprv nastavte otočný spínač na  a potom spotrebič znova zapnite.

Poistka proti preťaženiu

Poistka proti preťaženiu samovoľne vypne motor počas používania spotrebiča. Možnou príčinou môže byť spracovávanie príliš veľkého množstva.

Poistka výklopného ramena

Výklopné rameno sa nedá odblokovať a presúvať, keď je na zadnom pohone pripojené príslušenstvo.

Likvidácia



Obal zlikvidujte ekologicky.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení. O aktuálnom spôsobe likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu.

Záručné podmienky

Pre tento prístroj platia záručné podmienky, ktoré boli vydané našou kompetentnou pobočkou v krajine, v ktorej bol prístroj zakúpený. Záručné podmienky si môžete kedykoľvek vyžiadať prostredníctvom svojho odborného predajcu, u ktorého ste zakúpili prístroj, alebo priamo v našej pobočke v príslušnej krajine.

Zmeny vyhradené.

Pomoc pri poruchách

V nasledujúcich tabuľkách nájdete riešenia problémov alebo porúch, ktoré môžete sami jednoducho odstrániť. Ak sa porucha nedá odstrániť, obráťte sa na zákaznícky servis.

Problém	Možná príčina	Odstránenie
Na displeji sa nič nezobrazuje. Podsvietenie je vypnuté. Spotrebič sa nedá zapnúť.	Do spotrebiča neprúdi elektrický prúd.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte napájanie. ■ Zastrčte sieťovú zástrčku.
Spotrebič sa nezapne. Podsvietenie svietí.	Bol aktivovaný niektorý z bezpečnostných systémov.	→ „Bezpečnostné systémy“ pozri stranu 13
Spotrebič sa počas používania vypína.	Spracúva sa príliš veľké množstvo ingrediencií naraz alebo príliš dlho.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na O. Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Zmenšíte množstvo potravín. ■ Nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.
	Výklopné rameno bolo otvorené.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na O. ■ Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.
	Misa alebo uhlová prevodovka (príslušenstvo) sa uvoľnila.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na O. Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Misu otočte pevne až nadoraz. ■ Utiahnite uhlovú prevodovku pevne a uzatváraciu páku úplne zatvorte.
Výklopné rameno sa nedá otvoriť.	Na zadnom, červenom pohone je pripevnené príslušenstvo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Odoberte príslušenstvo. ■ Stlačte tlačidlo na odblokovanie a otvorte výklopné rameno.
Váha nezobrazuje zmenu hmotnosti, hoci ingrediencie boli pridané.	Hmotnosť pridaných ingrediencií je nižšia ako 5 gramov (0,01 lb).	Pridajte ingrediencie s hmotnosťou aspoň 5 gramov (0,01 lb), inak váha nevydá správne výsledky merania.

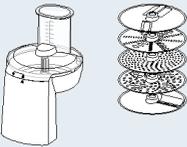
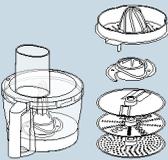
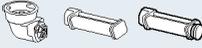
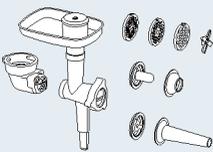
Problém	Možná príčina	Odstránenie
Spotrebič nespustí zvolený program SensorControl Plus a znovu sa vypne.	Otočný spínač nebol podržaný v polohe M/A dostatočne dlho.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prepnete otočný spínač na M/A a podržte ho v tejto polohe. ■ Po 2 sekundách sa otočný spínač automaticky zaistí a po uvoľnení ostane na polohe M/A.
Funkcia SensorControl Plus sa nedá spustiť. Zobrazuje sa výzva „PRIDAJTE ZLOŽKY“, hoci ingrediencie už boli pridané.	Pri modeloch s váhou: Ingrediencie boli pridané skôr, ako sa váha aktivovala.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vyprázdňte misu. ■ Vyberte program znovu. ■ Ingrediencie pridávajte až po zvolení programu a až vtedy, keď sa na váhe zobrazí údaj „0 g“ alebo „0.00 lb“ (podľa nastavenia), alebo keď sa na displeji zobrazí výzva „PRIDAJTE ZLOŽKY“.

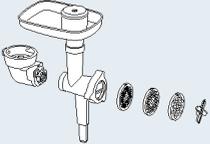
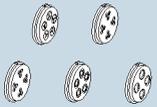
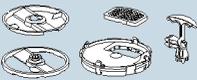
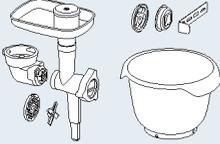
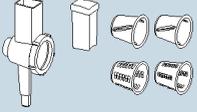
Zobrazenie na displeji	Možná príčina	Odstránenie
CHYBA PREŤAŽENIE MOTORA	Spracúva sa príliš veľké množstvo ingrediencií naraz alebo príliš dlho.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na O. ■ Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Zmeňte množstvo potravín. ■ Nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.
	Spotrebič alebo príslušenstvo je blokované.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na O. ■ Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Skontrolujte spotrebič/príslušenstvo a odstráňte príčinu blokovania.
	Motor je poškodený.	Ak sa hlásenie zobrazuje natrvalo, je možné, že došlo k poškodeniu motora. Obráťte sa na zákaznícky servis.
CHYBA VÁHA	Váha nefunguje správne.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Resetujte váhu: stlačte a podržte niektoré z tlačidiel funkcií (//), kým sa na displeji nezobrazí „OptiMUM“. ■ Otočný spínač nastavte na O. Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Po cca 10 minútach pokus zopakujte.
	Váha je poškodená.	Ak sa hlásenie zobrazuje natrvalo, je možné, že došlo k poškodeniu váhy. Obráťte sa na zákaznícky servis.
	Váha je vystavená vibráciám.	Nepoužívajte spotrebič na pracovných doskách, pod ktorými pracuje napr. umývačka riadu.
	Pred použitím váhy došlo k posunutiu spotrebiča na pracovnej ploche.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nadvihnite spotrebič a znovu ho položte. ■ Resetujte váhu a pokus zopakujte.

Zobrazenie na displeji	Možná príčina	Odstránenie
CHYBA OTVORENÉ RAMENO	Výklopné rameno bolo otvorené.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na 0. ■ Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.
CHYBA SKONTROLUJTE MISU	Misa alebo uhlová prevodovka (príslušenstvo) sa uvoľnila.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na 0. Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Misu otočte pevne až nadoraz. ■ Utiahnite uhlovú prevodovku pevne a uzatváraciu páku úplne zatvorte.
PRE VÁHA ZASTAVIŤ ZARIADENIE	Váha bola zapnutá, keď bol spotrebič v prevádzke.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skôr ako začnete používať váhu, vypnite spotrebič a počkajte, kým sa nezastaví.
PREŤAŽENIE VÁHA alebo NEDOSTATOČNÉ ZAŤAŽENIE VÁHA	Výsledok merania nedosahuje rozsah merania a zobrazenia váhy (-990 g až 5000 g).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nepridávajte viac ako 5000 g ingrediencií. ■ Neodoberajte viac ako 990 g ingrediencií.
PREŤAŽENIE alebo NEDOSTATOČNÉ ZAŤAŽENIE ak sa používa funkcia SensorControl Plus	Pre zvolený program bolo pridaných príliš veľa alebo príliš málo ingrediencií.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pridajte ingrediencie podľa predpísaných množstiev. <p>→ „Používanie funkcie SensorControl Plus“ pozri stranu 8</p>

Príslušenstvo

Príslušenstvo a náhradné diely si môžete zakúpiť v predajni a zákazníckom servise. Keďže sa sortiment výrobkov neustále rozširuje, môže byť medzitým k dispozícii aj príslušenstvo, ktoré tu nie je uvedené. Navštívte preto stránku www.bosch-home.com a pozrite sa, aké príslušenstvo je momentálne v ponuke.

Príslušenstvo	Označenie	Opis
	MUZ9VL1	Krájač Na krájanie, hrubé a jemné strúhanie ovocia, zeleniny a ďalších potravín.
	MUZ9VLP1	Univerzálny mixér s lisom na citrusy Na sekanie bylín, zeleniny, jablka a mäsa, na hrubé strúhanie mrkvy, reďkovky a syrov, na jemné strúhanie orechov a studenej čokolády. Na vytlačenie pomarančov, citrónov a grapefruitov.
	MUZ9PP1	Nadstavec na cestoviny Na výrobu plátov cesta a rezancov.
	MUZ9TM1	Súprava univerzálneho sekáča Na mletie a drvenie menšieho množstva korenín, obilnín, kávy alebo cukru. Na drvenie a sekanie mäsa, rýb, tvrdých syrov, bylín, ovocia, zeleniny, orechov alebo čokolády. Na mixovanie tekutých, príp. polotuhých potravín, napr. drvenie/sekanie surového ovocia a zeleniny, ako aj mrazeného ovocia a na prípravu kaše z jedál.
	MUZ9HA1	Mlynček na mäso s nadstavcom na plnenie klobás a fašírok Na mletie čerstvého mäsa na tatárske bifteky alebo na sekanú. Na plnenie klobás. Na výrobu taštičiek plnených cestom alebo mletým mäsom.
	MUZ9MX1	Mixér Na mixovanie nápojov, výrobu ovocného a zeleninového pyré, na prípravu majonézy, sekanie ovocia, orechov a ľadových kociek, na prípravu kaše a mixovanie polievok a omáčok.
	MUZ9ER1	Misa na miešanie s držadlami z ušľachtilej ocele V mise sa dá spracovať až 3500 g treného cesta.

Príslušenstvo	Označenie	Opis
	MUZ9KR1	Plastová misa na miešanie s držadlami V mise sa dá spracovať až 3500 g treného cesta.
	MUZ9FW1	Mlynček na mäso Na mletie čerstvého mäsa na tatárske bifteky alebo na sekanú.
	MUZ9PP2	Násady na spracovanie rezancov pre MUZ9HA1 a MUZ9FW1 Slúži na tvarovanie rezancov. Na výber je 5 rôznych foriem.
	MUZ9SV1	Násada na prípravu striekaného pečiva pre MUZ9HA1 a MUZ9FW1 Slúži na tvarovanie striekaného pečiva. Na výber sú 4 rôzne formy.
	MUZ9CC1	Nôž na krájanie kociek pre MUZ9VL1 Slúži na krájanie potravín v tvare kocky.
	MUZ9PS1	Kotúč na zemiakové hranolčky pre MUZ9VL1 Slúži na krájanie surových zemiakov na hranolčky.
	MUZ9SC1	Otočný kotúč Profi Supercut pre MUZ9VL1 a MUZ9VLP1 Slúži na krájanie ovocia a zeleniny na hrubé alebo tenké plátky. Kotúč je mimoriadne vhodný pre veľmi mäkké alebo veľmi vodnaté potraviny.
	MUZ9BS1	Súprava príslušenstva „Baking Sensation“ Súprava obsahuje nasledujúce diely: Mlynček na mäso MUZ9FW1 (s dierovaným kotúčom v strede, 5 mm), násada na prípravu striekaného pečiva MUZ9SV1, plastová misa na miešanie MUZ9KR1.
	MUZ9RV1	Strúhadlo Slúži na krájanie alebo strúhanie potravín.
	MUZ9AD1	Uhlová prevodovka pre MUZ9RV1 Dodáva sa osobitne, ak nie je k dispozícii uhlová prevodovka iného príslušenstva.

Namenska uporaba

Ta aparat je namenjen samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Z njim lahko meljete le tolikšne količine mesa, ki so v gospodinjstvih običajne in le tako pogosto, kot je to običajno v gospodinjstvih. Ne presegajte dovoljenih maksimalnih količin. → »Recepti« *glejte stran 97*

Aparat je primeren za mešanje, gnetenje in stepanje živil. Aparate se ne sme uporabljati za obdelavo drugih snovi oz. predmetov. Z dodatnim priborom, ki ga dovoljuje proizvajalec, so možni dodatni načini uporabe. Aparat uporabljajte samo z dovoljenimi originalnimi deli in priborom. Nikoli ne uporabljajte pribora za druge aparate. Aparat uporabljajte le v notranjih prostorih, na sobni temperaturi in do nadmorske višine 2000 m.

Pomembni varnostni napotki

Pazljivo preberite navodila za uporabo, ravnajte v skladu z njimi in jih nato shranite! Ob predaji aparata drugi osebi priložite tudi navodila. Neupoštevanje navodil za pravilno uporabo aparata izključuje odgovornost proizvajalca za posledično nastalo škodo. Ta aparat lahko osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata. Otroci se ne smejo zadrževati v bližini aparata niti priključnega vodnika in aparata ne smejo uporabljati. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti aparata ali izvajati uporabniškega vzdrževanja.

Nevarnost električnega udara in požara!

- Aparat je dovoljeno priključiti na električno omrežje z izmeničnim tokom le preko ozemljene vtičnice, ki je instalirana v skladu s predpisi. Zagotovite, da je sistem vodniške zaščite hišne električne napeljave instaliran v skladu s predpisi.
- Aparat se sme priključiti in obratovati le v skladu s podatki na tipski tablici. Aparat uporabljajte le, če priključni kabel in aparat nista poškodovana. Da bi preprečili nevarnosti, lahko popravila na aparatu, npr. menjavo poškodovanega omrežnega priključnega kabla, izvaja samo naša servisna služba.
- Aparata nikoli ne priključite na časovna stikala ali vtičnice na daljinsko upravljanje. Med delovanjem vedno nadzorujte aparat!
- Aparata ne odlagajte na ali v bližino vročih površin, kot so grelne plošče. Omrežni kabel ne sme priti v stik z vročimi deli in ne smete ga vleči čez ostre robove.

- Osnovnega aparata nikoli ne potopite v vodo ali čistite v pomivalnem stroju. Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnega aparata. Aparat ne uporabljajte z mokrimi rokami.
- Aparat morate odklopiti od električnega omrežja po vsaki uporabi, vedno, ko ni pod nadzorom, preden ga sestavite ali razstavite in pred čiščenjem ter v primeru napake.

Nevarnost poškodb!

- Pred zamenjavo pribora ali dodatne opreme, ki se med obratovanjem gibajo, morate aparat izklopiti in odklopiti od električnega omrežja.
- Pri spuščanju zasučne ročice ne segajte v ohišje, da se izognete ukleščanju prstov oz. rok. Zasučne ročice ne predstavljajte, ko je aparat vklopljen.
- Orodja uporabljajte samo z vstavljeno posodo, nameščenim pokrovom in nameščenimi zaščitnimi pokrovi! Pri uporabi pribora po navodilih namestite posodo, pokrov in zaščitne pokrove!
- Med delovanjem aparata z rokami nikoli ne segajte v posodo ali polnilno odprtino. V posodo ali polnilno odprtino ne dajajte predmetov (npr. kuhalnic). Z rokami, lasmi, oblačili in drugimi pripomočki se ne približujte vrtečim se delom. Po izklopu pogon za kratek čas še deluje. Počakajte, da se pogon popolnoma ustavi.
- Nikoli hkrati ne uporabljajte orodja in pribora ali 2 delov pribora. Pri uporabi pribora upoštevajte ta navodila za uporabo in priložena navodila za uporabo.
- Pri uporabi pribora upoštevajte barvne oznake na priboru in pogonu.

Nevarnost zadušitve!

Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Pozor!

- Priporočamo vam, da aparata nikoli ne pustite vklopljenega dlje, kot je potrebno za obdelavo živil. Ne uporabljajte v praznem teku.
- Delovna površina mora biti dobro dostopna, odporna na vlago, trdna, ravna, suha in dovolj velika, da preprečite škodo zaradi brizganja in da lahko neovirano delate.

Pomembno!

Aparat po vsaki uporabi, in če ga dalj časa niste uporabljali, obvezno temeljito očistite. → »Čiščenje in vzdrževanje« *glejte stran 96*

Čestitamo vam za nakup novega aparata podjetja Bosch. Nadaljnje informacije o naših proizvodih najdete na naši spletni strani.

www.bosch-home.com

Naprave neprestano razvijamo dalje, zato se lahko zgodi, da posamezne funkcije odstopajo od funkcij v teh navodilih. V tem primeru preverite, ali na spletni strani obstaja nova različica teh navodil.

O navodilih za uporabo: naslovne strani teh navodil za uporabo lahko razprete. Na njih boste našli s črkami in številkami označene ilustracije, na katere se ta navodila sklicujejo (npr. → **Zaporedje slik B**).

Vsebina

Namenska uporaba	85
Pomembni varnostni napotki	85
Kratek pregled	87
Pred prvo uporabo	88
Deli in upravljalni elementi	88
Priprava	90
Nastavitve	90
Uporaba brez dodatnih funkcij	91
Uporaba funkcij Čas in Časovnik	92
Uporaba SensorControl Plus	93
Uporaba tehtnice	95
Uporaba pribora	96
Čiščenje in vzdrževanje	96
Recepti	97
Fina nastavitev orodja	98
Varnostni sistemi	98
Odlaganje odpadkov	98
Garancijski pogoji	99
Pomoč pri motnjah	99
Pribor	102

Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

→ **Slika A**

Osnovni aparat

- 1 Vrtljivo stikalo**
 - a Svetlobni obroč (prikaz delovanja)
 - b Nastavitvena skala
- 2 Tipka za sprostitve**
- 3 Zasučna ročica**
- 4 Glavni pogon (črna)**
 - a Odprtina za vstavitve orodij
- 5 Sprednji pogon (rumena)**
 - a Zaščitni pokrov pogona
- 6 Zadnji pogon (rdeča)**
 - a Zaščitni pokrov pogona
- 7 Predalček za kabel ali navijalo za kabel***
- 8 Vdolbine za posodo**

Upravljalno polje

- 9 Funkcijske tipke**
 - a Tipke za izbiro funkcije*
 - b Nastavitvene tipke

10 Zaslon

Posoda

- 11 Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla**
- 12 Pokrov**
 - a Polnilna odprtina

Orodje

- 13 Metlica za mešanje Profi Flexi**
 - a Zaščitni pokrov s tipkami za izmet
- 14 Metlica za stepanje Profi**
 - a Zaščitni pokrov s tipkami za izmet
- 15 Gnetilni kavelj**
 - a Zaščitni pokrov s tipkami za izmet

* odvisno od modela

Napotek: odvisno od modela je vaš kuhinjski aparat opremljen z dodatnim priborom.

Pred prvo uporabo

Preden lahko nov aparat uporabljate, ga je treba popolnoma razpakirati, očistiti in preveriti.

Pozor!

Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata!

- Osnovni aparat in dele pribora vzemite iz embalaže in jo odstranite.
- Vse dele pregledajte glede popolnosti in vidnih poškodb. → **Slika A**
- Pred prvo uporabo vse dele temeljito očistite in posušite. → »Čiščenje in vzdrževanje« *glejte stran 96*

Deli in upravljalni elementi

Barvne oznake

Pogoni imajo različne barve (črna, rumena in rdeča). Te barvne oznake najdete tudi na delih pribora. Pribor uporabljajte izključno na pogonu iste barve.

Pogoni

→ **Slika A**

Aparat ima 3 različne pogone.

Glavni pogon, črna (4)

Za uporabo orodja ali pribora s kotnim gonilom.



Sprednji pogon, rumena (5)

Za uporabo pribora z rumenim povezovalnim delom.



Zadnji pogon, rdeča (6)

Za uporabo pribora z rdečim povezovalnim delom.



Zaščitni pokrov pogona (5a in 6a)

Za pokrivanje neuporabljenih pogonov.

Dodatne informacije: → »Orodja« *glejte stran 3*

Zaslon

→ **Slika A**

Na zaslonu so prikazane nastavitve, informacije, sporočila o napakah in vrednosti. Pri tem se daljša besedila premikajo z desne proti levi, da je omogočen celoten prikaz.

Primer:



Jezik prikaza besedila je mogoče spremeniti. → »Nastavitve« *glejte stran 90*

Funkcijske tipke

→ **Slika A**

Naprava ima od 3 do 5 funkcijskih tipk (glede na model), s katerimi se izberejo in nastavijo posebne dodatne funkcije in avtomatski programi.

Tipke

	* SensorControl Plus/ Izbira programa/Nazaj
	* Časovnik/Izbira/Nazaj
	* Tehnica/Tara/Nazaj
—	Izbira/Zmanjšanje vrednosti
+	Izbira/Povečanje vrednosti

* odvisno od modela

Funkcijske tipke

Izbrana funkcija se aktivira s kratkim pritiskom tipke. S pritiskom in držanjem tipke zapustite izbrano funkcijo in na zaslonu se znova prikaže »OptiMUM«.

Napotek: tipke se upravljajo z rahlimi dotiki prstov. Če nosite kuhinjske rokavice, lahko to vpliva na delovanje tipk. Upravljanje s predmeti (npr. kuhalnico) ni mogoče.

Vrtljivo stikalo s svetlobnim obročem

→ Slika 

Z vrtljivim stikalom se izbere želena hitrost, zažene avtomatski program ali izklopi aparat. Med uporabo sveti vgrajeni svetlobni obroč. V primeru napake upravljanja aparata, pri aktiviranju elektronskih varovalk oz. okvari aparata ga ni več mogoče vklopiti in svetlobni obroč sveti.

Nastavitve

M/A	Nastavitev M/A ima dve različni funkciji: Standardno (M): Takojšnji vklop pri najvišjem številu vrtljajev/hitro. Stikalo držite, dokler želite. S SensorControl Plus (A): samodejno upravljanje trajanja. Po aktiviranju avtomatike postavite stikalo v položaj M/A in ga držite nekaj sekund v tem položaju. Stikalo ostane v položaju M/A in po zaključenem delovanju avtomatike ponovno preskoči na položaj O . Aparat je izklopljen. → »Uporaba SensorControl Plus« glejte stran 93
O	Zaustavitev/izklop
	Funkcija »Umešanje« z najnižjim številom vrtljajev/zelo počasi
1...7	Stopnje hitrosti 1: nizko število vrtljajev/počasi 7: najvišje število vrtljajev/hitro

Orodja

→ Slika 

Metlica za mešanje Profi Flexi

Za mešanje testa, npr. umešanega testa ali moussa. Za stepanje snega iz beljakov ali smetane.

Metlica za stepanje Profi

Za stepanje beljakov, smetane in rahlega testa, npr. biskvitnega testa. 

Gnetilni kavelj

Za gnetenje čvrstega testa (npr. kvašenega testa) in za umešanje sestavin, ki se ne smejo zdrobiti (npr. rozine, čokoladni lističi). 

Priporočene hitrosti

	Za umešanje in pazljivo mešanje različnih sestavin (npr. umešanje snega iz beljaka)
1-2	Za umešanje in mešanje sestavin
3	Za gnetenje čvrstega testa z gnetilnim kavljem
5-7	Za mešanje in stepanje sestavin (npr. stepena smetana) z metlico za mešanje Profi Flexi ali metlico za stepanje Profi
M/A	Za uporabo orodij s SensorControl Plus → »Uporaba SensorControl Plus« glejte stran 93

Fina nastavitev orodja

Aparat je tovarniško nastavljen tako, da se metlica za stepanje Profi skoraj dotika dna posode, da se sestavine čim boljše zmešajo. Če se orodje dotika dna ali če je preveč oddaljeno, se lahko razdalja nekoliko popravi. → »Fina nastavitev orodja« glejte stran 98

Zasučna ročica

→ Slika 

Zasučna ročica se obrne navzgor, da se lahko orodje ali posoda nastavi oz. odstrani. Zasučna ročica je opremljena s funkcijo »EasyArm Lift«, ki podpira premik zasučne ročice navzgor.

Posoda in pokrov

→ Slika 

Aparat je dobavljen s posebno posodo, ki se z vstavitvijo in zasukom fiksno poveže z osnovnim aparatom. Pokrov se pritrdi na zasučno ročico in se pri dvigu zasučne ročice samodejno odpre.

Vstavljanje in odstranjevanje orodij

→ Slika

Orodja imajo na zaščitnem pokrovu tipki za izmet, s katerima se orodja enostavno odstranijo.

Vstavljanje orodja: orodje potisnite v glavni pogon, tako da se zaskoči. Zaščitni pokrov prekriva pogon.

Odstranjevanje orodja: pritisnite obe tipki za izmet, da se orodje sprosti. Orodje vzemite iz pogona.

Navijalo za kabel

→ Slika



Odvisno od modela: aparat je opremljen s samodejnim navijalom za kabel. Omrežni kabel z enim potegom izvlecite do zelene dolžine (maks. 125 cm) in ga počasi spustite; kabel se bo zaskočil.

Skrajšanje dolžine kabla: rahlo potegnite kabel in pustite, da se navije na zeleno dolžino. Nato znova rahlo potegnite za kabel in ga počasi spustite; kabel je blokiran.

Pomembno: kabla ne potiskajte z rokami. Če se kabel zatakne, ga popolnoma izvlecite in pustite, da se znova avtomatsko navije.

Pedalček za kabel

→ Slika



Odvisno od modela: aparat je opremljen s pedalčkom za kabel. Dolžina omrežnega kabla se lahko ustrezno nastavi tako, da kabel izvlečete ali potiskate navznoter.

Varnostni sistemi

Aparat ima različne varnostne sisteme.

→ »Varnostni sistemi« *glejte stran 98*

Priprava

- Osnovni aparat postavite na gladko, čisto in stabilno podlago.
- Izvlecite omrežni kabel do zelene dolžine.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico dvignite do končnega položaja.

- Pokrov z naprej obrnjeno polnilno odprtino namestite na glavni pogon.
- Vstavite posodo. Pri tem bodite pozorni na vdolbine na osnovnem aparatu.
- Posodo zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči.

Osnovni aparat je pripravljen za nadaljnjo uporabo.

Pomembno: ne premikajte aparata na delovni površini, saj lahko to vpliva na delovanje tehtnice. Aparat vedno dvignite in premaknite.

Nastavitve

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico premaknite navzdol, tako da se zaskoči.
- Priključite omrežni vtič. Aparat je vklopljen.
- Na zaslonu se prikaže »OptiMUM«.

Napotek: če aparat dalj časa ne uporabljate ali upravljate, se zaslon počasi izklopi in preide v stanje mirovanja. Ob dotiku poljubne tipke se znova prikaže »OptiMUM«.

- Hkrati držite pritisnjeni tipki  in +, dokler se ne prikaže meni za konfiguracijo.
- Spustite tipki  in +.

Izbira nastavitve

- Z vsakokratnim kratkim pritiskom tipke  se zaporedoma prikažejo naslednje nastavitve.
 - JEZIK
Jezik prikaza besedil na zaslonu.
 - ZVOK
Glasnost signala – nastavev 6 stopenj, od tihe do glasne.
 - SVETLOST
Svetlost zaslona – nastavev 6 stopenj, od temne do svetle.
 - ENOTE (pri modelih s tehtnico)
Prikazna enota tehtnice – gram (g) ali funt (lb).

Spreminjanje in shranjevanje nastavitvev

- S tipko + ali – se spremeni aktualna nastavev.

- Hkrati držite pritisnjeni tipki  in +, dokler se na zaslonu ne prikaže »SHRANJENO«.
- Spustite tipki  in +. Spremenjene nastavitve so shranjene.

Primer: nastavev jezika

→ glejte tudi kratka navodila

- Hkrati držite pritisnjeni tipki  in +, dokler se ne prikaže meni za konfiguracijo.
- Spustite tipki  in +.
- Tipko  pritisnite tolikokrat, dokler se ne prikaže meni za izbiro jezika.

JEZIK
SLOVENŠČINA

- Tipko + ali – pritisnite tolikokrat, dokler ni prikazan zeleni jezik.
- Hkrati držite pritisnjeni tipki  in +, dokler se na kratko na zaslonu ne prikaže »NASTAVITVE SHRANJENO«.

NASTAVITVE
SHRANJENO

- Na zaslonu se prikaže meni za izbiro jezika.
- Spustite tipki  in +. Izbira jezika je shranjena.
- Držite pritisnjeno eno od funkcijskih tipk (//) , dokler se na zaslonu ne prikaže »OptiMUM«. Aparat je pripravljen za uporabo.

Napotek: če aparat vklopite z vrtljivim stikalom, se meni takoj zapre.

Uporaba brez dodatnih funkcij

Nevarnost poškodb!

- Omrežni vtič priključite v vtičnico šele, ko so zaključene vse priprave za delo z aparatom.
- Med delovanjem aparata nikoli ne segajte v posodo ali polnilno odprtino.

- Aparata ne uporabljajte, če pokrov ni nameščen.
- Pred premikanjem zasučne ročice ali zamenjavo orodja obvezno počakajte, da se pogon zaustavi.
- Iz varnostnih razlogov na sprednji in zadnji pogon obvezno namestite zaščitni pokrov pogona.

Pomembno:

- Osnovni aparat pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava«.
- Aparata ni mogoče vklopiti, če posoda ni pravilno vstavljena.

Napotek: funkcija »ČAS« se ob vsaki uporabi samodejno zažene, šteje čas obdelave in ga prikaže na zaslonu.

→ Zaporedje slik

1. Odvisno od obdelave izberite metlico za mešanje Profi Flexi, metlico za stepanje Profi ali gnetilni kavelj → »Orodja« *glejte stran 89*. Orodje potisnite v glavni pogon, tako da se zaskoči. Zaščitni pokrov prekriva pogon.
2. V posodo stesite sestavine, ki jih želite obdelati.
3. Pritisnite tipko za sprostitev in zasučno ročico premaknite navzdol, tako da se zaskoči.

Nevarnost poškodb!

Previdno spustite zasučno ročico! Pazite, da ne ukleščite prstov ali rok.

Upravljanje aparata

4. Priključite omrežni vtič. Na zaslonu se prikaže »OptiMUM«.
5. Vrtljivo stikalo obrnite na zeleno stopnjo (→ »Priporočene hitrosti« *glejte stran 89*). Na zaslonu se prikaže »ČAS« in pretečeni čas trajanja je prikazan v minutah in sekundah.

Napotek: od časa 60 minut so dodatno prikazane ure: »1:01:30«.

6. Sestavine obdelujte tako dolgo, da dosežete zelen rezultat.
7. Vrtljivo stikalo obrnite na **O**. Počakajte, da se pogon ustavi. Odklopite omrežni vtič.

8. Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico dvignite do končnega položaja.
9. Posodo tako dolgo sukajte v smeri urnega kazalca, da jo bo mogoče dvigniti. Odstranite posodo.
10. Pritisnite obe tipki za izmet, dokler se orodje ne sprosti. Orodje vzemite iz pogona.
11. Snemite pokrov s pogona.
12. Vse dele takoj po uporabi očistite.
→ »Čiščenje in vzdrževanje« *glejte stran 96*

Napotek: uporabite tudi naše primere uporabe, da boste bolje spoznali novi aparat in njegove funkcije. → »Recepti« *glejte stran 97*

Dodajanje sestavin

Med obdelavo lahko dodajate še ostale sestavine.

→ Slika

- Ko aparat deluje, previdno dodajte ostale sestavine skozi polnilno odprtino v pokrovu.

Nevarnost poškodb!

Med delovanjem aparata z rokami nikoli ne segajte v posodo ali polnilno odprtino. V posodo ali polnilno odprtino ne vstavljajte predmetov (npr. kuhalnic).

→ Zaporedje slik

1. Dodajanje večjih količin ali sestavin: vrtljivo stikalo postavite v položaj **O**. Počakajte, da se pogon ustavi.
2. Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico dvignite do končnega položaja.
3. Sestavine dodajte neposredno v posodo. Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico premaknite navzdol, tako da se zaskoči. Na zaslonu se prikaže »OptiMUM«. Nadaljujte z obdelavo sestavin.

Uporaba funkcij Čas in Časovnik

Aparat je opremljen s funkcijama Čas in Časovnik. Na voljo so naslednje funkcije:

Funkcija »ČAS«

Prikaz pretečenega časa trajanja (privzeta nastavitvev). Funkcija »ČAS« se zažene samodejno, ko se zažene obdelava živil.

Napotki:

- Med obdelavo za kratek čas pritisnite tipko , da vklopite funkcijo »ČASOVNIK«.
- Med obdelavo držite pritisnjeno tipko , da ponastavite prikaz na »00:00«.

Funkcija »ČASOVNIK«

Nastavite zeleno trajanje. Ko čas poteče, se zasliši signal in obdelava se zaključi.

Funkcijo je mogoče uporabiti tudi brez obdelave živil (npr. za kuhanje ali mirovanje hrane).

→ Zaporedje slik

1. Pripravite aparat. Napolnite sestavine.
2. Priključite omrežni vtič. Na zaslonu se prikaže »OptiMUM«.
3. Pritisnite tipko . Na zaslonu se prikaže »00:00«.
4. S tipko + ali – nastavite zeleni čas trajanja. S pritiskom in držanjem ustrezne tipke se vrednosti hitreje spreminjajo. Nastavljeni čas trajanja ostane shranjen pribl. 5 minut.
5. Vrtljivo stikalo obrnite na zeleno stopnjo.
6. Na zaslonu se prikaže in odšteva preostali čas.
7. Ko preostali čas preteče, se zasliši signal in aparat samodejno zaustavi obdelavo. Na zaslonu se prikaže »KONEC ČASOVNIK«.

Napotek: nastavitve signala

→ »Nastavitve« *glejte stran 90*

8. Na zaslonu se prikaže »OBRNITE STIKALO NA 0«.
9. Vrtljivo stikalo obrnite na **O**. Na zaslonu se prikaže »OptiMUM«.
10. Odklopite omrežni vtič.

11. Obdelava s funkcijo »ČASOVNIK« je zaključena.

12. Vse dele takoj po uporabi očistite.

→ »Čiščenje in vzdrževanje« *glejte stran 96*

Napotki:

- Na zaslonu je trajanje prikazano v minutah in sekundah. Primer: 1 minuta in 30 sekund: »01:30«. Od časa 60 minut so dodatno prikazane ure: »1:01:30«.
- Pritisnite tipko + ali –, da kadar koli prilagodite prikazani preostali čas.
- Tipko ☺ 2-krat kratko pritisnite, da zaustavite časovnik (aparatus še deluje) ali ga ponovno zaženete.
- Vrtljivo stikalo postavite v položaj O, da prekinete obdelavo. Preostali čas ostane shranjen in se po ponovnem vklopu odšteva naprej.
- Zadržite tipko ☺, da izklopíte časovnik. Na zaslonu se prikaže »00:00«. Funkcija »ČAS« je znova aktivirana.

Uporaba časovnika brez obdelave živil:

- Pritisnite tipko ☺. Na zaslonu se prikaže »00:00«.
- S tipko + ali – nastavite želeni čas trajanja.
- Tipko ☺ 2-krat kratko pritisnite, da zaženete časovnik.
- Na zaslonu se prikaže in odšteva preostali čas.
- Ko čas poteče, se zasliši signal. Na zaslonu se prikaže »KONEC ČASOVNIK«.

Napotki:

- Tipko ☺ 2-krat kratko pritisnite, da zaustavite ali znova zaženete časovnik.
- Če z obdelavo živil začnete, medtem ko je časovnik že v uporabi, potem aparat deluje do izteka časa trajanja in samodejno zaključí obdelavo.

Uporaba SensorControl Plus

Aparatus je (odvisno od modela) opremljen z avtomatskimi programi SensorControl Plus. Senzorji nadzorujejo obdelavo sestavin in aparat po dosežení predprogramirani konsistenci samodejno izklopíjo.

S SensorControl Plus so na voljo naslednji avtomatski programi.

- SMETANA
Samodejna priprava stepene smetane.
- BELJAK
Samodejna priprava snega iz jajčnih beljakov.
- KVAŠENO TESTO
Samodejna priprava kvašenega testa.

Izbira programa

- Pritisnite tipko ☺. Na zaslonu se prikaže »SMETANA«.
- Pritisnite tipko ☺ ali tipki +/–. Zaporedoma se prikažejo naslednji programi.

Program	Orodje/sestavine
SMETANA >300 ml *	Metlica za stepanje Profi 300-700 ml smetane
SMETANA >700 ml *	Metlica za stepanje Profi 700-1500 ml smetane
BELJAK	Metlica za stepanje Profi Beljak iz 2-12 jajc
KVAŠENO TESTO	Gnetilni kavelj Sestavine in količine po receptu. → »Recepti« <i>glejte stran 97</i>

* Pri aparatih z vgrajeno tehtnico možnosti »>300 ml« in »>700 ml« za »SMETANA« niso prikazane. Na zaslonu utripa »0g«. Če dolijete med 300 ml in 1500 ml smetane, je na zaslonu trajno prikazana količina in aparat samodejno uporablja prave nastavitve. Če dolijete premalo ali preveč smetane, prikaz teže utripa.

Napotki:

- Pred prvo uporabo avtomatskih programov SensorControl Plus se mora kuhinjski aparat uporabljati najmanj 2 minuti, da se zagotovi pravilno delovanje senzorjev.
- Sestavine dodajte šele, ko je bil program izbran in je na tehtnici prikazano »0 g« ali »0.00 lb« (odvisno od nastavitve) oz. je na zaslonu prikazano »DODAJ SESTAVINE«.
- Če aparat vklopite z vrtljivim stikalom, se meni takoj zapre.
- Ne dodajajte drugih sestavin, ko je bila zagnana obdelava s SensorControl Plus.
- SensorControl Plus je programiran samo za opisana orodja in živila (v navedenih količinah). Druge kombinacije niso možne.
- Starost, temperatura in vsebina uporabljenih sestavin vplivajo na potreben čas in rezultat.
- SensorControl Plus lahko doseže optimalne rezultate samo, če so jajca sveža oz. je smetana ohlajena (pribl. 6 °C).
- Predhodno zamrznjene smetane ni mogoče stepsti.
- Uporaba smetane z dodatki ali smetane brez laktoze lahko privede do slabših rezultatov.
- Sladkor, arome in druge dodatke za smetano ali sneg iz jajčnih beljakov dodajte šele, ko SensorControl Plus zaključi z delovanjem.
- Po zagonu SensorControl Plus so tipke zaklenjene.
- Da bi prekinili delovanje SensorControl Plus, vrtljivo stikalo zavrtite v položaj **O**. Pri tem je treba premagati rahel upor.
- Če rezultat ne ustreza vašim željam, nastavite vrtljivo stikalo na stopnjo **7** (za smetano in sneg iz jajčnih beljakov) ali stopnjo **3** (za kvašeno testo) in obdelajte sestavine do zelene konsistence.
- Ne zaženite SensorControl Plus še enkrat z že obdelanimi sestavinami.

Primer: stepanje snega iz jajčnih beljakov s SensorControl Plus

→ Zaporedje slik

1. Pripravite osnovni aparat in vstavite metlico za stepanje Profi.
2. Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico premaknite navzdol, tako da se zaskoči.
3. Priključite omrežni vtič. Na zaslonu se prikaže »OptiMUM«.
4. Ločite rumenjake od beljakov (2-12 jajc).
5. Pritisnite tipko . Na zaslonu se prikaže »SMETANA«.

Napotek: pri modelih brez tehtnice se prikaže »SMETANA >300 ml«. Znova pritisnite tipko . Na zaslonu se prikaže »SMETANA >700 ml«.

6. Pritisnite tipko . Na zaslonu se prikaže »BELJAK«.

Napotek: pri aparatih z vgrajeno tehtnico se ta zdaj umeri. Na zaslonu se med umerjanjem prikažejo zaporedne posamične črtice: »-----« (Tara). Na zaslonu se prikaže »0 g« ali »0.00 lb« (odvisno od nastavitve).

7. Beljak dodajte v posodo. Na zaslonu se prikaže »ZADRŽITE STIKALO V M/A 2s«.
8. Zavrtite vrtljivo stikalo v položaj **M/A** in ga zadržite v tem položaju 2 sekundi.
9. Po 2 sekundah se vrtljivo stikalo samodejno ohrani v tem položaju in ostane v položaju **M/A**, tudi ko spustite stikalo.

Pomembno: če vrtljivo stikalo ne ostane v položaju **M/A**, potem ga niste dovolj dolgo držali v tem položaju.

10. Na zaslonu se prikaže »SENSOR CONTROL PLUS«. SensorControl Plus nadzoruje obdelavo.
11. Ko je predhodno programirana konsistenca dosežena, se zasliši signal in zaključi obdelava. Na zaslonu se prikaže »KONEC«.

Napotek: nastavite signal
→ »Nastavitve« *glejte stran 90*

12. Vrtljivo stikalo samodejno skoči na **O**. Na zaslonu se prikaže »OptiMUM«.
13. Odklopite omrežni vtič.

14. Obdelava s funkcijo »BELJAK« je zaključena.
15. Vse dele takoj po uporabi očistite.
→ »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 96

Uporaba tehtnice

Aparat (odvisno od modela) je opremljen s tehtnico. Možne so naslednje možnosti uporabe:

- Tehtanje dodanih sestavin (posameznih sestavin ali vseh sestavin skupaj).
- Prednastavitev zelene teže in odštevanje, dokler ni bilo dodano dovolj (z zvočnimi opozorilnimi signali).

Napotki:

- Tehtnica prikazuje težo v korakih po 5 g (0,01 lb). Če je dodano manj kot 5 g (0,01 lb), potem tehtnica ne prikaže pravih rezultatov merjenja.
- Aparat ima v podstavkih 4 senzorje za težo. Tehtnica prikaže pravilne rezultate samo, če stoji z vsemi nogami na trdi in ravni delovni površini. Ne podstavljajte brisač ali česa podobnega.
- Delovna površina med uporabo tehtnice ne sme biti izpostavljena vibracijam (npr. zaradi drugih dejavnosti ali aparatov).
- Aparata na delovni površini ne premikajte, saj lahko to vpliva na delovanje tehtnice. Aparat vedno dvignite in premaknite.
- Po vklopu ali ponastavitvi tehtnice se ta za kratek čas umerja (Tara). Pri tem se ne dotikajte aparata in nanj ne postavljajte predmetov (npr. kuhalnice, kuhinjske brisače ipd.).
- Pazite, da se merilne posodice ali embalaže ne dotikajo aparata (npr. na robu polnilne odprtine).

Tehtanje sestavin

→ Zaporedje slik

1. Pripravite osnovni aparat.
2. Priklopite omrežni vtič. Na zaslonu se prikaže »OptIMUM«.
3. Pritisnite tipko  in se ne dotikajte več aparata. Na zaslonu se med umerjanjem zaporedoma prikažejo posamične črtice: »-----« (Tara).
4. Na zaslonu se prikaže »0 g« ali »0.00 lb« (odvisno od nastavitve). Tehtnica je pripravljena.
5. Napolnite sestavine. Tehtnica prikaže težo.
6. Zaženite obdelavo ali pripravite nadaljnje sestavine.
7. Pritisnite tipko  in se ne dotikajte več aparata. Na zaslonu se prikaže »0 g« ali »0.00 lb« (odvisno od nastavitve). Tehtnica je pripravljena.
8. Na ta način dodajte in stehajte vse zelene sestavine.

Nato obdelajte stehane sestavine.

→ »Uporaba brez dodatnih funkcij« glejte stran 91

Napotek: če tipko  pritisnete med obdelavo živil, se na zaslonu prikaže »ZA TEHTNICO ZAUSTAVITEV NAPRAVE«.

Prednastavitev teže

→ Zaporedje slik

1. Pritisnite tipko  in se ne dotikajte več aparata. Na zaslonu se med umerjanjem zaporedoma prikažejo posamične črtice: »-----« (Tara).
2. Na zaslonu se prikaže »0 g« ali »0.00 lb« (odvisno od nastavitve). Tehtnica je pripravljena.
3. Pritisnite tipko +. Na zaslonu se prikaže »100 g« ali »0.20 lb« (odvisno od nastavitve).
4. S tipko + ali – nastavite zeleno težo (50–3000 g / 0,10–6,00 lb).
5. Napolnite sestavine. Na zaslonu je prikazana količina, ki jo je še potrebno dodati, npr. »65 g«.

6. Od »40 g« se zasliši ponavljajoči signal. Manj je količine, ki jo je še potrebno dodati, toliko pogostejši je signal.

Napotek: nastavite signal

→ »Nastavitve« *glejte stran 90*

7. Pri »0 g« (prednastavljena količina je bila dodana) se zasliši signal.

8. Če je prednastavljena količina prekoračena, se signal oglašja trajno.

Napotek: nastavite signal

→ »Nastavitve« *glejte stran 90*

Dodatna teža se označi z znakom minus. Pri 25 g odvečne teže je na zaslonu prikazano »-25 g«.

- Odvzemite odvečno količino ali držite pritisnjeno eno od funkcijskih tipk (☺/☹/☺), dokler se na zaslonu ne prikaže »OptiMUM«.

Uporaba pribora

H kuhinjskemu aparatu spadajo številni deli pribora, s katerimi lahko občutno povečate obseg funkcij. Odvisno od modela so nekateri deli pribora že vključeni v obseg dobave. Če določen del ni del dobavnega obsega, ga lahko kupite v strokovni trgovini ali naročite pri uporabniškem servisu. → »Orodja« *glejte stran 3*

Prilava pribora

Odvisno od pribora je treba osnovni aparat različno pripraviti.

- Osnovni aparat postavite na gladko, čisto in stabilno podlago.
- Izvlecite omrežni kabel do zelene dolžine.
- Osnovni aparat pripravite glede na pribor, kot je prikazano na sliki.

→ **Slika** 

1. Priprava za orodja.
2. Priprava za pribor na črnem pogonu s kotnim gonilom in pribora, ki se uporablja namesto posode.
3. Priprava pribora na rdečem pogonu, na primer mešalnik ali multisekljalnik.
4. Priprava pribora na rumenem pogonu brez izpustne odprtine za hrano, npr. multimešalnik ali ožemalnik agrumov.

5. Priprava pribora na rumenem pogonu z izpustno odprtino za hrano, npr. pretočni sekljalnik.

Pomembno:

- Upoštevajte rumeno, rdečo oz. črno oznako na pogonu in priboru.
→ »Barvne oznake« *glejte stran 88*
- Pogone, ki se ne uporabljajo, vedno pokrijte z zaščitnimi pokrovi.
- Vse ostale korake najdete v ustreznih, ločenih navodilih za uporabo pribora.

Čiščenje in vzdrževanje

Aparat in uporabljena orodja je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti. → **Slika** 

⚠ Nevarnost električnega udara!

- Pred čiščenjem odklopite omrežni vtič.
- Osnovnega aparata nikoli ne potaplajte v tekočino in ga ne čistite v pomivalnem stroju.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnega aparata.

Pozor!

- Ne uporabljajte čistilnih sredstev, ki vsebujejo alkohol ali špirit.
- Ne uporabljajte ostrih, koničastih ali kovinskih predmetov.
- Ne uporabljajte grobih krp ali abrazivnih čistil.
- Plastičnih delov ne smete zagozditi v pomivalnem stroju, ker lahko pride do nepopravljivih deformacij!

Čiščenje osnovnega aparata

- Snemite zaščitni pokrov pogona.
- Osnovni aparat in zaščitni pokrov pogona obrišite z mehko, vlažno krpo in ju nato posušite.

Čiščenje posode in orodja

- Posodo, pokrov in orodje očistite z milnico in mehko krpo oz. gobo ali pa jo dajte v pomivalni stroj.
- Pustite, da se vsi deli osušijo.

Recepti

Stepena smetana

- 200-1500 g



- Smetano stepajte z metlico za stepanje Profi 1½ do 4 minute na stopnji **7**, odvisno od količine in lastnosti smetane.

Napotek: pri modelih s SensorControl Plus uporabite avtomatski program.

➔ »Uporaba SensorControl Plus« *glejte stran 93*

Beljak

- 2-12 beljakov



- Beljak stepajte z metlico za stepanje Profi 4 do 6 minut na stopnji **7**.

Napotek: pri modelih s SensorControl Plus uporabite avtomatski program.

➔ »Uporaba SensorControl Plus« *glejte stran 93*

Biskvitno testo

Osnovni recept

- 3 jajca
- 3-4 JŽ vroče vode
- 150 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 150 g moke
- 50 g škroba
- po potrebi pecilni prašek



- Sestavine (razen moke in škroba) penasto stepajte z metlico za stepanje Profi pribl. 4-6 minut na stopnji **7**.
- Vrtljivo stikalo obrnite na stopnjo **1** in pribl. ½ do 1 minuto po žlicah dodajte in umešajte presejano moko in škrob.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Umešano testo

Osnovni recept

- 3-4 jajca
- 200–250 g sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja ali lupinica ½ limone
- 200-250 g masla ali margarine (sobna temperatura)
- 500 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška
- 150 ml mleka



- Vse sestavine z metlico za mešanje Profi Flexi pribl. ½ minute mešajte na stopnji **2**, nato pribl. 2-3 minute na stopnji **7**.

Maksimalna količina: 2½ x osnovni recept

Krhko testo

Osnovni recept

- 125 g masla (sobna temperatura)
- 100-125 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 ščepec soli
- nekaj limonine lupinice ali vaniljevega sladkorja
- 250 g moke
- po potrebi pecilni prašek



- Vse sestavine z metlico za mešanje Profi Flexi mešajte pribl. ½ minute na stopnji **2**, nato pribl. 2-3 minute na stopnji **6**.

Nad 500 g moke:

- Sestavine z gnetilnim kavljem pribl. ½ minute gnetite na stopnji **1**, nato pribl. 3-4 minute na stopnji **3**.



Maksimalna količina: 4 x osnovni recept

Kvašeno testo

Osnovni recept

- 500 g moke
- 1 jajce
- 80 g maščobe (sobna temperatura)
- 80 g sladkorja
- 200-250 ml mlačnega mleka
- 25 g svežega ali 1 zavitek suhega kvasa
- lupinica ½ limone
- 1 ščepec soli
- Vse sestavine z gnetilnim kavljem pribl. ½ minute gnetite na stopnji **1**, nato pribl. 3-6 minut na stopnji **3**.



Maksimalna količina: 3 x osnovni recept

Napotek: pri modelih s SensorControl Plus uporabite avtomatski program.

➔ »Uporaba SensorControl Plus« *glejte stran 93*

Testo za testenine

Osnovni recept

- 500 g moke
- 250 g jajc (pribl. 5 kosov)
- po potrebi 2–3 JŽ (20–30 g) mrzle vode
- Vse sestavine pribl. od 3 do 5 minut gnetite v gladko testo na stopnji **3**.

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept



Krušno testo

Osnovni recept

- 1000 g moke
- 3 zavitki suhega kvasa
- 2 ČŽ soli
- 660 ml tople vode
- Vse sestavine z gnetilnim kavljem pribl. ½ minute gnetite na stopnji **1**, nato pribl. 4–5 minut na stopnji **3**.

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept



Fina nastavitvev orodja

⚠ Nevarnost poškodb!

Pred fino nastavitvijo odklopite omrežni vtič.

Pozor!

Fino nastavitvev orodja izvajajte samo v majhnih korakih. Zasučno ročico mora biti možno popolnoma spustiti, orodje pa se pri tem ne sme dotikati dna ali roba posode. Optimalna razdalja orodja do posode je 3 mm.

➔ Zaporedje slik

- Pri uporabi metlice za stepanje Profi preverite trenutno nastavitvev.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico dvignite do končnega položaja.
- Orodje držite z eno roko. Protimatico sprostite z viličastim ključem (10 mm) v smeri urnega kazalca.
- Nastavite razdaljo do posode z vrtenjem orodja (1 celotni obrat ustreza nastavitvi višine 1 mm).

Vrtite v nasprotni smeri urnega kazalca:

Razdalja do posode se zmanjša.

Vrtite v smeri urnega kazalca:

Razdalja do posode se poveča.

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico premaknite navzdol, tako da se zaskoči.

- Preverite razdaljo orodja. Optimalna razdalja orodja do posode je 3 mm. Po potrebi prilagodite razdaljo.
- Ko je razdalja ustrezno nastavljena, pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico premaknite nazaj.
- Orodje držite z eno roko. Protimatico zategnite z viličastim ključem (10 mm) v nasprotni smeri urnega kazalca.

Varnostni sistemi

Vklopna zaščita

Aparat se lahko vklopi samo, če je posoda vstavljena in obrnjena do zaskočitve ali če je na glavni pogon pritrjen pribor s kotnim gonilom in če je zasučna ročica zaskočena v spodnjem položaju.

Varovalo pred ponovnim vklopom

Aparat ostane v primeru prekinitve električnega napajanja vklopljen, vendar se motor ne zažene več. Za ponovni vklop vrtljivo stikalo najprej obrnite na **O**, nato pa aparat ponovno vklopite.

Zaščita pred preobremenitvijo

Zaščita pred preobremenitvijo med uporabo samodejno izklopi motor. Eden od možnih vzrokov je obdelava prevelikih količin.

Varovalo zasučne ročice

Zasučne ročice ni mogoče sprostiti in premikati, če je na zadnjem pogonu nameščen pribor.

Odlaganje odpadkov



Embalažo odstranite na okolju prijazen način. Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji. Pri strokovnem prodajalcu se pozanimajte o aktualnih načinih ustreznega odlaganja odpadkov.

Garancijski pogoji

Za ta aparat veljajo garancijski pogoji, ki jih je izdalo naše pristojno zastopstvo v državi, v kateri je bil aparat kupljen. Garancijske pogoje lahko kadarkoli dobite prek svojega strokovnega prodajalca, pri katerem ste kupili aparat, ali neposredno pri našem zastopstvu v državi. Za uveljavitev garancijskih pogojev, je v vsakem primeru treba predložiti potrdilo o nakupu.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Pomoč pri motnjah

V naslednjih tabelah najdete rešitve za težave ali motnje, ki jih lahko sami preprosto odpravite. Če motnje tako ne morete odpraviti, se obrnite na servisno službo.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Na zaslonu ni nobenega prikaza. Svetlobni obroč ne sveti. Aparata ni mogoče vklopiti.	Aparat je brez toka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite oskrbo z električnim tokom. ■ Priključite omrežni vtič.
Aparat se ne zažene. Svetlobni obroč sveti.	Aktiviran je bil zaščitni sistem.	→ »Varnostni sistemi« glejte stran 13
Aparat se med uporabo izklopi.	Dodali ali predolgo ste obdelovali preveliko količino sestavin naenkrat.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrtljivo stikalo obrnite na O. Odklopite omrežni vtič. ■ Zmanjšajte količino za obdelavo. ■ Počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
	Zasučna ročica je bila odprta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrtljivo stikalo obrnite na O. ■ Pritisnite tipko za sprostitev in zasučno ročico premaknite navzdol, tako da se zaskoči.
	Sprostila se je posoda ali kotno gonilo (pribor).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrtljivo stikalo obrnite na O. Odklopite omrežni vtič. ■ Posodo privijte do konca. ■ Privijte kotno gonilo in do konca zaprite zaporno ročico.
Zasučne ročice ni mogoče odpreti.	Na zadnjem, rdečem pogonu je nameščen pribor.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Snemite pribor. ■ Pritisnite tipko za sprostitev in odprite zasučno ročico.
Tehnica ne prikazuje spremembe teže, čeprav so bile dodane sestavine.	Količina dodanih sestavin je manjša od 5 g (0,01 lb).	Dodajte najmanj 5 g (0,01 lb) sicer tehnica ne prikaže pravih rezultatov merjenja.

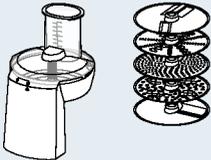
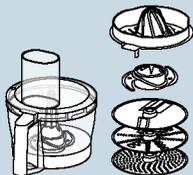
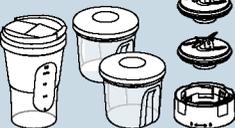
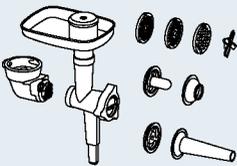
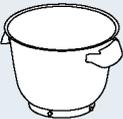
Težava	Možni vzrok	Rešitev
Aparat ne zažene izbranega programa SensorControl Plus in se ponovno izklopi.	Vrtljivega stikala niste zadosti dolgo zadržali v položaju M/A .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrtljivo stikalo zavrtite v položaj M/A in ga zadržite v tem položaju. ■ Po 2 sekundah se vrtljivo stikalo samodejno ohrani v tem položaju in ostane v položaju M/A, tudi ko spustite stikalo.
SensorControl Plus ni mogoče zagnati. Prikaže se »DODAJ SESTAVINE«, čeprav so sestavine že dodane.	Pri modelih s tehtnico: sestavine so bile dodane, preden je bila tehtnica aktivirana.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Izpraznite posodo. ■ Znova izberite program. ■ Sestavine dodajte šele, ko je bil program izbran in je na tehtnici prikazano »0 g« ali »0.00 lb« (odvisno od nastavitve) oz. je na zaslonu prikazano »DODAJ SESTAVINE«.

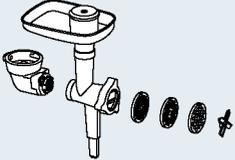
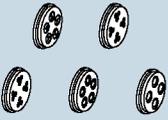
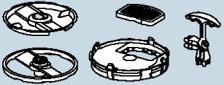
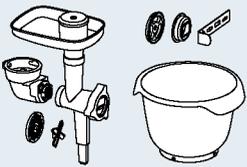
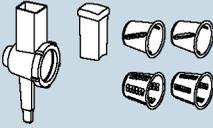
Prikaz na zaslonu	Možni vzrok	Rešitev
NAPAKA PREOBREMENITEV MOTORJA	Dodali ali predolgo ste obdelovali preveliko količino sestavin naenkrat.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrtljivo stikalo obrnite na O. Odklopite omrežni vtič. ■ Zmanjšajte količino za obdelavo. ■ Počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
	Aparat ali pribor je blokiran.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrtljivo stikalo obrnite na O. Odklopite omrežni vtič. ■ Preverite aparat/pribor in odstranite blokado.
	Motor pokvarjen.	Če je sporočilo trajno prikazano, je motor morda pokvarjen. Obrnite se na servisno službo.
NAPAKA TEHTNICA	Tehtnica ne deluje pravilno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ponastavite tehtnico: eno od funkcijskih tipk (//) držite pritisnjeno, dokler ni na zaslonu prikazano »Optimum«. ■ Vrtljivo stikalo obrnite na O. Odklopite omrežni vtič. ■ Po pribl. 10 minutah poskusite znova.
	Tehtnica je pokvarjena.	Če je sporočilo trajno prikazano, je morda tehtnica pokvarjena. Obrnite se na servisno službo.
	Tehtnica je izpostavljena vibracijam.	Aparata ne uporabljajte na delovnih površinah, pod katerimi se nahaja npr. pomivalni stroj.
	Pred uporabo tehtnice je bil aparat na delovni površini premaknjen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dvignite aparat in ga znova odložite. ■ Ponastavite tehtnico in poskusite znova.

Prikaz na zaslonu	Možni vzrok	Rešitev
NAPAKA ROKA ODPRTA	Zasučna ročica je bila odprta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrtljivo stikalo obrnite na O. ■ Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico premaknite navzdol, tako da se zaskoči.
NAPAKA PREVERITE POSODO	Sprostila se je posoda ali kotno gonilo (pribor).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrtljivo stikalo obrnite na O. Odklopite omrežni vtič. ■ Posodo privijte do konca. ■ Privijte kotno gonilo in do konca zaprite zaporno ročico.
ZA TEHTNICO ZAUSTAVITEV NAPRAVE	Tehtnica je bila vklopljena pri delujočem aparatu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Izklopite aparat in počakajte, da se zaustavi, preden uporabite tehtnico.
PREOBREMENITEV TEHTNICA ali PRENIZKA OBREMENITEV TEHTNICA	Rezultat merjenja je zunaj območja merjenja in prikaza tehtnice (–990 g do 5000 g).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ne dodajte več kot 5000 g sestavin. ■ Ne odstranite več kot 990 g sestavin.
PREOBREMENITEV ali PRENIZKA OBREMENITEV pri uporabi SensorControl Plus	Dodanih je bilo preveč ali premalo sestavin za izbrani program.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sestavine dodajte v skladu z navedbami količin. <p>→ »Uporaba SensorControl Plus« glejte stran 7</p>

Pribor

Pribor in nadomestni deli so vam na voljo v strokovni trgovini ali uporabniškem servisu. Ker se paleta izdelkov nenehno širi, je lahko na voljo tudi drug pribor, ki tukaj ni naveden. Zato obiščite www.bosch-home.com in preverite, kateri deli pribora so trenutno v ponudbi.

Pribor	Oznaka	Opis
	MUZ9VL1	Pretočni sekljalnik Za rezanje, strganje in ribanje sadja, zelenjave in ostalih živil.
	MUZ9VLP1	Multimešalnik z ožemalnikom agrumov Za sekljanje zelišč, zelenjave, jabolk in mesa, za strganje korenja, redkev in sira, za ribanje orehov in hladne čokolade. Za ožemanje pomaranč, limon in grenivk.
	MUZ9PP1	Nastavek za testenine Za izdelavo plošč testa in širokih rezancev.
	MUZ9TM1	Komplet multisekljalnika Za mletje in sekljanje majhnih količin začimb, žit, kave ali sladkorja. Za sekljanje in rezanje mesa, rib, trdega sira, zelišč, sadja, zelenjave, orehov ali čokolade. Za mešanje tekočih ali mehkih živil, za sekljanje/mletje surovega sadja, zelenjave in zamrznjenih sadežev ter za pasiranje jedi.
	MUZ9HA1	Stroj za mletje mesa z nastavkom za polnilnik za klobase in kebbe Za mletje svežega mesa za tatarski biftek ali pečenko iz mletega mesa. Za polnjenje klobas. Za izdelavo žepkov iz testa ali mletega mesa.
	MUZ9MX1	Mešalnik Za mešanje pijač, pasiranje sadja in zelenjave, pripravo majoneze, sekljanje sadja, orehov in ledenih kock, pa pasiranje in mešanje juh ter omak.
	MUZ9ER1	Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla z ročaji V posodi lahko obdelujete do 3500 g umešanega testa.

Pribor	Oznaka	Opis
	MUZ9KR1	Plastična posoda za mešanje z ročaji V posodi lahko obdelujete do 3500 g umešanega testa.
	MUZ9FW1	Stroj za mletje mesa Za mletje svežega mesa za tatarski biftek ali pečenko iz mletega mesa.
	MUZ9PP2	Vstavki za testenine za MUZ9HA1 in MUZ9FW1 Za oblikovanje testenin. Na izbiro je 5 različnih oblik.
	MUZ9SV1	Vstavek za brizgano pecivo za MUZ9HA1 in MUZ9FW1 Za oblikovanje brizganega peciva. Na voljo so 4 različne oblike.
	MUZ9CC1	Rezalnik živil na kocke za MUZ9VL1 Za rezanje hrane na kocke.
	MUZ9PS1	Plošča za ocvrt krompirček za MUZ9VL1 Za rezanje surovega krompirja za ocvrt krompirček.
	MUZ9SC1	Obračalna plošča Profi Supercut za MUZ9VL1 in MUZ9VLP1 Za rezanje sadja in zelenjave na debele ali tenke kolute. Zlasti primerna je za zelo mehka ali zelo vlaknasta živila.
	MUZ9BS1	Komplet pribora »Baking Sensation« V kompletu so naslednji deli: MUZ9FW1 aparat za mletje mesa (s preluknjano ploščo na sredini, 5 mm), MUZ9SV1 vstavek za brizgano pecivo, MUZ9KR1 plastična posoda za mešanje.
	MUZ9RV1	Nastavek za strganje Za rezanje in strganje živil.
	MUZ9AD1	Kotno gonilo za MUZ9RV1 Na voljo ločeno, če ni drugega kotnega gonila drugega pribora.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Aparat koristite samo toliko vremena koliko je to uobičajeno, i samo za preradu već uobičajenih količina u domaćinstvu. Nemojte prekoračivati maksimalne dopuštene količine. → »Recepti« vidi stranicu 116

Aparat je prikladan za miješanje, gnječenje i tučenje hrane. Aparat se ne smije koristiti za obradu drugih tvari odnosno predmeta. Kod korištenja opreme, odobrene od strane proizvođača, moguće su druge dodatne primjene. Aparat koristite samo s odobrenim originalnim dijelovima i originalnom opremom. Nikada ne koristite opremu za druge uređaje.

Aparat koristite samo u zatvorenim prostorima i pri sobnoj temperaturi i do najviše 2000 m nadmorske visine.

Važne sigurnosne napomene

Pažljivo pročitajte upute za uporabu, postupajte prema uputama iz tih uputa i čuvajte ih! U slučaju da aparat prosljeđujete nekom drugome, priložite ove upute. Nepridržavanje tih napomena za pravilno korištenje aparata, isključuje odgovornost proizvođača za bilo koju nastalu štetu zbog toga.

Ovaj aparat smiju osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i/ili znanja, samo pod nadzorom ili ako su obučeni za korištenje aparata te razumiju opasnosti koje mogu nastati korištenjem aparata. Djecu treba držati podalje od aparata i priključnih vodova i ona ne smiju koristiti aparat. Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju provoditi djeca.

Opasnost od strujnog udara i od požara!

- Aparat je dopušteno priključivati samo u propisano instaliranu utičnicu s uzemljenjem na strujnu mrežu s izmjeničnom strujom. Uvjerite se da je sustav uzemljenja kućne električne instalacije instaliran sukladno propisima.
- Aparat uključite i koristite samo prema podacima navedenim na tipskoj pločici. Aparat koristite samo onda ako na njemu i na električnom kabelu ne postoje nikakva oštećenja. Popravke aparata, npr. zamjenu oštećenog mrežnog priključnog voda, smiju obavljati samo ovlašteni serviseri kako bi se izbjegle opasne situacije.
- Aparat nikad ne priključujte na vremenski uklopni sat ili daljinski upravljane utičnice. Aparat tijekom rada uvijek držite pod nadzorom!

- Aparat nikad ne postavljajte na vruće površine ili uz njihovu blizinu, npr. grijaće ploče. Mrežni kabel ne dovodite u blizinu vrućih dijelova i ne povlačite ga preko oštrih rubova.
- Osnovni aparat nikad ne uranjajte u vodu i ne stavljajte ga u perilicu posuđa. Ne koristite čistač na paru. Ne koristite aparat s vlažnim rukama.
- Aparat je potrebno nakon svake upotrebe, prilikom nedostatka nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja i u slučaju kvarova uvijek odvojiti od strujne mreže.

⚠ Opasnost od ozljede!

- Prije nego što mijenjate opremu ili rezervne dijelove, koji se tijekom rada pomiču potrebno je isključiti aparat i odvojiti ga od strujne mreže.
- U slučaju spuštanja okretne ručke, ne posežite u kućište kako biste izbjegli priklješćavanje prstiju, odnosno ruku. Ne podešavajte ručku, dok je uređaj uključen.
- Alate koristite samo kada je umetnut ključ, postavljen poklopac i zaštitni poklopac pogona! U slučaju korištenja opreme – ključ, poklopac i zaštitni poklopac pogona postavite prema uputama za uporabu!
- Tijekom rada nikada ne posežite rukama u unutrašnjost posude ili otvor za punjenje. Ne stavljajte predmete (npr. kuhaču) u posudu ili otvor za punjenje. Ruke, kosu, odjeću i ostali pribor držite podalje od rotirajućih dijelova. Nakon isključivanja pogon još kratko vrijeme radi. Pričekajte, dok se aparat u potpunosti ne zaustavi.
- Nikada istovremeno ne koristite alate i pribor ili 2 pribora. Prilikom uporabe pribora obratite pažnju na ove te na priložene upute za uporabu.
- Prilikom korištenja pribora obratite pozornost na oznaku u boji na priboru i pogonu.

⚠ Opasnost od gušenja!

Djeca nikada ne dopustite igranje s ambalažnim materijalom.

⚠ Pažnja!

- Preporučujemo da aparat nikada ne ostavljate dulje uključenim nego što je potrebno za obradu živežnih namirnica. Aparat ne koristite u praznom hodu.
- Radna površina mora biti dobro pristupačna, otporna na vlagu, čvrsta, ravna, suha i dovoljno velika kako bi se izbjegla oštećenja putem prskotina i kako bi se moglo neometano raditi.

⚠ Važno!

Aparat obavezno temeljito očistite nakon svakog korištenja ili nakon duljeg nekorištenja. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 116

Srdačno Vam čestitamo na kupnji novoga aparata tvrtke Bosch. Daljnje informacije o našim proizvodima možete naći na našoj internetskoj stranici.

www.bosch-home.com

Konstantno usavršavamo svoje uređaje. Iz tog razloga može doći do odstupanja pojedinih funkcija u odnosu na ove upute. U tom slučaju provjerite je li na našoj internetskoj stranici dostupna novija verzija ovih uputa.

Za korištenje ovih uputa za uporabu: možete otklopiti unutarnje stranice korica. Tamo ćete pronaći ilustracije označene slovima i brojkama na koje ćete u ovim uputama često biti upućeni (npr. → **Slijed slika** ).

Sadržaj

Namjenska uporaba	104
Važne sigurnosne napomene	104
Na prvi pogled	106
Prije prvog korištenja	107
Dijelovi i upravljački elementi.....	107
Priprema	109
Postavke.....	109
Korištenje bez dodatnih funkcija.....	110
Korištenje funkcije vremena i tajmera.....	111
Korištenje programa	
SensorControl Plus.....	112
Korištenje vage.....	114
Korištenje pribora	115
Čišćenje i održavanje	116
Recepti	116
Fino namještanje alata	117
Sigurnosni sustavi	118
Zbrinjavanje	118
Uvjeti garancije	118
Pomoć u slučaju smetnji.....	119
Pribor	121

Na prvi pogled

Molimo izvucite stranice za slikama.

→ **Slika** 

Osnovni uređaj

- 1 Okretna sklopka**
 - a Svjetleći prsten (indikator rada uređaja)
 - b Skala za namještanje
- 2 Tipka za otključavanje**
- 3 Okretna ručka**
- 4 Glavni pogon (crno)**
 - a Otvor za umetanje alata
- 5 Prednji pogon (žuto)**
 - a Poklopac za zaštitu pogonskog dijela
- 6 Stražnji pogon (crveno)**
 - a Poklopac za zaštitu pogonskog dijela
- 7 Odjeljak za spremanje kabela ili uvlačnik za kabel***
- 8 Otvori za posude**

Upravljačka ploča

- 9 Funkcijske tipke**
 - a Tipke za odabir funkcija*
 - b Tipke za namještanje

10 Zaslon

Posuda

- 11 Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika**
- 12 Poklopac**
 - a Otvor za punjenje

Alati

- 13 Profesionalna Flexi metlica za miješanje**
 - a Zaštitni pokrov s tipkama za izbacivanje
- 14 Profesionalna metlica za mućenje**
 - a Zaštitni pokrov s tipkama za izbacivanje
- 15 Kuka za miješanje**
 - a Zaštitni pokrov s tipkama za izbacivanje

* ovisno o modelu

Napomena: Ovisno o modelu, vaš se kuhinjski aparat isporučuje s dodatnim priborom.

Prije prvog korištenja

Prije nego se novi aparat može koristiti, potrebno ga je u potpunosti raspakirati, očistiti i provjeriti.

Pažnja!

Oštećeni uređaj nikada nemojte stavljati u rad!

- Izvadite osnovni uređaj i sve dijelove pribora iz pakiranja i uklonite postojeći ambalažni materijal s njih.
- Provjerite jesu li svi dijelovi potpuni i da na njima nema vidljivih oštećenja. → **Slika A**
- Prije prvog korištenja temeljito očistite i osušite sve dijelove. → »Čišćenje i održavanje« *vidi stranicu 116*

Dijelovi i upravljački elementi

Oznaka u boji

Pogoni imaju različite boje (crni, žuti i crveni). Te oznake u boji mogu se pronaći i na dijelovima pribora. Pribor koristite isključivo na pogonu iste boje.

Pogoni

→ **Slika A**

Uređaj raspoložbe s 3 različita pogona.

Glavni pogon, crno (4)

Za korištenje alata ili za korištenje pribora s kutnim prijenosom.



Prednji pogon, žuto (5)

Za korištenje pribora sa žutim spojnim dijelom.



Stražnji pogon, crveno (6)

Za korištenje pribora s crvenim spojnim dijelom.



Poklopac za zaštitu pogonskog dijela (5a i 6a)

Za prekrivanje pogona koji se ne koriste.

Ostale informacije: → »Alati« *vidi stranicu 108*

Zaslon

→ **Slika A**

Na zaslonu se prikazuju postavke, informacije, poruke o pogreškama i vrijednosti. Pritom se dugački tekst pomiče s desne na lijevu stranu kako bi se prikazao u cijelosti.

Primjer:



Možete promijeniti jezik prikaza teksta.

→ »Postavke« *vidi stranicu 109*

Funkcijske tipke

→ **Slika A**

Uređaj ima 3 do 5 funkcijskih tipki (ovisno o modelu), s pomoću kojih možete odabirati i namještati određene dodatne funkcije i automatske programe.

Tipke	
 *	SensorControl Plus / Odabir programa / Povratak
 *	Tajmer / Odabir / Povratak
 *	Vaga / Tara / Povratak
—	Odabir / Smanjivanje vrijednosti
+	Odabir / Povećavanje vrijednosti

* ovisno o modelu

Tipke za odabir funkcija  /  / 
Kratkim pritiskom tipke aktivira se odabrana funkcija. Funkciju možete napustiti tako da pritisnete i zadržite tipku, nakon čega se na zaslonu ponovno pojavljuje prikaz »OptiMUM«.

Napomena: Tipke se aktiviraju tako da ih lagano dodirnete prstom. Nošenje kuhinjskih rukavica može utjecati na funkciju tipki. Aktiviranje tipki predmetima (npr. kuhačom) nije moguće.

Okretna sklopka sa svijetlećim prstenom

→ Slika 

S pomoću okretna sklopke možete odabrati željenu brzinu, pokrenuti automatski program ili isključiti uređaj. Za vrijeme rada svijetli integrirani svijetleći prsten. Ako dođe do pogreške pri rukovanju uređajem, iskakanja električnih osigurača odn. kvara uređaja, uređaj se više ne može uključiti, a svijetleći prsten svijetli.

Postavke

M/A	Postavka M/A ima dvije različite funkcije: Standardna funkcija (M): Impulsno uključivanje s najvećim brojem okretaja / brzo. Sklopku držite pritisnutom za željeno trajanje. Funkcija s programom SensorControl Plus (A): Automatsko upravljanje trajanjem. Nakon aktiviranja automatskog načina rada sklopku postavite na M/A i zadržite je u tom položaju nekoliko sekundi. Sklopka ostaje u položaju M/A te se nakon završetka automatskog načina rada ponovno prebacuje na O . Uređaj je isključen. → »Korištenje programa SensorControl Plus« vidi stranicu 112
O	Zaustavljanje/isključivanje
	Funkcija »Umješavanje« s najnižim brojem okretaja / jako polako
1...7	Stupnjevi brzine 1: mali broj okretaja / polako 7: najveći broj okretaja / brzo

Alati

→ Slika 

Profesionalna Flexi metlica za miješanje

Za miješanje tijesta, npr. lijevanog tijesta ili moussea. Za umješavanje tučenog bjelanjka ili šlaga.

Profesionalna metlica za mućenje

Za tućenje bjelanjka, šlaga i za tućenje laganih tijesta, npr. biskvitnih tijesta.



Kuka za miješanje

Za miješanje teških tijesta (npr. dizanog tijesta) i za umješavanje sastojaka koji se ne bi trebali usitniti (npr. grožđice, komadići čokolade).



Preporuke za brzinu

	Za umješavanje i lagano miješanje različitih sastojaka (npr. umješavanje tučenog bjelanjka)
1-2	Za umješavanje i miješanje sastojaka
3	Za miješanje teških tijesta pomoću kuke za miješanje
5-7	Za miješanje i pjenasto tućenje sastojaka (npr. šlaga) s profesionalnom Flexi metlicom za miješanje ili profesionalnom metlicom za mućenje
M/A	Za korištenje alata s programom SensorControl Plus → »Korištenje programa SensorControl Plus« vidi stranicu 112

Fino namještanje alata

Aparat je u tvornici tako namješten da profesionalna metlica za mućenje skoro dodiruje dno posude kako bi optimalno izmiješala sastojke. Ako alati dodiruju dno posude ili su previše udaljeni, razmak je moguće jednostavno ispraviti. → »Fino namještanje alata« vidi stranicu 117

Okretna ručka

→ Slika 

Okretnu ručku zakrenite prema gore kako biste stavili ili izvadili alat ili posudu. Okretna ručka opremljena je funkcijom »Easy Armlift« koja olakšava pomicanje okretna ručke prema gore.

Posuda i poklopac

→ Slika

Aparat se isporučuje s posebnom posudom koja se stavljanjem i okretanjem čvrsto povezuje s osnovnim uređajem. Poklopac se pričvršćuje na okretnu ručku i automatski otvara podizanjem okretne ručke.

Stavljanje i skidanje alata

→ Slika

Alati na zaštitnom pokrovu imaju tipke za izbacivanje, koje služe za jednostavno vađenje alata.

Stavljanje alata: Utaknite alat u glavni pogon tako da se uglavi. Zaštitni pokrov pokriva pogon.

Skidanje alata: Pritišćite obje tipke za izbacivanje dok se alat ne deblokira. Izvadite alat iz pogona.

Uvlačnik za kabel

→ Slika

Ovisno o modelu: Uređaj je opremljen automatskim uvlačnikom za kabel. Jednim pokretom izvucite mrežni kabel do željene duljine (maks. 125 cm) te ga polako pustite; kabel je blokiran.

Smanjivanje duljine kabela: Lagano povucite kabel i pustite ga da se namota do željene duljine. Zatim ponovno lagano povucite kabel i polako ga pustite; kabel je blokiran.

Važno: Kabel nemojte rukom gurati unutra. Ako se kabel zaglavi, potpuno ga izvucite i pustite ga da se ponovno namota.

Odjeljak za spremanje kabela

→ Slika

Ovisno o modelu: Uređaj je opremljen odjeljkom za spremanje kabela. Duljinu kabela moguće je namjestiti izvlačenjem ili guranjem kabela natrag.

Sigurnosni sustavi

Uređaj je opremljen različitim sigurnosnim sustavima. → »*Sigurnosni sustavi*« vidi stranicu 118

Priprema

- Osnovni uređaj postavite na ravnu, čistu i stabilnu podlogu.
- Izvucite mrežni kabel do potrebne duljine.
- Pritisnite tipku za otključavanje i podignite okretnu ručku do graničnika.
- Poklopac s otvorom za punjenje prema naprijed stavite na glavni pogon.
- Umetnite posudu. Pritom obratite pozornost na otvore na osnovnom uređaju.
- Okrećite zdjelu suprotno od smjera kazaljke na satu dok se ne uglavi.

Osnovni je uređaj pripremljen za daljnje korištenje.

Važno: Nemojte pomicati uređaj po radnoj površini jer se na taj način može poremetiti funkcija vage. Ako želite premjestiti uređaj, podignite ga.

Postavke

- Pritisnite tipku za otključavanje i pritisnite okretnu ručku prema dolje dok ne sjedne na svoje mjesto.
- Utaknite mrežni utikač. Uređaj je uključen.
- Na zaslonu se pojavljuje prikaz »OptiMUM«.

Napomena: Ako se dulje vrijeme ne koristite uređajem ili ne rukujete njime, zaslon se polako isključuje i prelazi u stanje pripravnosti. Ako dodirnete bilo koju tipku, ponovno se pojavljuje prikaz »OptiMUM«.

- Istovremeno držite pritisnutima tipke  i + sve dok se ne otvori konfiguracijski izbornik.
- Otpustite tipke  i +.



Odabir postavke

- Ako kratko pritisnete tipku , redom se pojavljuju sljedeće postavke.
- JEZIK
Jezik na kojem se prikazuje tekst na zaslonu.
- ZVUK
Glasnoća zvučnih signala-postavka sa 6 stupnjeva, od nečujnog do glasnog.
- SVJETLINA
Svjetlina zaslona-postavka sa 6 stupnjeva, od tamnog do svijetlog.
- JEDINICE (kod modela s vagom)
Jedinica prikaza vage – gram (g) ili funta (lb).

Promjena i spremanje postavki

- Tipkom + ili – mijenja se trenutna postavka.
- Istovremeno držite pritisnutima tipke  i + sve dok se na zaslonu ne pojavi prikaz »SPREMLJENO«.
- Otpustite tipke  i +. Promjenjene postavke su spremljene.

Primjer: namještanje jezika

→ pogledajte i Kratke upute

- Istovremeno držite pritisnutima tipke  i + sve dok se ne otvori konfiguracijski izbornik.
- Otpustite tipke  i +.
- Pritišćite tipku  sve dok se ne pojavi opcija za odabir jezika.

JEZIK
HRVATSKI

- Pritišćite tipku + ili – sve dok se ne prikaže željeni jezik.
- Istovremeno pritišćite tipke  i + sve dok se na zaslonu nakratko ne pojavi prikaz »POSTAVLJANJE SPREMLJENO«.

POSTAVLJAN
SPREMLJENO

- Na zaslonu se prikazuje opcija za odabir jezika.

- Otpustite tipke  i +. Odabrani je jezik spremljen.
- Držite pritisnutom jednu od funkcijskih tipki (, , ) dok se na zaslonu ne pojavi prikaz »OptIMUM«. Uređaj je spreman za rad.

Napomena: Ako uređaj uključite preko okretne sklopke, odmah napuštate izbornik.

Korištenje bez dodatnih funkcija

⚠ **Opasnost od ozljede!**

- Uključite mrežni utikač tek onda, kada pripreme za rad s uređajem budu obavljene.
- Tijekom rada nikada ne posežite u unutrašnjost posude ili otvor za punjenje.
- Radite samo kada je postavljen poklopac.
- Prije pokretanja okretne ručke ili zamjene alata obavezno pričekajte dok se pogon ne zaustavi.
- Iz sigurnosnih razloga obavezno postavite poklopac za zaštitu pogona na prednji i stražnji pogon.

Važno:

- Pripremite osnovni uređaj na način opisan u poglavlju »Priprema«.
- Ako posuda nije ispravno umetnuta, nije moguće uključiti uređaj.

Napomena: Funkcija »VRIJEME« automatski se pokreće prilikom svakog korištenja, mjeri trajanje obrade i prikazuje vrijeme na zaslonu.

→ **Slijed slika**

1. Ovisno o vrsti obrade koju je potrebno provesti, odaberite profesionalnu Flexi metlicu za miješanje, profesionalnu metlicu za mućenje ili kuku za miješanje → »Alati« *vidi stranicu 108*.
Utaknite alat u glavni pogon tako da se uglati. Zaštitni pokrov pokriva pogon.
2. U posudu stavite sastojke koje želite obraditi.
3. Pritisnite tipku za otključavanje i pritisnite okretnu ručku prema dolje dok ne sjedne na svoje mjesto.

⚠ Opasnost od ozljede!

Oprezno spustite okretnu ručku! Pripazite da ne priklješite prste ili ruke.

Upravljanje uređajem

4. Utaknite mrežni utikač. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »OptiMUM«.
5. Postavite okretnu sklopku na željeni stupanj (→ »Preporuke za brzinu« *vidi stranicu 108*). Na zaslonu se pojavljuje prikaz »VRIJEME« te se proteklo vrijeme obrade prikazuje na zaslonu u minutama i sekundama.

Napomena: Nakon proteka 60 minuta dodatno se prikazuju i sati: »1:01:30«.

6. Sastojke obrađujte sve dok ne postignete željeni rezultat.
7. Okretnu sklopku postavite na **O**. Pričekajte dok se uređaj ne zaustavi. Iskopčajte mrežni utikač.
8. Pritisnite tipku za otključavanje i okretnu ručku podignite do kraja.
9. Posudu okrećite u smjeru kazaljke na satu dok je ne bude moguće podignuti. Skinite posudu.
10. Pritišćite obje tipke za izbacivanje dok se alat ne deblokira. Izvadite alat iz pogona.
11. Skinite poklopac s pogona.
12. Sve dijelove očistite odmah nakon korištenja. → »Čišćenje i održavanje« *vidi stranicu 116*

Napomena: Koristite i naše primjere primjene kako biste bolje upoznali svoj novi aparat i njegove funkcije. → »Recepti« *vidi stranicu 116*

Dodavanje sastojaka

Za vrijeme obrade možete dodavati još sastojaka.

→ Slika 

- Dok aparat radi dodatne sastojke oprezno dodajte kroz otvor za punjenje na poklopcu.

⚠ Opasnost od ozljede!

Tijekom rada nikada ne posežite rukama u unutrašnjost posude ili otvor za punjenje. Ne stavljajte predmete (npr. kuhaču) u posudu ili otvor za punjenje.

→ Slijed slika 

1. Za dodavanje većih količina ili sastojaka: Postavite okretnu sklopku na **O**. Pričekajte dok se uređaj ne zaustavi.
2. Pritisnite tipku za otključavanje i okretnu ručku podignite do kraja.
3. Sastojke stavite izravno u posudu. Pritisnite tipku za otključavanje i pritisnite okretnu ručku prema dolje dok ne sjedne na svoje mjesto. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »OptiMUM«. Nastavite obrađivati sastojke.

Korištenje funkcije vremena i tajmera

Uređaj je opremljen funkcijom vremena i tajmera. Moguće su sljedeće funkcije:

Funkcija »VRIJEME«

Prikaz proteklog vremena obrade (standardna postavka). Funkcija »VRIJEME« automatski se pokreće nakon početka obrade namirnica.

Napomene:

- Za vrijeme obrade kratko pritisnite tipku  kako biste uključili funkciju »TAJMER«.
- Za vrijeme obrade držite pritisnutom tipku  kako biste prikaz vratili na »00:00«.

Funkcija »TAJMER«

Namještanje željenog trajanja. Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal i obrada se završava. Funkcija se može upotrebljavati i bez obrade namirnica (npr. za vremena kuhanja ili stajanja namirnica).

→ Slijed slika 

1. Pripremite uređaj. Dodajte sastojke.
2. Utaknite mrežni utikač. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »OptiMUM«.
3. Pritisnite tipku . Na zaslonu se prikazuje »00:00«.
4. Tipkom + ili – namjestite željeno vrijeme obrade. Pritiskanjem i držanjem tipke vrijednosti se brže izmjenjuju. Namješteno vrijeme obrade ostaje spremljeno otprilike 5 minuta.

5. Postavite okretnu sklopku na željeni stupanj.
 6. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme koje odbrojava.
 7. Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal i uređaj automatski prekida obradu. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »ZAVRŠETAK TAJMER«.
- Napomena:** Namjestite zvučni signal → »Postavke« *vidi stranicu 109*
8. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »OKRENITE SKLOPKU NA 0«.
 9. Okretnu sklopku postavite na **O**. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »OptiMUM«.
 10. Iskopčajte mrežni utikač.
 11. Obrada s pomoću funkcije »TAJMER« je dovršena.
 12. Sve dijelove očistite odmah nakon korištenja. → »Čišćenje i održavanje« *vidi stranicu 116*

Napomene:

- Na zaslonu se prikazuje vrijeme u minutama i sekundama. Primjer: 1 minuta i 30 sekundi: »01:30«. Nakon proteka 60 minuta dodatno se prikazuju sati: »1:01:30«.
- Pritisnite tipku + ili – kako biste u bilo kojem trenutku prilagodili prikazano preostalo vrijeme.
- Tipku ☺ kratko pritisnite dva puta kako biste zaustavili tajmer (uređaj i dalje radi) ili ga ponovno pokrenuli.
- Okrenite okretnu sklopku na **O** kako biste prekinuli obradu. Preostalo vrijeme ostaje spremljeno i dalje odbrojava nakon ponovnog uključivanja uređaja.
- Tipku ☺ držite pritisnutom kako biste isključili tajmer. Na zaslonu se prikazuje »00:00«. Funkcija »VRIJEME« ponovno je aktivirana.

Korištenje tajmera bez obrade namirnica:

- Pritisnite tipku ☺. Na zaslonu se prikazuje »00:00«.
- Tipkom + ili – namjestite željeno vrijeme obrade.
- Tipku ☺ kratko pritisnite dva puta kako biste pokrenuli tajmer.
- Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme koje odbrojava.
- Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »ZAVRŠETAK TAJMER«.

Napomene:

- Tipku ☺ kratko pritisnite dva puta kako biste zaustavili ili ponovno pokrenuli tajmer.
- Ako za vrijeme korištenja tajmera počnete obrađivati namirnice, uređaj radi do isteka vremena i automatski prekida obradu.

Korištenje programa SensorControl Plus

Uređaj je (ovisno o modelu) opremljen automatskim programima SensorControl Plus. Senzori nadziru obradu sastojaka i nakon dostizanja unaprijed programirane konzistencije automatski isključuju uređaj.

Uz SensorControl Plus dostupni su sljedeći automatski programi.

- ŠLAG
Automatska priprema šlaga.
- BJELANJAK
Automatska priprema snijega od tučenog bjelanjaka.
- DIZANO TIJESTO
Automatska priprema dizanog tijesta.

Odabir programa

- Pritisnite tipku . Na zaslonu se pojavljuje prikaz »ŠLAG«.
- Pritisnite tipku  ili tipke +/-. Redom se prikazuju sljedeći programi.

Program	Alat/sastojci
ŠLAG >300 ml *	Profesionalna metlica za tučenje 300-700 ml šlaga
ŠLAG >700 ml *	Profesionalna metlica za tučenje 700-1500 ml šlaga
BJELANJAK	Profesionalna metlica za tučenje 2-12 bjelanjaka
DIZANO TIJESTO	Kuka za miješanje Sastojci i količine prema receptu. → »Recepti« vidi stranicu 116

* Kod uređaja s integriranom vagom opcije »>300 ml« i »>700 ml« za »ŠLAG« ne prikazuju se. Na zaslonu treperi »0g«. Ako ulijete između 300 ml i 1500 ml vrhnja za šlag, zaslon trajno prikazuje količinu, a uređaj automatski koristi odgovarajuće postavke. Ako ulijete manje ili više vrhnja za šlag, prikazana težina treperi.

Napomene:

- Prije prve primjene automatskog programa SensorControl Plus kuhinjski stroj mora raditi najmanje 2 minute kako bi se osigurala odgovarajuća funkcija senzora.
- Sastojke dodajte tek nakon odabira programa i nakon što vaga pokaže prikaz »0 g« ili »0.00 lb« (ovisno o postavci) ili se na zaslonu pojavi prikaz »DODAJ SASTOJKE«.
- Ako uređaj uključite s pomoću okretno sklopke, odmah napuštate izbornik.
- Nakon početka obrade s pomoću programa SensorControl Plus nemojte dodavati više sastojaka.
- Program SensorControl Plus programiran je samo za opisane alate i namirnice (u zadanim količinama). Ostale kombinacije nisu moguće.

- Starost, temperatura i sadržaj korištenih sastojaka utječu na potrebno vrijeme i rezultat.
- Programom SensorControl Plus mogu se postići optimalni rezultati samo ako su jaja svježija, odn. ako je vrhnje za šlag ohlađeno (oko 6 °C).
- Prethodno zamrznuto vrhnje za šlag ne može se tući.
- Korištenje vrhnja za šlag s dodacima ili vrhnja za šlag bez laktoze može dati manje kvalitetne rezultate.
- Šećer, arome i ostale dodatke za šlag ili tučene bjelanjke dodajte tek nakon završetka programa SensorControl Plus.
- Nakon pokretanja programa SensorControl Plus tipke su zaključane.
- Za prekid programa SensorControl Plus postavite okretnu sklopku na . Najprije je potrebno svladati manji otpor.
- Ako rezultat ne odgovara vašim željama, postavite okretnu sklopku na stupanj 7 (za šlag i tučene bjelanjke) ili stupanj 3 (za dizana tijesta) i nastavite obrađivati sastojke do željene konzistencije.
- Program SensorControl Plus može po drugi put započeti s radom s već obrađenim sastojcima.

Primjer: Izrada tučenog bjelanjka s pomoću programa SensorControl Plus

→ Slijed slika

1. Pripremite osnovni uređaj i umetnite profesionalnu metlicu za mućenje.
 2. Pritisnite tipku za otključavanje i pritisnite okretnu ručku prema dolje dok ne sjedne na svoje mjesto.
 3. Utaknite mrežni utikač. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »OptiMUM«.
 4. Odvojite žutanjke i bjelanjke (2-12 komada).
 5. Pritisnite tipku . Na zaslonu se pojavljuje prikaz »ŠLAG«.
- Napomena:** Kod modela bez vage pojavljuje se prikaz »ŠLAG >300 ml«. Ponovno pritisnite tipku . Na zaslonu se pojavljuje prikaz »ŠLAG >700 ml«.

6. Pritisnite tipku . Na zaslonu se pojavljuje prikaz »BJELANJAK«.
- Napomena:** Kod uređaja s integriranom vagom, ona se u ovom trenutku kalibrira. Za vrijeme kalibriranja na zaslonu se redom pojavljuju pojedinačne crtice: »-----« (tara). Na zaslonu se pojavljuje »0 g« ili »0.00 lb« (ovisno o postavci).

7. Bjelanjke stavite u posudu. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »DRŽITE SKLOPKU NA M/A 2s«.
8. Postavite okretnu sklopku na **M/A** i zadržite je u tom položaju 2 sekunde.
9. Nakon 2 sekunde okretne se sklopka automatski fiksira i nakon što je otpustite ostaje u položaju **M/A**.

Važno: Ako okretna sklopka ne ostane u položaju **M/A**, to znači da je niste dovoljno dugo zadržali u tom položaju.

10. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »SENSOR CONTROL PLUS«. Program SensorControl Plus nadzire obradu.
11. Nakon postizanja prethodno programirane konzistencije oglašava se zvučni signal i obrada se završava. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »ZAVRŠETAK«.
- Napomena:** Namjestite zvučni signal → »Postavke« *vidi stranicu 109*
12. Okretna se sklopka automatski prebacuje na **O**. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »OptiMUM«.
13. Iskopčajte mrežni utikač.
14. Obrada s pomoću funkcije »BJELANJAK« je završena.
15. Sve dijelove očistite odmah nakon korištenja. → »Čišćenje i održavanje« *vidi stranicu 116*

Korištenje vage

Uređaj je (ovisno o modelu) opremljen vagom. Moguće su sljedeće primjene:

- vaganje dodanih sastojaka (svaki sastojak pojedinačno ili zbroj svih sastojaka)
- zadavanje željene težine i odbrojavanje dok ne bude dodano dovoljno sastojaka (sa zvukovima upozorenja).

Napomene:

- Vaga prikazuje težinu u koracima od 5 g (0,01 lb). Ako dodate manje od 5 grama (0,01 lb), vaga ne daje točne rezultate mjerenja.
- Uređaj na nogicama ima 4 senzora za težinu. Vaga daje ispravne rezultate samo ako su sve nogice na čvrstoj i ravnoj radnoj površini. Nemojte podmetnuti nikakve krpe ili slične predmete.
- Za vrijeme korištenja vaga ne smije biti izložena vibracijama (npr. prouzročeni drugim aktivnostima ili uređajima).
- Nemojte pomicati uređaj po radnoj površini jer se time može narušiti funkcija vage. Ako želite premjestiti uređaj, podignite ga.
- Nakon uključivanja vage ili vraćanja u početno stanje vaga se nekoliko trenutaka kalibrira (tara). Za to vrijeme ne dodirujte uređaj i ne stavljate na njega nikakve predmete (npr. kuhaču, kuhinjsku krpu itd.).
- Pobrinite se da na uređaju ne stoje mjerne posude ili ambalaže (npr. na rubu otvora za punjenje).

Vaganje sastojaka

→ Slijed slika

1. Pripremite osnovni uređaj.
2. Utaknite mrežni utikač. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »OptiMUM«.
3. Pritisnite tipku  i više ne dodirujte uređaj. Za vrijeme kalibriranja na zaslonu se redom pojavljuju pojedinačne crtice: »-----« (tara).
4. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »0 g« ili »0.00 lb« (ovisno o postavci). Vaga je spremna.
5. Dodajte sastojke. Vaga prikazuje težinu.

6. Pokrenite obradu ili pripremite daljnje sastojke.
7. Pritisnite tipku  i više ne dodirujte uređaj. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »0 g« ili »0.00 lb« (ovisno o postavci). Vaga je spremna.
8. Na ovaj način dodajte sve željene sastojke i izvažite ih.

Nakon toga obradite izvagane sastojke.

→ »Korištenje bez dodatnih funkcija« vidi stranicu 110

Napomena: Ako za vrijeme obrade namirnica pritisnete tipku , na zaslonu se pojavljuje prikaz »ZA VAGU ZAUSTAVI STROJ«.

Zadavanje težine

→ Slijed slika 

1. Pritisnite tipku  i više ne dodirujte uređaj. Za vrijeme kalibriranja na zaslonu se redom pojavljuju pojedinačne crtice: »- - - - -« (tara).
2. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »0 g« ili »0.00 lb« (ovisno o postavci). Vaga je spremna.
3. Pritisnite tipku +. Na zaslonu se pojavljuje prikaz »100 g« ili »0.20 lb« (ovisno o postavci).
4. Tipkom + ili - namjestite željenu težinu (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Dodajte sastojke. Na zaslonu se prikazuje količina koja nedostaje, npr. »65 g«.
6. Nakon »40 g« oglašava se ponavljajući zvučni signal. Što je manja preostala količina, oglašavanje zvučnog signala je brže.
Napomena: Namjestite zvučni signal
→ »Postavke« vidi stranicu 109
7. Pri »0 g« (dodana je zadana količina) zvučni se signal isključuje.
8. U slučaju prekoračenja zadane količine, zvučni signala oglašava se neprekidno.
Napomena: Namjestite zvučni signal
→ »Postavke« vidi stranicu 109
Dodatna težina označena je minusom. U slučaju prekomjernih 25 g na zaslonu se pojavljuje prikaz »-25 g«.

- Izvadite prekomjernu količinu ili jednu od funkcijskih tipki (//) držite pitisnutom dok se na zaslonu ne pojavi prikaz »OptiMUM«.

Korištenje pribora

Uz vaš kuhinjski stroj dolazi mnogobrojan pribor s pomoću kojeg možete znatno proširiti raspon funkcija. Ovisno o modelu, određeni pribor već je uključen je u isporuku. Ako dodatni pribor nije uključen u isporuku, možete ga kupiti u trgovini ili kod servisne službe. → »Alati« vidi stranicu 108

Priprema za pribor

Ovisno o priboru, osnovni uređaj je potrebno pripremiti na različite načine.

- Osnovni uređaj postavite na ravnu, čistu i stabilnu podlogu.
- Izvucite mrežni kabel do potrebne duljine.
- Osnovni uređaj ovisno o priboru pripremite kao što je prikazano.

→ Slika 

1. Priprema za alate.
2. Priprema za alat na crnom pogonu s kutnim prijenosom i priborom koji se stavlja na mjesto posude.
3. Priprema za alat na crvenom pogonu, npr. mikser ili multi uređaj za usitnjavanje.
4. Priprema za pribor na žutom pogonu bez izlaznog otvora za namirnice, npr. multi mikser ili sokovnik za citrusne.
5. Priprema za pribor na žutom pogonu s izlaznim otvorom za namirnice, npr. sjeckalicu za hranu.

Važno:

- Obratite pozornost na žutu, crvenu ili crnu oznaku na pogonu i priboru.
→ »Oznaka u boji« vidi stranicu 107
- Pogone koje ne koristite uvijek prekrijte zaštitnim poklopcima pogona.
- Sve daljnje korake pročitajte u zasebnim uputama koje se odnose na pribor.

Čišćenje i održavanje

Aparat i korišteni alat potrebno je temeljito očistiti nakon svakog korištenja. → **Slika** 

Opasnost od strujnog udara!

- Iskopčajte mrežni utikač prije čišćenja aparata.
- Osnovni uređaj nikada ne uranjajte u tekućine i ne perite ga u perilici za posuđe.
- Ne koristite čistač na paru.

Pažnja!

- Ne koristite sredstva za čišćenje s alkoholom ili benzinom.
- Nemojte koristiti oštre, šiljaste ili metalne predmete.
- Nemojte koristiti abrazivne krpe ili sredstva za čišćenje.
- Dijelove od plastike nemojte priklještit u perilici posuđa jer može doći do trajnih deformacija!

Čišćenje osnovnog uređaja

- Skinite poklopac za zaštitu pogona.
- Osnovni uređaj i poklopac za zaštitu pogona obrišite mekom, vlažnom krpom i zatim ih osušite.

Čišćenje posude i alata

- Posudu, poklopac i alat očistite sredstvom za čišćenje i mekom krpom ili spužvom, ili ih stavite u perilicu posuđa.
- Ostavite da se svi dijelovi osuše.

Recepti

Vrhnje za šlag

- 200-1500 g 
- Vrhnje za šlag obrađujte s pomoću profesionalne metlice za mućenje 1½ do 4 minute na stupnju **7**, ovisno o količini i svojstvima vrhnja za šlag.

Napomena: Kod modela s programom SensorControl Plus koristite automatski program. → »Korištenje programa SensorControl Plus« vidi stranicu 112

Bjelanjak

- 2-12 bjelanjaka 
- Bjelanjak obrađujte 4 do 6 minuta na stupnju **7** s pomoću profesionalne metlice za mućenje.

Napomena: Kod modela s programom SensorControl Plus koristite automatski program. → »Korištenje programa SensorControl Plus« vidi stranicu 112

Biskvitno tijesto

Osnovni recept

- 3 jaja 
- 3-4 žlice vruće vode
- 150 g šećera
- 1 paketić vanilin šećera
- 150 g brašna
- 50 g gustina
- eventualno prašak za pecivo
- Sastojke (osim brašna i gustina) oko 4-6 minuta tucite na stupnju **7** s pomoću profesionalne metlice za mućenje.
- Postavite okretnu sklopku na stupanj **1** i prosijano brašno i gustin žlicom dodajte i umiješajte za oko ½ do 1 minute.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Miješano tijesto

Osnovni recept

- 3-4 jaja 
- 200-250 g šećera
- prstohvat soli
- 1 paketić vanilin šećera ili kora ½ limuna
- 200-250 g maslaca ili margarina (sobna temperatura)
- 500 g brašna
- 1 paketić praška za pecivo
- 150 ml mlijeka
- Sve sastojke miješajte oko ½ minute na stupnju **2**, a zatim oko 2-3 minute na stupnju **7** s pomoću profesionalne Flexi metlice za miješanje.

Maksimalna količina: 2½ x osnovni recept

Prhko tijesto

Osnovni recept

- 125 g maslaca (sobna temperatura)
- 100-125 g šećera
- 1 jaje
- prstohvat soli
- nešto limunove korice ili vanilin šećera
- 250 g brašna
- eventualno prašak za pecivo
- Sve sastojke miješajte oko ½ minute na stupnju **2**, a zatim oko 2-3 minute na stupnju **6** s pomoću profesionalne Flexi metlice za miješanje.



Od 500 g brašna:

- Sastojke obrađujte s pomoću kuke za miješanje oko ½ minute na stupnju **1**, potom oko 3-4 minute na stupnju **3**.



Maksimalna količina: 4 x osnovni recept

Dizano tijesto

Osnovni recept

- 500 g brašna
- 1 jaje
- 80 g masti (sobna temperatura)
- 80 g šećera
- 200-250 ml mlakog mlijeka
- 25 g svježeg kvasca ili 1 paketić suhog kvasca
- kora ½ limuna
- prstohvat soli
- Sve sastojke obrađujte oko ½ minute na stupnju **1**, potom oko 3-6 minuta na stupnju **3** s pomoću kuke za miješanje.



Maksimalna količina: 3 x osnovni recept

Napomena: Kod modela s programom SensorControl Plus koristite automatski program. → »Korištenje programa SensorControl Plus« vidi stranicu 112

Tijesto za tjesteninu

Osnovni recept

- 500 g brašna
- 250 g jaja (oko 5 komada)
- po potrebi 2-3 žlice (20-30 g) hladne vode
- Sve sastojke obrađuje oko 3 do 5 minuta na stupnju **3** dok se ne povežu u tijesto.



Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept

Tijesto za kruh

Osnovni recept

- 1000 g brašna
- 3 paketića suhog kvasca
- 2 čajne žličice soli
- 660 ml tople vode
- Sve sastojke obrađujte oko ½ minute na stupnju **1**, potom oko 4-5 minuta na stupnju **3** s pomoću kuke za miješanje.



Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept

Fino namještanje alata

⚠ Opasnost od ozljede!

Iskopčajte mrežni utikač prije provođenja finog namještanja.

Pažnja!

Fino namještanje alata provodite samo u malim koracima. Okretna se ručka mora moći potpuno spustiti, a alati pritom ne smiju zapinjati o dno ili rub posude. Optimalni razmak alata od posude iznosi 3 mm.

→ Slijed slika

- Uz namještenu profesionalnu metlicu za mućenje provjerite trenutačnu postavku.
- Pritisnite tipku za otključavanje i okretnu ručku podignite do kraja.
- Rukom pridržavajte alat. Protumaticu otpustite viličastim ključem (10 mm) u smjeru kazaljke na satu.
- Razmak od posude namjestite okretanjem alata (1 cijeli okret odgovara pomicanju u visinu od 1 mm).

Okretanje suprotno od smjera kazaljke na satu:

Razmak od posude se smanjuje.

Okretanje u smjeru kazaljke na satu:

Razmak od posude se povećava.

- Pritisnite tipku za otključavanje i pritisnite okretnu ručku prema dolje dok ne sjedne na svoje mjesto.
- Provjerite razmak alata. Optimalni razmak alata od posude iznosi 3 mm. Po potrebi prilagodite razmak.
- Ako je razmak optimalno namješten, pritisnite tipku za otključavanje i okrenite okretnu ručku natrag.
- Rukom pridržavajte alat. Protumaticu pritegnite viljuškastim ključem (10 mm) suprotno od smjera kazaljke na satu.

Sigurnosni sustavi

Osigurač kod uključivanja

Aparat je moguće uključiti samo kada je posuda umetnuta i okrenuta do kraja ili kada je pribor pričvršćen u kutnom prijenosu ili glavnom pogonu te kada je okretna ručka uglavljena u donjem položaju.

Osigurač od ponovnog uključivanja

Aparat u slučaju nestanka struje ostaje uključen, ali se motor nakon toga više ne pokreće. Za ponovno uključivanje okretnu sklopku postavite na **O**, a zatim ga uključite.

Osigurač od preopterećenja

Osigurač od preopterećenja samostalno isključuje motor tijekom uporabe. Jedan od mogućih uzroka može biti obrada prevelikih količina namirnica.

Osigurač okretne ručke

Okretnu ručku nije moguće otključati i pomicati ako je na stražnji pogon postavljen pribor.

Zbrinjavanje



Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo. Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji. Informirajte se o mogućnostima zbrinjavanja kod Vaše stručnog dobavljača.

Uvjeti garancije

Uvjete garancije za ovaj uređaj određuje naš predstavnik u zemlje gdje se uređaj prodaje. Pojednostosti o tim uvjetima mogu se dobiti od trgovca gdje je uređaj bio kupljen. Potrebno je predočiti račun kada se podnosi bilo kakav zahtjev u svezi garantnih uvjeta.

Pridržavamo pravo na izmjene.

Pomoć u slučaju smetnji

U tablicama koje slijede možete pronaći rješenja za probleme ili smetnje koje možete otkloniti sami. Ako se smetnja nije dala tako ukloniti, obratite se servisnoj službi.

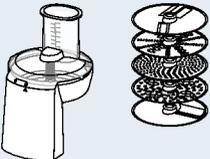
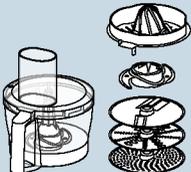
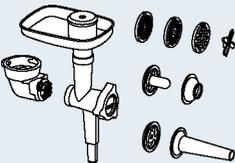
Problem	Mogući uzrok	Pomoć
Na zaslonu se ništa ne prikazuje. Svijetleći je prsten isključen. Uređaj se ne može uključiti.	Uređaj nije pod naponom.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Provjerite opskrbu strujom. ■ Utaknite mrežni utikač.
Aparat se ne pokreće. Svijetleći prsten svijetli.	Aktiviran je sustav osigurača.	→ »Sigurnosni sustavi« vidi stranicu 13
Aparat se isključuje tijekom uporabe.	Istovremeno ili predugo se obrađivala prevelika količina sastojaka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Okretnu sklopku postavite na O. ■ Iskopčajte mrežni utikač. ■ Smanjite količinu za prerađivanje. ■ Ostavite da se aparat ohladi na sobnu temperaturu.
	Okretna je ručka otvorena.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Okretnu sklopku postavite na O. ■ Pritisnite tipku za otključavanje i pritisnite okretnu ručku prema dolje dok ne sjedne na svoje mjesto.
	Posuda ili kutni prijenos (pribor) su se otpustili.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Okretnu sklopku postavite na O. ■ Iskopčajte mrežni utikač. ■ Posudu zavrnite do kraja. ■ Pritegnite kutni prijenos i do kraja zatvorite polugu za blokiranje.
Okretna ručka ne može se otvoriti.	Na stražnji, crveni pogon pričvršćen je pribor.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skinite pribor. ■ Pritisnite tipku za otključavanje i otvorite okretnu ručku.
Vaga ne prikazuje promjenu težine iako su sastojci dodani.	Količina dodanih sastojaka ima težinu manju od 5 grama (0,01 lb).	Dodajte najmanje 5 grama (0,01 lb), u protivnom vaga neće dati točne rezultate mjerenja.
Uređaj ne pokreće odabrani program SensorControl Plus i ponovno se isključuje.	Niste dovoljno dugo držali okretnu sklopku u položaju M/A .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Postavite okretnu sklopku na M/A i zadržite je u tom položaju. ■ Nakon 2 sekunde okretna se sklopka automatski fiksira i nakon što je otpustite ostaje u položaju M/A.
Nije moguće pokrenuti program SensorControl Plus. Pojavljuje se prikaz »DODAJ SASTOJKE« iako su sastojci već dodani.	Kod modela s vagom sastojci su dodani prije aktiviranja vage.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ispraznite posudu. ■ Ponovno odaberite program. ■ Sastojke dodajte tek nakon odabira programa i nakon što vaga pokaže prikaz »0 g« ili »0.00 lb« (ovisno o postavci) ili se na zaslonu pojavi prikaz »DODAJ SASTOJKE«.

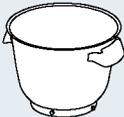
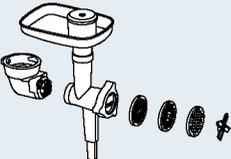
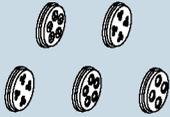
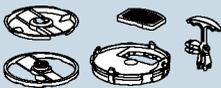
Prikaz na zaslonu	Mogući uzrok	Pomoć
POGREŠKA PREOPTEREĆENJE MOTORA	Istovremeno ili predugo se obrađivala prevelika količina sastojaka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Okretnu sklopku postavite na O. Iskopčajte mrežni utikač. ■ Smanjite količinu za prerađivanje. ■ Ostavite da se aparat ohladi na sobnu temperaturu.
	Uređaj ili pribor je blokiran.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Okretnu sklopku postavite na O. Iskopčajte mrežni utikač. ■ Provjerite uređaj/pribor i oslobodite blokadu.
	Motor u kvaru.	Ako se poruka trajno prikazuje, postoji mogućnost da je motor u kvaru. Obratite se Službi za korisnike.
POGREŠKA VAGA	Vaga ne funkcionira ispravno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Za vraćanje postavki vage na početno stanje: Držite pritisnutom jednu od funkcijskih tipki (//) sve dok se na zaslonu ne pojavi prikaz »OptiMUM«. ■ Okretnu sklopku postavite na O. Iskopčajte mrežni utikač. ■ Ponovno pokušajte nakon otprilike 10 minuta.
		Vaga u kvaru.
	Vaga je izložena vibracijama.	Nemojte koristiti uređaj na radnim površinama ispod kojih radi, primjerice, perilica posuđa.
	Uređaj je prije korištenja vage pomaknut na radnoj površini.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Podignite uređaj te ga ponovno spustite. ■ Vratite postavke vage na početno stanje i pokušajte ponovno.
	POGREŠKA RUČKA OTVORENA	Okretna je ručka otvorena.
POGREŠKA PROVJERITE ZDJELU	Posuda ili kutni prienos (pribor) su se otpustili.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Okretnu sklopku postavite na O. Iskopčajte mrežni utikač. ■ Posudu zavrnite do kraja. ■ Pritegnite kutni prienos i do kraja zatvorite polugu za blokiranje.
ZA VAGU ZAUSTAVI STROJ	Vaga je uključena za vrijeme rada uređaja.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prije korištenja vage isključite uređaj i pričekajte da se zaustavi.
PREOPTEREĆENJE VAGA ili NEDOVOLJNO OPTEREĆENJE VAGA	Rezultat mjerenja nalazi se izvan raspona mjerenja i prikaza vage (-990 g do 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nemojte dodavati više od 5000 g sastojaka. ■ Nemojte vaditi više od 990 g sastojaka.

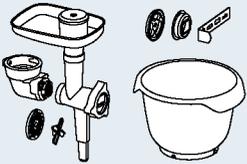
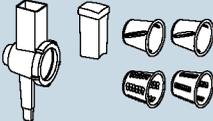
Prikaz na zaslonu	Mogući uzrok	Pomoć
PREOPTREĆENJE ili NEDOVOLJNO OPTEREĆENJE pri korištenju programa SensorControl Plus	Dodano je previše ili premalo sastojaka za odabrani program.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dodajte sastojke su skladu sa zadanim količinama. <p>→ »Korištenje programa SensorControl Plus« vidi stranicu 8</p>

Pribor

Pribor i zamjenske dijelove moguće je nabaviti u trgovini ili kod službe za korisnike. Budući da se paleta proizvoda stalno proširuje, moguće je da će se u međuvremenu pojaviti dodatni pribor koji ovdje nije naveden. Stoga posjetite <http://www.bosch-home.com/hr/> kako biste vidjeli koji se pribor trenutno nudi.

Pribor	Oznaka	Opis
	MUZ9VL1	Sjeckalica za hranu Za rezanje i ribanje voća, povrća i ostalih živežnih namirnica.
	MUZ9VLP1	Multi mikser sa sokovnikom za citruse Za sjeckanje bilja, povrća, jabuka i mesa, za ribanje mrkve, rotkvice i sira, za ribanje oraha i ohlađene čokolade. Za cijedenje naranči, limuna i grejpfruta.
	MUZ9PP1	Nastavak za tjestenine Za izradu ploča od tijesta i trakaste tjestenine.
	MUZ9TM1	Multi komplet za usitnjavanje Za mljevenje i usitnjavanje manjih količina začina, žitarica, kave ili šećera. Za usitnjavanje i sjeckanje mesa, ribe, tvrdog sira, bilja, voća, povrća, oraha ili čokolade. Za miješanje tekućih odn. polučvrstih namirnica, za usitnjavanje/sjeckanje sirovog voća i povrća kao i zamrznutog voća te za piriranje jela.
	MUZ9HA1	Mlin za meso s punjačem kobasica i nastavkom za kibbeh Za sjeckanje svježeg mesa za tartar ili mesne štruce. Za punjenje kobasica. Za izradu džepića od tijesta ili mljevenog mesa.

Pribor	Oznaka	Opis
	MUZ9MX1	Mikser Za miješanje pića, za piriranje voća i povrća, za pripremu majoneze, za usitnjavanje voća, oraha i kockica leda, za piriranje te miješanje juha i umaka.
	MUZ9ER1	Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika s ručkama U posudi je moguće obrađivati do 3500 g miješanog tijesta.
	MUZ9KR1	Plastična posuda za miješanje s ručkama U posudi je moguće obrađivati do 3500 g miješanog tijesta.
	MUZ9FW1	Mlin za meso Za sjeckanje svježeg mesa za tartar ili mesne štruce.
	MUZ9PP2	Umetci za tjesteninu za uređaje MUZ9HA1 i MUZ9FW1 Za oblikovanje tjestenine. Možete odabrati između 5 različitih oblika.
	MUZ9SV1	Umetak za štrcano pecivo za uređaje MUZ9HA1 i MUZ9FW1 Za oblikovanje štrcanog peciva. Možete odabrati između 4 različita oblika.
	MUZ9CC1	Rezač kockica za uređaj MUZ9VL1 Za rezanje namirnica na kockice.
	MUZ9PS1	Disk za pomfrit za uređaj MUZ9VL1 Za rezanje sirovog krumpira za pomfrit.
	MUZ9SC1	Profesionalni Supercut okretni disk za rezanje za uređaje MUZ9VL1 i vMUZ9VLP1 Za rezanje voća i povrća na tanke ili debele kriške. Prikladan je naročito za iznimno meke ili iznimno vlaknaste namirnice.

Pribor	Oznaka	Opis
	<p>MUZ9BS1</p>	<p>Set pribora »Baking Sensation« Set se sastoji od sljedećih dijelova: Mlin za meso za uređaj MUZ9FW1 (s rupičastom pločom u sredini, 5 mm), umetak za štrcano pecivo za uređaj MUZ9SV1, plastična posuda za miješanje za uređaj MUZ9SV1 .</p>
	<p>MUZ9RV1</p>	<p>Nastavak za ribanje Za rezanje i ribanje namirnica.</p>
	<p>MUZ9AD1</p>	<p>Kutni prijenos za uređaj MUZ9RV1 Ako nemate kutni prijenos nekog drugog pribora, možete ga zasebno nabaviti.</p>

Namensko korišćenje

Ovaj uređaj je namenjen samo za privatno domaćinstvo i za kućno okruženje. Uređaj sme da se koristi samo za obradu uobičajenih količina u domaćinstvu sa uobičajenim vremenima obrade.

Dozvoljena maksimalna količina se ne sme prekoračiti. → „Recepti“ vidi stranu 136

Uređaj je namenjen za mešanje, mešenje i mućenje namirnica.

Uređaj se ne sme upotrebljavati za obradu drugih materija, odnosno predmeta. Upotrebom dodatnog pribora koji je odobrio proizvođač

moguće su i dodatne primene uređaja. Uređaj sme da se koristi

samo sa odobrenim originalnim delovima i dodatnim priborom.

Nipošto nemojte koristiti dodatni pribor za druge uređaje.

Uređaj sme da se koristi samo u zatvorenim prostorijama, na sobnoj temperaturi i na visinama do 2000 m nadmorske visine.

Važne napomene za bezbednost

Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu, postupajte u skladu sa njim i sačuvajte ga za kasniju upotrebu! U slučaju predaje uređaja trećem licu priložite i ovo uputstvo. Nepoštovanje uputstva za pravilnu upotrebu uređaja isključuje odgovornost proizvođača za bilo kakvu nastalu štetu.

Osobe sa umanjnim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnost pri tome postoje. Držite decu podalje od uređaja i priključnih vodova i nemojte dozvoliti deci da rukuju uređajem. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da izvode deca.

Opasnost od strujnog udara i požara!

- Uređaj se može povezati na mrežu naizmjenične struje samo pomoću pravilno ugrađene utičnice sa uzemljenjem. Uverite se da je sistem uzemljenja kućne električne instalacije instaliran u skladu sa propisima.
- Uređaj sme da se priključi i koristi samo prema podacima na tipskoj pločici. Uređaj koristite samo ako kabl za napajanje i uređaj nisu oštećeni. Popravke na uređaju, kao što je npr. zamena oštećenog mrežnog kabla, sme da vrši samo naša servisna služba, kako bi se izbegle moguće opasnosti.
- Uređaj nipošto nemojte priključivati na vremenske prekidače ili utičnice sa daljinskim upravljačem. Obavezno nadgledajte uređaj u toku rada!

- Uređaj nemojte postavljati na vrele površine, npr. ringle, ili u njihovoj blizini. Mrežni kabl ne sme da dođe u kontakt sa vrućim površinama ili da se prevlači preko oštih ivica.
- Osnovni uređaj nipošto nemojte uranjati u vodu ili stavljati u mašinu za pranje posuđa. Nemojte koristiti čistač na paru. Uređajem nipošto nemojte rukovati mokrim rukama.
- Uređaj mora da bude odvojen od mrežnog napajanja nakon svake upotrebe, kada je bez nadzora, pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja i u slučaju pojave smetnji.

⚠ Opasnost od povrede!

- Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću pri radu, uređaj mora biti isključen i odvojen od mrežnog napajanja.
- Nemojte posezati rukom u kućište prilikom spuštanja zakretne ručice, kako ne bi došlo do priklještenja prstiju ili ruku. Nemojte pomerati zakretnu ručicu dok je uređaj uključen.
- Pribor koristite samo ako je umetnuta činija, montiran poklopac i ako su postavljeni zaštitni poklopci pogona! Kada koristite dodatni pribor postavite činiju, poklopac i zaštitne poklopce pogona na način opisan u uputstvu!
- Nemojte posezati rukom u činiju ili otvor za punjenje u toku rada uređaja. Nemojte ubacivati predmete (npr. varjaču) u činiju ili otvor za punjenje. Ruke, kosu, odeću i drugi pribor držite podalje od rotirajućih delova. Nakon isključivanja pogon radi još neko vreme. Sačekajte dok se pogon potpuno ne umiri.
- Nipošto nemojte istovremeno koristiti 2 komada pribora ili pribor i dodatni pribor. Prilikom upotrebe dodatnog pribora obratite pažnju na ovo uputstvo kao i na priložena uputstva za upotrebu.
- Prilikom upotrebe dodatne opreme obratite pažnju na oznake u bojama na dodatnom priboru i pogonu.

⚠ Opasnost od gušenja!

Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.

⚠ Pažnja!

- Preporučuje se da uređaj ne ostavljate uključen duže nego što je potrebno za obradu namirnica. Uređaj nemojte ostavljati da radi u praznom hodu.
- Radna površina mora biti pristupačna, otporna na vlagu, čvrsta, ravna, suva i dovoljno velika, kako bi se sprečio nastanak oštećenja usled prskanja i kako biste mogli nesmetano da radite.

⚠ Važno!

Posle svake upotrebe ili dužeg perioda nekorišćenja obavezno temeljno očistite uređaj. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 136

Čestitamo vam na kupovini novog aparata iz asortimana kompanije Bosch. Ostale informacije u vezi sa našim proizvodima naći ćete na našoj internet stranici.

www.bosch-home.com

Naši uređaji se stalno usavršavaju. Zbog toga se može desiti da pojedine funkcije odstupaju od ovog uputstva. U tom slučaju proverite, da li se na našoj internet stranici nalazi novija verzija ovog uputstva.

Za korišćenje ovog uputstva za upotrebu: Korice ovog uputstva možete da rasklopite. Tamo ćete pronaći ilustracije označene slovima i brojevima, na koje se ukazuje u ovom uputstvu (npr. → **slikovni prikaz** ).

Sadržaj

Namensko korišćenje	124
Važne napomene za bezbednost	124
Pregled	126
Pre prve upotrebe	127
Delovi i elementi za rukovanje	127
Priprema	129
Podešavanja	129
Upotreba bez dodatnih funkcija	130
Korišćenje funkcije vremena i tajmera	131
Upotreba SensorControl Plus	132
Upotreba vage	134
Upotreba dodatnog pribora	135
Čišćenje i održavanje	136
Recepti	136
Fino podešavanje pribora	137
Sigurnosni sistemi	138
Odlaganje na otpad	138
Uslovi garancije	138
Pomoć u slučaju smetnji	139
Dodatni pribor	141

Pregled

Otvorite stranice sa slikama.

→ **slika** 

Osnovni uređaj

- 1 Obrtni prekidač**
 - a Svetleći prsten (prikaz rada)
 - b Skala za podešavanje
- 2 Taster za otključavanje**
- 3 Zakretna ručica**
- 4 Glavni pogon (crni)**
- a Otvor za postavljanje pribora
- 5 Prednji pogon (žuti)**
- a Zaštitni poklopac pogona
- 6 Zadnji pogon (crveni)**
- a Zaštitni poklopac pogona
- 7 Pregrada za odlaganje kabla ili namotavač kabla***
- 8 Otvori za činiju**

Komandna površina

- 9 Funkcijski tasteri**
 - a Tasteri za izbor funkcije*
 - b Tasteri za podešavanje
- 10 Displej**

Činija

- 11 Posuda za mešanje od inoksa**
- 12 Poklopac**
 - a Otvor za punjenje

Pribori

- 13 Metlice za mešanje Profi Flexi**
 - a Zaštitni poklopac sa tasterima za izbacivanje
- 14 Metlice za mućenje Profi**
 - a Zaštitni poklopac sa tasterima za izbacivanje
- 15 Metlice za mešenje**
 - a Zaštitni poklopac sa tasterima za izbacivanje

* u zavisnosti od modela

Napomena: U zavisnosti od modela, vaš kuhinjski uređaj isporučuje se sa dodatnim priborom.

Pre prve upotrebe

Pre nego što počnete da koristite novi uređaj, njega najpre morate potpuno raspakovati, očistiti i proveriti.

Pažnja!

Oštećeni uređaj ni u kom slučaju nemojte puštati u rad!

- Osnovni uređaj i sve delove dodatnog pribora izvadite iz ambalaže, a ambalažni materijal uklonite.
- Proverite da li su isporučeni svi delovi, kao i da li na njima ima vidljivih oštećenja. → **slika A**
- Pre prve upotrebe temeljno očistite sve delove i ostavite ih da se osuše. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 136

Delovi i elementi za rukovanje

Oznake u bojama

Pogoni su označeni različitim bojama (crnom, žutom i crvenom). Ove oznake u bojama mogu se pronaći i na dodatnom priboru. Dodatni pribor upotrebljavajte samo sa pogonom koji je označen istom bojom kao i pribor.

Pogoni

→ **slika A**

Uređaj je opremljen sa 3 različita pogona.

Glavni pogon, crni (4)

Za priključivanje pribora ili dodatnog pribora sa koničnim prenosnikom.



Prednji pogon, žuti (5)

Za priključivanje dodatnog pribora sa žutim priključnim elementom.



Zadnji pogon, crveni (6)

Za priključivanje dodatnog pribora sa crvenim priključnim elementom.



Zaštitni poklopac pogona (5a i 6a)

Za prekrivanje pogona koji nisu u upotrebi.

Ostale informacije: → „Dodatni pribor“ vidi stranu 141

Displej

→ **slika A**

Na displeju se prikazuju podešavanja, informacije, poruke o greškama i vrednosti. Pri tom se duži tekstovi kreću zdesna nalevo kako bi bili u potpunosti prikazani.

Primer:



Jezik, na kojem će biti prikazani tekstovi, može da se promeniti. → „Podešavanja“ vidi stranu 129

Funkcijski tasteri

→ **slika A**

Uređaj raspolaže sa 3 do 5 funkcijskih tastera (u zavisnosti od modela), pomoću kojih se mogu izabrati i podesiti dodatne funkcije i automatski programi.

Tasteri

 *	SensorControl Plus/ Izbor programa/Nazad
 *	Tajmer/Izbor/Nazad
 *	Vaga/Tara/Nazad
—	Izbor/Smanjivanje vrednosti
+	Izbor/Povećavanje vrednosti

* u zavisnosti od modela

Tasteri za izbor funkcije / /

Izabrana funkcija se aktivira kratkim pritiskom. Pritiskom i držanjem se napušta izabrana funkcija i na displeju se ponovo pojavljuje „OptiMUM“.

Napomena: Tasterima se rukuje laganim dodiranjem prstom. Korišćenje kuhinjskih rukavica može da utiče na funkciju tastera. Rukovanje pomoću predmeta (npr. varjače) nije moguće.

Obrtni prekidač sa svetlećim prstenom

→ slika 

Pomoću obrtnog prekidača možete da izaberete željenu brzinu, pokrenete automatski program ili da isključite uređaj. U toku rada svetli integrisani svetleći prsten. U slučaju pojave smetnji pri radu uređaja, aktiviranja elektronskih osigurača ili kvara uređaja uređaj se ne može više uključiti a svetleći prsten svetli.

Podešavanja

M/A	<p>Podešavanje M/A ima dve različite funkcije:</p> <p>Standardno (M): Trenutno uključivanje sa maksimalnim brojem obrtaja/brzo. Držite pritisnut prekidač za željeno trajanje.</p> <p>Sa opcijom SensorControl Plus (A): Automatska regulacija trajanja. Nakon aktiviranja automatike, prekidač postavite na M/A i u tom položaju ga zadržite nekoliko sekundi. Prekidač ostaje na M/A i nakon završetka automatskog rada ponovo preskače na O. Uređaj je isključen. → „Upotreba <i>SensorControl Plus</i>“ vidi stranu 132</p>
O	Zaustavljanje/isključivanje
	Funkcija „umešavanja“ sa najnižim brojem obrtaja/veoma sporo
1...7	<p>Stepeni brzine:</p> <p>1: manji broj obrtaja/sporo 7: najviši broj obrtaja/brzo</p>

Pribori

→ slika 

Metlice za mešanje Profi Flexi

Za mućenje testa, npr. mućenog testa ili musa. Za umešavanje šlaga od belanaca ili pavlake.



Metlice za mućenje Profi

Za miksovanje šlaga od belanaca, pavlake i miskovanje lakših testa, npr. biskvit testa.



Metlice za mešenje

Za mućenje teških testa (npr. testa s kvascem) i umešavanje sastojaka koje ne treba seckati (npr. suvo grožđe, komadići čokolade).



Preporuke za brzinu

	Za umešavanje i blago mešanje različitih sastojaka (npr. umešavanje šlaga od belanaca)
1-2	Za mućenje i mešanja sastojaka
3	Za mešenje teških testa pomoću metlica za mešenje
5-7	Za mešanje i mućenje sastojaka (npr. šlaga) pomoću metlica za mešanje Profi Flexi ili metlica za mućenje Profi
M/A	Za upotrebu pribora sa opcijom SensorControl Plus → „Upotreba <i>SensorControl Plus</i> “ vidi stranu 132

Fino podešavanje pribora

Uređaj je fabrički podešen tako da metlice za mućenje Profi gotovo dodiruju dno činije kako bi se sastojci adekvatno izmešali. Razmak se može blago korigovati ako pribor dodiruje dno činije ili je suviše udaljen od dna. → „Fino podešavanje pribora“ vidi stranu 137

Zakretna ručica

→ slika 

Zakretna ručica se zakreće nagore kako bi omogućilo umetanje ili uklanjanje pribora ili činije. Zakretna ručica ima funkciju „EasyArm Lift“ koja podržava kretanje zakretne ručice nagore.

Činija i poklopac

→ slika 

Uređaj se isporučuje sa posebnom činijom koja se pričvršćuje umetanjem i okretanjem osnovnog uređaja. Poklopac je pričvršćen na zakretnoj ručici i otvara se automatski prilikom podizanja zakretne ručice.

Postavljanje i uklanjanje pribora

→ slika

Pribor je opremljen zaštitnim poklopcem sa tasterima za izbacivanje koji služe za jednostavno uklanjanje pribora.

Postavljanje pribora: Pribor gurajte u glavni pogon sve dok ne ulegne. Zaštitni poklopac štiti pogon.

Uklanjanje pribora: Držite pritisnuta oba tastera za izbacivanje, sve dok se pribor ne otpusti. Zatim izvucite pribor iz pogona.

Namotavač kabla

→ slika

U zavisnosti od modela: Uređaj je opremljen automatskim namotavačem kabla. Mrežni kabl jednim potezom izvucite do željene dužine (maks. 125 cm) i polako ga pustite; kabl je fiksiran.

Smanjivanje dužine kabla: Lagano povlačite kabl i pustite ga da se namota do željene dužine. Zatim ga ponovo lagano potegnite i polako otpustite; kabl se fiksira.

Važno: Kabl nemojte ručno da uvlačite. Ako se kabl zaglavi, sasvim ga izvucite i pustite da se ponovo namota.

Pregrada za odlaganje kabla

→ slika

U zavisnosti od modela: Uređaj je opremljen pregradom za odlaganje kabla. Dužina mrežnog kabla može da se podešava izvlačenjem i uvlačenjem kabla.

Sigurnosni sistemi

Uređaj je opremljen različitim sigurnosnim sistemima. → „*Sigurnosni sistemi*“ vidi stranu 138

Priprema

- Osnovni uređaj postavite na ravnu, čistu i stabilnu površinu.
- Mrežni kabl izvucite na željenu dužinu.
- Pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu podignite do graničnika.
- Poklopac sa otvorom za punjenje umetnite na glavni pogon s prednje strane.

- Postavite činiju. Pritom vodite računa o otvorima na osnovnom uređaju.
- Činiju okrećite u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu, sve dok ne ulegne.

Osnovni uređaj je pripremljen za dalju upotrebu.

Važno: Uređaj nemojte da pomerate po radnoj površini jer bi to moglo da ugrozi funkciju vage. Podignite uređaj da biste ga premestili.

Podešavanja

- Pritisnite taster za otključavanje, pa zakretnu ručicu pritisnite nadole sve dok ne ulegne.
- Utaknite mrežni utikač. Uređaj je uključen.
- Na displeju se pojavljuje „OptiMUM“.

Napomena: Ako tokom određenog vremena ne koristite uređaj ili ne rukujete njime, displej će se polako isključiti i preći u Standby režim. Kada dodirnete bilo koji taster, ponovo će se pojaviti „OptiMUM“.

- Istovremeno držite pritisnute tastere  i + sve dok se ne otvori meni za konfiguraciju.
- Ponovo pustite tastere  i +.

Izbor podešavanja

- Nakon svakog kratkog pritiska na taster  redom će se pojavljivati sledeća podešavanja.
 - JEZIK
Jezik na kojem će biti prikazani tekstovi na dspleju.
 - ZVUK
Jačina zvučnih signala – podešavanje u 6 stepena, od isključeno do glasno.
 - OSVETLJENOST
Osvetljenost displeja – podešavanje u 6 stepena od tamnog do svetlog.
 - JEDINICE (kod modela sa vagom)
Jedinica prikaza vage – gram (g) ili funta (lb).

Promena i memorisanje podešavanja

- Pomoću tastera + ili – možete da promenite trenutno podešavanje.
- Istovremeno držite pritisnute tastere ☺ i + sve dok se na displeju ne pojavi „MEMORISANJE“.
- Ponovo pustite tastere ☺ i +. Promenjena podešavanja su memorisana.

Primer: Podešavanje jezika

→ pogledajte i kratko uputstvo

- Istovremeno držite pritisnute tastere ☺ i + sve dok se ne otvori meni za konfiguraciju.
- Ponovo pustite tastere ☺ i +.
- Pritiskajte taster ☺ sve dok se ne pojavi izbor jezika.

JEZIK
SRPSKI

- Pritiskajte taster + ili – sve dok se ne pojavi željeni jezik.
- Istovremeno držite pritisnute tastere ☺ i + sve dok se „PODEŠAVANJE MEMORISANJE“ nakratko ne pojavi na displeju.

PODEŠAVANJ
MEMORISANJE

- Im Display erscheint die Sprachauswahl.
- Ponovo pustite tastere ☺ i +. Izbor jezika je memorisan.
- Držite pritisnut jedan od funkcijskih tastera (☺/☺/☺) sve dok se na displeju ne pojavi „OptIMUM“. Uređaj je spreman za rad.

Napomena: Ako uređaj uključite pomoću obrtnog prekidača, meni se odmah napušta.

Upotreba bez dodatnih funkcija

⚠ Opasnost od povrede!

- Mrežni utikač priključite tek kada su završene pripreme za rad sa uređajem.
- Nemojte posezati rukom u činiju ili otvor za punjenje u toku rada uređaja.
- Uređajem rukujte samo uz postavljen poklopac.
- Pre pokretanja zakretne ručice ili zamene pribora obavezno sačekajte da se pogon potpuno umiri.
- Iz bezbednosnih razloga, obavezno na prednji i zadnji pogon postavite zaštitni poklopac pogona.

Važno:

- Osnovni uređaj pripremite na način opisan u „Priprema“.
- Uređaj ne može da se uključi ako činija nije pravilno postavljena.

Napomena: Funkcija „VREME“ se automatski pokreće prilikom svake upotrebe, meri vreme trajanja obrade i prikazuje ga na displeju.

→ slikovni prikaz

1. U zavisnosti od načina obrade, izaberite metlice za mešanje Profi Flexi, metlice za mućenje Profi ili metlice za mešanje → „Pribori“ vidi stranu 128. Pribor gurajte u glavni pogon sve dok ne ulegne. Zaštitni poklopac štiti pogon.
2. Potrebne sastojke sipajte u činiju.
3. Pritisnite taster za otključavanje, pa zakretnu ručicu pritisnite nadole sve dok ne ulegne.

⚠ Opasnost od povrede!

Pažljivo spuštajte zakretnu ručicu! Pritom pazite da se prsti ili ruke ne prignječe.

Rukovanje uređajem

4. Utaknite mrežni utikač. Na displeju se pojavljuje „OptiMUM“.
 5. Obrtni prekidač podesite na željeni stepen (→ „Preporuke za brzinu“ vidi stranu 128). Na displeju se pojavljuje „VREME“ a proteklo vreme trajanja obrade se prikazuje u minutama i sekundama.
- Napomena:** Kada prođe 60 minuta, dodatno će biti prikazani i sati: „1:01:30“.
6. Sastojke obrađujte sve dok se ne postigne željeni rezultat.
 7. Obrtni prekidač podesite na **O**. Sačekajte dok se pogon ne umiri. Izvucite mrežni utikač.
 8. Pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu podignite do kraja.
 9. Činiju okrećite u smeru suprotnom od kazaljke na satu sve dok se ne otpusti iz ležaja. Uklonite činiju.
 10. Držite pritisnuta oba tastera za izbacivanje, sve dok se pribor ne otpusti. Zatim izvucite pribor iz pogona.
 11. Skinite poklopac sa pogona.
 12. Delove očistite odmah nakon upotrebe. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 136

Napomena: Koristite i naše primere primene, kako biste bolje upoznali uređaj i njegove funkcije. → „Recepti“ vidi stranu 136

Sipanje sastojaka

U toku obrade se mogu dodati dodatni sastojci.

→ slika

- Pažljivo dodajte dodatne sastojke dok uređaj radi koristeći otvor za punjenje na poklopcu.

Opasnost od povrede!

Nemojte posezati rukom u činiju ili otvor za punjenje u toku rada uređaja. Nemojte ubacivati predmete (npr. varjaču) u činiju ili otvor za punjenje.

→ slikovni prikaz

1. Za dodavanje većih količina ili sastojaka: Obrtni prekidač postavite na **O**. Sačekajte dok se pogon ne umiri.
2. Pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu podignite do kraja.
3. Sastojke sipajte direktno u činiju. Pritisnite taster za otključavanje, pa zakretnu ručicu pritisnite nadole sve dok ne ulegne. Na displeju se pojavljuje „OptiMUM“. Obradite sastojke.

Korišćenje funkcije vremena i tajmera

Uređaj je opremljen funkcijom vremena i tajmera. Moguće su sledeće funkcije:

Funkcija „VREME“

Prikaz proteklog vremena trajanja obrade (standardno podešavanje). Funkcija „VREME“ se automatski pokreće čim započne obrada namirnica.

Napomene:

- Za vreme obrade kratko pritisnite taster  da biste uključili funkciju „TAJMER“.
- Za vreme obrade držite pritisnut taster , da biste prikaz resetovali na „00:00“.

Funkcija „TAJMER“

Podešavanje željenog vremena trajanja. Kada je vreme trajanja isteklo, ogласiće se zvučni signal i obrada se završava. Funkcija se može koristiti i bez obrade namirnica (npr. za trajanje kuvanja ili mirovanja namirnica).

→ slikovni prikaz

1. Pripremite uređaj. Sipajte sastojke.
2. Utaknite mrežni utikač. Na displeju se pojavljuje „OptiMUM“.
3. Pritisnite taster . Na displeju se pojavljuje „00:00“.
4. Pomoću tastera + ili – podesite željeno vreme trajanja obrade. Pritiskom i držanjem određenog tastera vrednosti se brže menjaju. Podešeno vreme trajanja obrade ostaje memorisano oko 5 minuta.

5. Podesite obrtni prekidač na željeni stepen.
6. Na displeju se prikazuje preostalo vreme trajanja i ono se odbrojava unazad.
7. Kada je preostalo vreme trajanja isteklo, oglašice se zvučni signal i uređaj automatski prekida obradu. Na displeju se pojavljuje „ZAVRŠI TAJMER“.
Napomena: Podešavanje zvučnog signala → „Podešavanje“ *vidi stranu 129*
8. Na displeju se pojavljuje „PREBACITE PREKIDAČ NA 0“.
9. Obrtni prekidač podesite na **0**. Na displeju se pojavljuje „OptiMUM“.
10. Izvucite mrežni utikač.
11. Obrada sa funkcijom „TAJMER“ je završena.
12. Delove očistite odmah nakon upotrebe.
→ „Čišćenje i održavanje“ *vidi stranu 136*

Napomene:

- Na displeju se prikazuje vreme trajanja u minutama i sekundama. Primer: 1 minuta i 30 sekundi: „01:30“. Kada prođe 60 minuta, dodatno će biti prikazani i sati: „1:01:30“.
- Pritisnite taster + ili – da biste u svakom trenutku mogli da prilagodite prikazano preostalo vreme trajanja.
- Dva puta kratko pritisnite taster  da biste zaustavili (uređaj i dalje radi) ili ponovo pokrenuli tajmer.
- Obrtni prekidač okrenite na **0** da biste prekinuli obradu. Preostalo vreme trajanja ostaje memorisano i nastavlja da se odbrojava unazad nakon ponovnog uključivanja.
- Držite pritisnut taster  da biste isključili tajmer. Na displeju se pojavljuje „00:00“. Funkcija „VREME“ je ponovo aktivirana.

Korišćenje tajmera bez obrade namirnica:

- Pritisnite taster . Na displeju se pojavljuje „00:00“.
- Pomoću tastera + ili – podesite željeno vreme trajanja obrade.
- Dva puta kratko pritisnite taster  da biste pokrenuli tajmer.
- Na displeju se prikazuje preostalo vreme trajanja i ono se odbrojava unazad.
- Kada je vreme trajanja isteklo, oglašice se zvučni signal. Na displeju se pojavljuje „ZAVRŠI TAJMER“.

Napomene:

- Dva puta kratko pritisnite taster  da biste zaustavili ili ponovo pokrenuli tajmer.
- Ako obrada namirnica započne dok se tajmer koristi, uređaj radi dok ne istekne preostalo vreme i automatski završava obradu.

Upotreba SensorControl Plus

Uređaj je (u zavisnosti od modela) opremljen SensorControl Plus automatskim programima. Senzori nadgledaju obradu sastojaka i automatski isključuju uređaj kada se dostigne unapred programirana gustina. Sa SensorControl Plus su dostupni sledeći automatski programi.

- PAVLAKA
Automatska priprema šlaga.
- BELANCE
Automatska priprema šlaga od belanaca.
- TESTO
Automatska priprema testa sa kvascem.

Biranje programa

- Pritisnite taster . Na displeju se pojavljuje „PAVLAKA“.
- Pritisnite taster  ili tastere +/-. Redom će se pojaviti sledeći programi.

Program	Pribor/sastojci
PAVLAKA >300 ml *	Metlice za mućenje Profi 300-700 ml slatke pavlake
PAVLAKA >700 ml *	Metlice za mućenje Profi 700-1500 ml slatke pavlake
BELANCE	Metlice za mućenje Profi 2-12 belanaca
TESTO	Metlice za mešenje Sastojci i količine u zavisnosti od recepta. → „Recepti“ vidi stranu 136

* Kod uređaja sa integrisanom vagom se ne prikazuju opcije „>300 ml“ i „>700 ml“ za „PAVLAKA“. Na displeju treperi „0g“. Ako sipate između 300 ml i 1500 ml pavlake, na displeju će trajno biti prikazana količina i uređaj će automatski primeniti pravilna podešavanja. Prikazana težina treperi, ako sipate manju ili veću količinu pavlake.

Napomene:

- Pre prve upotrebe SensorControl Plus automatike, kuhinjski uređaj treba da radi najmanje 2 minuta, kako bi bila zagarantovana ispravna funkcija senzora.
- Sastojke sipajte tek kada izaberete program i kada vaga prikazuje „0g“ ili „0.00 lb“ (u zavisnosti od podešavanja) ili ako se na displeju pojavi „DODAJ SASTOJKE“.
- Ako uređaj uključite pomoću obrtnog prekidača, meni se odmah napušta.
- Kada je pokrenuta obrada pomoću SensorControl Plus nemojte više dodavati sastojke.
- SensorControl Plus je programiran samo za pribor i namirnice koji su opisani (u navedenim količinama). Druge kombinacije nisu moguće.
- Na potrebno vreme i rezultat utiču starost, temperatura i sastav upotrebljenih sastojaka.

- SensorControl Plus postiže optimalne rezultate samo kada su jaja sveža odnosno kada je pavlaka ohlađena (oko 6 °C).
- Prethodno zamrznuta pavlaka ne može da se umuti.
- Upotreba pavlake sa dodacima ili pavlake bez laktoze možda neće dati idealne rezultate.
- Šećer, arome i ostale dodatke za pavlaku ili šlag od belanaca dodajte tek kada se završi SensorControl Plus.
- Nakon pokretanja SensorControl Plus tasteri su blokirani.
- Da biste prekinuli SensorControl Plus, obrtni prekidač podesite na **O**. Za to morate da savladate mali otpor.
- Ako se desi da rezultat ne odgovara željenom, obrtni prekidač podesite na stepen **7** (za pavlaku i sneg od belanaca) ili na stepen **3** (za testo sa kvascem) i nastavite obradu sastojaka dok se ne postigne željena gustina.
- SensorControl Plus ne pokrećite drugi put sa već obrađenim sastojcima.

Primer: Pravljenje šlaga od belanaca sa SensorControl Plus

→ slikovni prikaz

1. Pripremite osnovni uređaj i postavite metlice za mućenje Plus.
2. Pritisnite taster za otključavanje, pa zakretnu ručicu pritiskajte nadole sve dok ne ulegne.
3. Utaknite mrežni utikač. Na displeju se pojavljuje „OptiMUM“.
4. Odvojite žumance od belanca (2-12 komada).
5. Pritisnite taster . Na displeju se pojavljuje „PAVLAKA“.
Napomena: Kod modela bez vage će se pojaviti „PAVLAKA >300 ml“. Ponovo pritisnite taster . Na displeju se pojavljuje „PAVLAKA >700 ml“.
6. Pritisnite taster . Na displeju se pojavljuje „BELANCE“.

Napomena: Kod uređaja sa integrisanom vagom, vaga se kalibriše. Dok traje kalibracija, na displeju se, jedna za drugom, pojavljuju pojedinačne linije: „-----“ (Tara). Na displeju se pojavljuje „0 g“ ili „0.00 lb“ (u zavisnosti od podešavanja).

7. Belanca sipajte u činiju. Na displeju se pojavljuje „DRŽITE PREKIDAČ NA M/A 2s“.
8. Obrtni prekidač postavite na **M/A** i u tom položaju ga zadržite 2 sekunde.
9. Posle 2 sekunde obrtni prekidač se automatski fiksira i nakon otpuštanja ostaje na **M/A**.

Važno: Ako obrtni prekidač ne ostane na **M/A**, znači da ga niste zadržali dovoljno dugo u tom položaju.

10. Na displeju se pojavljuje „SENSOR CONTROL PLUS“. SensorControl Plus nadgleda obradu.
11. Kada se dostigne unapred programirana gustina, oglasiće se zvučni signal i obrada se završava. Na displeju se pojavljuje „ZAVRŠI“.

Napomena: Podešavanje zvučnog signala → „Podešavanje“ *vidi stranu 129*

12. Obrtni prekidač automatski preskače na **O**. Na displeju se pojavljuje „OptiMUM“.
13. Izvucite mrežni utikač.
14. Obrada sa funkcijom „BELANCE“ je završena.
15. Delove očistite odmah nakon upotrebe. → „Čišćenje i održavanje“ *vidi stranu 136*

Upotreba vage

Uređaj je (u zavisnosti od modela) opremljen vagom. Moguće se sledeće namene:

- Merenje sipanih sastojaka (svaki sastojak pojedinačno ili količina svih sastojaka).
- Prethodno podešavanje željene težine i odbrojanje unazad dok ne bude sipana dovoljna količina (sa zvučnim signalima napomene).

Napomene:

- Vaga pokazuje težinu u koracima od 5 g (0,01 lb). Ako sipate manje od 5 grama (0,01 lb), vaga neće prikazati ispravan rezultat merenja.
- Uređaj ima 4 senzora za težinu koji se nalaze u nožicama. Vaga će prikazati ispravne rezultate samo ako se sve nožice nalaze na čvrstoj i ravnoj radnoj podlozi. Nemojte podmetati krpe ili nešto drugo.
- Za vreme upotrebe vage, radna površina ne sme da bude izložena vibracijama (npr. vibracijama prouzrokovanim drugim radnjama ili uređajima).
- Uređaj nemojte da pomerate po radnoj površini, jer bi to moglo da ugrozi funkciju vage. Podignite uređaj da biste ga premestili.
- Nakon uključivanja ili resetovanja vage, ona će se nakratko kalibrisati (tara). Tom prilikom nemojte dodirivati uređaj i nemojte na njega stavljati predmete (npr. varjaču, kuhinjsku krpu itd.).
- Pazite da se merne posude ili ambalaža ne oslanjaju na uređaj (npr. na ivicu otvora za sipanje).

Merenje sastojaka

→ slikovni prikaz

1. Pripremite osnovni uređaj.
2. Utaknite mrežni utikač. Na displeju se pojavljuje „OptiMUM“.
3. Pritisnite taster  i nemojte više dodirivati uređaj. Dok traje kalibracija, na displeju se, jedna za drugom, pojavljuju pojedinačne linije: „-----“ (Tara).
4. Na displeju se pojavljuje „0 g“ ili „0.00 lb“ (u zavisnosti od podešavanja). Vaga je spremna.
5. Sipajte sastojke. Vaga pokazuje težinu.
6. Pokrenite obradu ili pripremite ostale sastojke.
7. Pritisnite taster  i nemojte više dodirivati uređaj. Na displeju se pojavljuje „0 g“ ili „0.00 lb“ (u zavisnosti od podešavanja). Vaga je spremna.

8. Na ovaj način dodajte i izmerite sve željene sastojke.

Zatim obradite izmerene sastojke.

→ „Upotreba bez dodatnih funkcija“ *vidi stranu 130*

Napomena: Ako za vreme obrade pritisnete taster , na displeju će se pojaviti „ZA MERENJE ZAUSTAVI MAŠINU“.

Prethodno podešavanje težine

→ **slikovni prikaz** 

1. Pritisnite taster  i nemojte više dodirivati uređaj. Dok traje kalibracija, na displeju se, jedna za drugom, pojavljuju pojedinačne linije: „-----“ (Tara).
 2. Na displeju se pojavljuje „0 g“ ili „0.00 lb“ (u zavisnosti od podešavanja). Vaga je spremna.
 3. Pritisnite taster +. Na displeju se pojavljuje „100 g“ ili „0.20 lb“ (u zavisnosti od podešavanja).
 4. Pomoću tastera + ili – podesite željenu težinu (50-3000 g/0.10-6.00 lb).
 5. Sipajte sastojke. Količina koja još nedostaje biće prikazana na displeju, npr. „65 g“.
 6. Od „40 g“ oglašava se zvučni signal koji se ponavlja. Što je preostala količina manja, to se brže oglašava zvučni signal.
- Napomena:** Podešavanje signalnog tona → „Podešavanja“ *vidi stranu 129*
7. Kod „0 g“ (prethodno podešena količina je sipana) zvučni signal se isključuje.
 8. Ako je prethodno podešena količina prekoračena, ogласиće se trajni zvučni signal.

- Napomena:** Podešavanje signalnog tona → „Podešavanja“ *vidi stranu 129*
 Dodatna težina će biti označena znakom minus. Kada je dodato 25 više, na displeju će biti prikazano „-25 g“.
- Izvadite višak koji ste sipali ili držite pritisnut jedan od funkcijskih tastera (, , ) sve dok se na displeju ne pojavi „OptiMUM“.

Upotreba dodatnog pribora

Za vaš kuhinjski uređaj postoji veliki broj dodatnog pribora sa kojim možete značajno proširiti funkcionalnost uređaja. U zavisnosti od modela, u isporuku je već uključen i određeni dodatni pribor. Ukoliko se neki od dodatnih pribora ne nalazi u sadržaju isporuke, može se nabaviti u trgovini ili preko korisničkog servisa. → „Dodatni pribor“ *vidi stranu 141*

Priprema za dodatni pribor

Osnovni uređaj je potrebno pripremiti u zavisnosti od raspoloživog dodatnog pribora.

- Osnovni uređaj postavite na ravnu, čistu i stabilnu površinu.
- Mrežni kabl izvucite na željenu dužinu.
- Osnovni uređaj pripremite na način opisan na slikama i u zavisnosti od raspoloživog dodatnog pribora.

→ **slika** 

1. Priprema za pribor.
2. Priprema za dodatni pribor koji se postavlja u crni pogon sa konusnim prenosnikom i dodatnim pribor koji se postavlja na mesto za umetanje činije.
3. Priprema za dodatni pribor na crvenom pogonu, npr. mikser ili višenamenska seckalica.
4. Priprema za dodatni pribor na žutom pogonu bez ispusnog otvora za namirnice, na primer višenamenski mikser ili sokovnik.
5. Priprema za dodatni pribor na žutom pogonu sa ispusnim otvorom za namirnice, npr. protočna seckalica.

Važno:

- Obratite pažnju na žutu, crvenu ili crnu oznaku na pogonu i dodatnom priboru. → „Oznake u bojama“ *vidi stranu 127*
- Pogone koji se ne koriste obavezno pokrijte zaštitnim poklopcima pogona.
- Sve ostale korake možete pronaći u odgovarajućem, zasebnom uputstvu za upotrebu dodatnog pribora.

Čišćenje i održavanje

Uređaj i upotrebljeni pribor je potrebno temeljno očistiti nakon svake upotrebe.

→ slika 

Opasnost od strujnog udara!

- Pre čišćenja izvucite mrežni utikač.
- Osnovni uređaj nemojte potapati u tečnost ili čistiti u mašini za pranje posuđa.
- Nemojte koristiti čistač na paru.

Pažnja!

- Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol ili špiritus.
- Nemojte da upotrebljavate oštire, šiljate ili metalne predmete.
- Nemojte da upotrebljavate abrazivne krpe ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Nemojte da zaglavljujete plastične delove u mašinu za pranje posuđa, jer se mogu trajno deformisati!

Čišćenje osnovnog uređaja

- Uklonite zaštitni poklopce pogona.
- Osnovni uređaj i zaštitne poklopce pogona obrišite mekom, vlažnom krpom i potom ostavite da se osuše.

Čišćenje činije i pribora

- Činiju, poklopac i pribor očistite vodom sa malo sapuna i mekom krpom ili sunderom i postavite u mašinu za pranje posuđa.
- Ostavite delove da se osuše.

Recepti

Šlag

- 200-1500 g 
- Šlag mutite 1½ do 4 minuta na stepenu 7 – u zavisnosti od količine i svojstva šlaga – pomoću metlica za mućenje Profi.

Napomena: Kod modela sa SensorControl Plus koristite automatski program. → „Upotreba SensorControl Plus“ vidi stranu 132

Belance

- 2-12 belanaca 
- Belanca mutite 4 do 6 minuta na stepenu 7 pomoću metlica za mućenje Profi.

Napomena: Kod modela sa SensorControl Plus koristite automatski program. → „Upotreba SensorControl Plus“ vidi stranu 132

Biskvit testo

Osnovni recept

- 3 jaja 
- 3-4 supene kašike vruće vode
- 150 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 150 g brašna
- 50 g skrobnog brašna
- Prašak za pecivo, po potrebi
- Sastojke (osim brašna i skrobnog brašna) mutite oko 4-6 minuta na stepenu 7 pomoću metlica za mućenje Profi dok smesa ne postane penasta.
- Obrtni prekidač podesite na stepen 1, pa dodajte kašiku po kašiku prosejano brašno i skrobno brašno i umešavajte oko ½ do 1 minuta.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Mučeno testo

Osnovni recept

- 3-4 jaja 
- 200-250 g šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 kesica vanilin šećera ili kora od ½ limuna
- 200-250 g maslaca ili margarina (sobna temperatura)
- 500 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 ml mleka
- Metlicama za mešanje Profi Flexi mešajte sve sastojke oko ½ minuta na stepenu 2, zatim oko 2-3 minuta na stepenu 7.

Maksimalna količina: 2½ x osnovni recept

Prhko testo**Osnovni recept**

- 125 g maslaca (sobna temperatura)
- 100-125 g šećera
- 1 jaje
- 1 prstohvat soli
- malo limunove kore ili vanilin šećera
- 250 g brašna
- Prašak za pecivo, po potrebi
- Metlicama za mešanje Profi Flexi mešajte sve sastojke oko ½ minuta na stepenu **2**, zatim oko 2-3 minuta na stepenu **6**.

**Više od 500 g brašna:**

- Metlicama za mešenje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu **1**, zatim oko 3-4 minuta na stepenu **3**.

**Maksimalna količina:** 4 x osnovni recept**Testo sa kvascem****Osnovni recept**

- 500 g brašna
- 1 jaje
- 80 g masti (sobna temperatura)
- 80 g šećera
- 200-250 ml toplog mleka
- 25 g svežeg kvasca ili 1 kesica suvog kvasca
- Kora od ½ limuna
- 1 prstohvat soli
- Metlicama za mešenje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu **1**, zatim oko 3-6 minuta na stepenu **3**.

**Maksimalna količina:** 3 x osnovni recept**Napomena:** Kod modela sa

SensorControl Plus koristite automatski program. → „Upotreba SensorControl Plus“ vidi stranu 132

Testo za testeninu**Osnovni recept**

- 500 g brašna
- 250 g jaja (oko 5 jaja)
- 2-3 supene kašike (20-30 g) hladne vode, po potrebi
- Sve sastojke mesite oko 3 do 5 minuta na stepenu **3** dok ne zamesite testo.

**Maksimalna količina:** 1,5 x osnovni recept**Testo za hleb****Osnovni recept**

- 1000 g brašna
- 3 kesice suvog kvasca
- 2 kašičice soli
- 660 ml tople vode
- Metlicama za mešenje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu **1**, zatim oko 4-5 minuta na stepenu **3**.

**Maksimalna količina:** 1,5 x osnovni recept**Fino podešavanje pribora****⚠ Opasnost od povrede!**

Pre finog podešavanja izvucite mrežni utikač.

Pažnja!

Fino podešavanje pribora vršite u malim koracima. Zakretna ručica mora da bude u potpunosti spuštena, dok pribor pritom ne sme da se zaglavi na dnu ili obodu činiju. Optimalni razmak između pribora i činije iznosi 3 mm.

→ slikovni prikaz

- Postavite metlice za mučenje Profi i proverite trenutno podešavanje.
- Pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu podignite do kraja.
- Pribor čvrsto držite rukom. Odmrinite kontranavrtku u smeru kretanja kazaljke na satu koristeći viljuškasti ključ (10 mm).
- Razmak od činije podesite okretanjem pribora (1 puni krug odgovara visini od 1 mm).

Okretanje u smeru suprotnom od kazaljke na satu:

Razmak od činije se smanjuje.

Okretanje u smeru kazaljke na satu:

Razmak od činije se povećava.

- Pritisnite taster za otključavanje, pa zakretnu ručicu pritiskajte nadole sve dok ne ulegne.
- Proverite razmak između činije i pribora. Optimalni razmak između pribora i činije iznosi 3 mm. Po potrebi podesite razmak.
- Ako je razmak optimalno podešen, pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu zakrenite unazad.
- Pribor čvrsto držite rukom. Zavrnite kontranavrtku u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu koristeći viljuškasti ključ (10 mm).

Sigurnosni sistemi

Zaštita od uključivanja

Uređaj se može uključiti samo ako je činija umetnuta i okrenuta do zaključanog položaja ili ako je dodatni pribor sa konusnim prenosnikom pričvršćen na glavni pogon i ako je zakretna ručica zaključana u donjem položaju.

Zaštita od ponovnog uključivanja

U slučaju nestanka struje, uređaj ostaje uključen, ali se motor neće ponovo pokrenuti. Da biste ponovo uključili uređaj, obrtni prekidač najpre okrenite na **O**, pa zatim ponovo uključite uređaj.

Zaštita od preopterećenja

Zaštita od preopterećenja samostalno isključuje motor u toku rada. Mogući uzrok može biti obrada prevelikih količina namirnica.

Blokada zakretne ručice

Zakretna ručica se ne može otključati i pomerati ako je na zadnji pogon priključen dodatni pribor.

Odlaganje na otpad



Ambalažu odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način. Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji. O mogućnostima odlaganja na otpad informišite se kod specijalizovanog trgovca.

Uslovi garancije

Uslove garancije za ovaj aparat definiše naše predstavništvo u zemlji u kojoj se prodaje. Informacije o ovim uslovima možete dobiti u prodavnici u kojoj ste kupili aparat. U slučaju reklamacije pod uslovima ove garancije, neophodno je dostaviti fiskalni račun ili fakturu.

Prava na izmene zadržana.

Pomoć u slučaju smetnji

U sledećim tabelama možete pronaći rešenja za probleme ili smetnje koje sami možete da uklonite. Ako vam ne pođe za rukom da otklonite smetnju, obratite se korisničkom servisu.

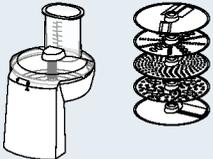
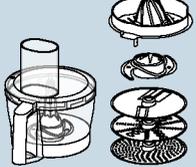
Problem	Mogući uzrok	Pomoć
Na displeju se ništa ne prikazuje. Svetleći prsten je isključen. Ne možete da uključite uređaj.	Uređaj ne dobija struju.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Proverite napon napajanja. ■ Utaknite mrežni utikač.
Uređaj se ne pokreće. Svetleći prsten svetli.	Sigurnosni sistem je aktiviran.	→ „ <i>Sigurnosni sistemi</i> “ vidi stranu 13
Uređaj se isključio tokom korišćenja.	Mogući uzrok može biti istovremena obrada prevelikih količina sastojaka ili preduga obrada sastojaka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obrtni prekidač podesite na 0. Izvucite mrežni utikač. ■ Smanjite količinu za obradu. ■ Uređaj ostavite da se ohladi do sobne temperature.
	Zakretna ručica je podignuta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obrtni prekidač podesite na 0. ■ Pritisnite taster za otključavanje, pa zakretnu ručicu pritiskajte nadole sve dok ne ulegne.
	Otpuštena je činija ili je otpušten konusni prenosnik (dodatni pribor).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obrtni prekidač podesite na 0. Izvucite mrežni utikač. ■ Činiju fiksirajte okretanjem do kraja. ■ Zavrnite konusni prenosnik i u potpunosti spustite polugu za zatvaranje.
Ne možete da podignete zakretnu ručicu.	Na zadnji, crveni pogon je priključen dodatni pribor.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skinite dodatni pribor. ■ Pritisnite taster za otpuštanje i podignite zakretnu ručicu.
Vaga ne prikazuje promenu težine, iako su sipani sastojci.	Količina sipanih sastojaka iznosi manje od 5 grama (0,01 lb).	Sipajte najmanje 5 grama (0,01 lb), inače vaga neće prikazati ispravne rezultate merenja.
Uređaj ne pokreće izabrani SensorControl Plus program i ponovo se isključuje.	Obrtni prekidač nije dovoljno dugo zadržan u položaju M/A .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obrtni prekidač postavite na M/A i zadržite ga u tom položaju. ■ Posle 2 sekunde obrtni prekidač se automatski fiksira i nakon otpuštanja ostaje na M/A.

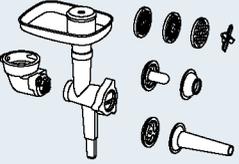
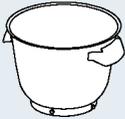
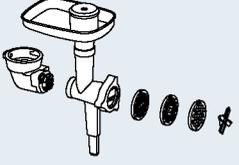
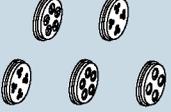
Problem	Mogući uzrok	Pomoć
SensorControl Plus ne može da se pokrene. Pojavljuje se „DODAJ SASTOJKE“, iako ste već sipali sastojke.	Kod modela sa vagom: Sipali ste sastojke pre nego što se vaga aktivirala.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ispraznite činiju. ■ Ponovo izaberite program. ■ Sastojke sipajte tek kada izaberete program i kada vaga prikazuje „0 g“ ili „0.00 lb“ (u zavisnosti od podešavanja) ili ako se na displeju pojavi „DODAJ SASTOJKE“.
Prikaz na displeju	Mogući uzrok	Pomoć
GREŠKA PREOPTEREĆENJE MOTORA	Mogući uzrok može biti istovremena obrada prevelikih količina sastojaka ili preduga obrada sastojaka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obrtni prekidač podesite na 0. Izvucite mrežni utikač. ■ Smanjite količinu za obradu. ■ Uređaj ostavite da se ohladi do sobne temperature.
	Blokiran je uređaj ili dodatni pribor.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obrtni prekidač podesite na 0. Izvucite mrežni utikač. ■ Proverite uređaj/dodatni pribor i uklonite blokadu.
	Motor je u kvaru.	Ako se poruka trajno prikazuje, motor je možda u kvaru. Obratite se korisničkom servisu.
GREŠKA VAGA	Vaga ne funkcioniše ili ne funkcioniše pravilno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Resetovanje vage: Držite pritisnut jedan od funkcijskih tastera (⏏/⏏/⏏) sve dok se na displeju ne pojavi „OptiMUM“. ■ Obrtni prekidač podesite na 0. Izvucite mrežni utikač. ■ Nakon oko 10 minuta pokušajte ponovo.
	Vaga je u kvaru.	Ako se poruka trajno prikazuje, vaga je možda u kvaru. Obratite se korisničkom servisu.
	Vaga je izložena vibracijama.	Uređaj ne upotrebljavajte na radnim površinama ispod kojih npr. radi mašina za pranje posuđa.
	Pre upotrebe vage, uređaj je pomeren na radnoj površini.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Podignite uređaj i ponovo ga odložite. ■ Resetujte vagu i pokušajte ponovo.
GREŠKA RUČICA OTVORENA	Zakretna ručica je podignuta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obrtni prekidač podesite na 0. ■ Pritisnite taster za otključavanje, pa zakretnu ručicu pritiskajte nadole sve dok ne ulegne.

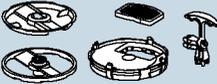
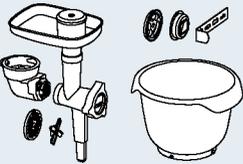
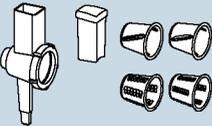
Prikaz na displeju	Mogući uzrok	Pomoć
GREŠKA PROVERITE POSUDU	Otpuštena je činija ili je otpušten konusni prenosnik (dodatni pribor).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obrtni prekidač podesite na O. Izvucite mrežni utikač. ■ Činiju fiksirajte okretanjem do kraja. ■ Zavrnite konusni prenosnik i u potpunosti spustite polugu za zatvaranje.
ZA MERENJE ZAUSTAVI MAŠINU	Vaga je uključena dok uređaj radi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pre nego što upotrebite vagu, isključite uređaj i sačekajte dok se ne umiri.
PREOPTEREĆENJE VAGA ili PODOPTEREĆENJE VAGA	Rezultat merenja s nalazi izvan oblasti merenja i prikaza vage (-990 g do 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nemojte sipati više od 5000 g sastojaka. ■ Ne mojte vaditi više od 990 g sastojaka.
PREOPTEREĆENJE ili PODOPTEREĆENJE prilikom upotrebe opcije SensorControl Plus	Sipali ste previše ili premalo sastojaka za izabrani program.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sipajte sastojke u skladu sa propisanom količinom. <p>→ „Upotreba SensorControl Plus“ vidi stranu 8</p>

Dodatni pribor

Dodatni pribor i rezervni delovi se mogu nabaviti u trgovini i preko korisničkog servisa. S obzirom na to da se asortiman proizvoda stalno proširuje, na raspolaganju može biti i dodatni pribor koji nije ovde naveden. U tu svrhu, posetite lokaciju www.bosch-home.com kako biste pogledali aktuelnu ponudu dodatnog pribora.

Dodatni pribor	Oznaka	Opis
	MUZ9VL1	Protočna seckalica Za rezanje, rendanje i mlevenje voća, povrća i drugih namirnica.
	MUZ9VLP1	Višenamenski mikser za sokovnikom Za seckanje začinskog bilja, povrća, jabuka i mesa, za rendanje šargarepa, rotkvice i sira, za mlevenje oraħa i hladne čokolade. Za ceđenje narandži, limuna i grejpfruta.
	MUZ9PP1	Nastavak za pripremu testenine Za pripremu testa za lasanje i taljatelja.

Dodatni pribor	Oznaka	Opis
	MUZ9TM1	Komplet višenamenske seckalice Za mlevenje i usitnjavanje manjih količina začina, žitarica, kafe ili šećera. Za usitnjavanje i seckanje mesa, ribe, tvrdog sira, začinskog bilja, voća, povrća, oraha ili čokolade. Za mešanje tečnih, odnosno polutvrdih namirnica, za usitnjavanje/seckanje sirovog voća i povrća, kao i zamrznutog voća, i za pasiranje hrane.
	MUZ9HA1	Mesoreznica sa dodatkom za punjenje kobasica i dodatkom za pravljenje ćevapa Za usitnjavanje svežeg mesa za tartar ili rolat od mlevenog mesa. Za punjenje kobasica. Za pripremu lisnatih tašnica ili tašnica punjenih mlevenim mesom.
	MUZ9MX1	Mikser Za miksiranje napitaka, pasiranje voća i povrća, pripremu majoneza, seckanje voća, oraha i kockica leda, pasiranje i miksiranje supa i sosa.
	MUZ9ER1	Posuda za mešanje od inoksa sa ručkama U posudi se može obrađivati do 3500 g mućenog testa.
	MUZ9KR1	Plastična posuda sa ručkama U posudi se može obrađivati do 3500 g mućenog testa.
	MUZ9FW1	Mesoreznica Za usitnjavanje svežeg mesa za tartar ili rolat od mlevenog mesa.
	MUZ9PP2	Dodaci za rezance za MUZ9HA1 i MUZ9FW1 Za oblikovanje rezanaca. Možete da birate između 5 različitih kalupa.

Dodatni pribor	Oznaka	Opis
	MUZ9SV1	Dodatak za oblikovanje čajnog peciva za MUZ9HA1 i MUZ9FW1 Za oblikovanje čajnog peciva. Možete da birate između 4 različita kalupa.
	MUZ9CC1	Dodatak za rezanje na kockice za MUZ9VL1 Za rezanje namirnica na kockice.
	MUZ9PS1	Ploča za rezanje pomfrita za MUZ9VL1 Za rezanje sirovog krompira za pomfrit.
	MUZ9SC1	Profi Supercut ploča za rezanje i okretanje za MUZ9VL1 i MUZ9VLP1 Za rezanje voća i povrća na debele ili tanke kriške. Naročito je podesna za jako meke ili jako vlaknaste namirnice.
	MUZ9BS1	Komplet dodatnog pribora „Baking Sensation“ Komplet sadrži sledeće delove: MUZ9FW1 dodatak za mlevenje mesa (sa srednjom rupičastom pločom, 5 mm), MUZ9SV1 dodatak za oblikovanje čajnog peciva, MUZ9KR1 plastična posuda.
	MUZ9RV1	Dodatak za rendanje Za rezanje i rendanje namirnica.
	MUZ9AD1	Konusni prenosnik za MUZ9RV1 Može se dobiti posebno, ukoliko nije na raspolaganju konusni prenosnik nekog drugog dodatnog pribora.

Përdorimi sipas rregullave

Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim privat dhe për ambientet e shtëpisë. Pajisja të përdoret vetëm për përpunim të sasive të zakonshme të ushqimeve. Mos i tejkaloni sasi të lejueshme. → „Receta“ shih faqen 156

Pajisja mund të përdoret për përzierje, ngjeshjen e brumit dhe tundjen e ushqimeve. Pajisja nuk duhet të përdoret për përpunimin e substancave apo artikujve të tjerë. Në rast se përdoren aksesore të tjerë të lejueshëm nga prodhuesi, janë të mundshme përdorime të tjera shtesë. Pajisja të përdoret vetëm me pjesë origjinale dhe aksesore të lejuar. Mos përdorni aksesore që janë të projektuara për pajisje të tjera.

Përdoreni pajisjen vetëm në ambiente të brendshme, në temperaturë dhome dhe vetëm deri në 2000 m mbi nivelin e detit.

Udhëzime të rëndësishme për sigurinë

Lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit, pastaj përdorini dhe ruajini! Dhënia e kësaj pajisjeje të persona të tjerë të shoqërohet me këtë udhëzim. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmin që mund të shkaktohet si pasojë e moszbatimit të udhëzimeve për përdorimin e duhur të pajisjes.

Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, dëgjimore ose mendore, ose me mungesë përvoja dhe/ose njohurish nëse mbikëqyren ose udhëzohen sa i përket përdorimit të sigurt të pajisjes dhe kuptojnë rreziqet që mund të shkaktohen nga keqpërdorimi. Fëmijët duhen mbajtur larg pajisjes dhe linjës elektrike dhe nuk duhet ta përdorin pajisjen. Fëmijët nuk duhet të lejohen që të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhen bërë nga fëmijë.

Rrezik goditjeje nga rryma elektrike dhe rrezik zjarri!

- Pajisja duhet të vihet në një prizë të instaluar sipas rregullave me tokëzim në një rrjet rryme alternative. Kontrolloni nëse sistemi mbrojtës i instalimit elektrik të shtëpisë është sipas rregullave.
- Vini pajisjen në prizë dhe përdoreni vetëm në përputhje me të dhënat në pllakën e specifikimeve. Përdorimi lejohet vetëm nëse nuk konstatohen dëmtime të kabllor ose pajisjes. Riparime të pajisjes, p.sh. ndryshimi i një kabloje të lidhjes në rrjet, duhet të bëhen vetëm nëpërmjet shërbimit tonë të klientit, për të shmangur rreziqet.
- Mos e vendosni kurrë pajisjen në priza me kronometër ose të telekomanduara. Gjatë funksionimit gjithmonë mbajeni parasysh pajisjen!

- Mos e vendosni pajisjen mbi ose afërt sipërfaqeve të nxehta, si p.sh. soba gatimi. Mos lejoni që kabloja elektrike e pajisjes të bjerë në kontakt me elemente të nxehta ose ta tërhiqeni në një cepe të mprehta.
- Mos e fusni asnjëherë në ujë njësinë bazë të pajisjes dhe mos e lani në enëlarëse. Mos përdorni pastrues me avull. Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.
- Pajisja duhet të hiqet nga spina pas çdo përdorimi, kur lihet pa mbikëqyrje, para montimit, çmontimit ose pastrimit dhe në rast avarie.

Rrezik dëmtimi!

- Fikeni dhe hiqeni nga priza pajisjen para se të ndërroni aksesorët ose pjesët shtesë që duhet të vihen në përdorim.
- Kur ulni poshtë boshtin rrotullues mos i fusni duart në kuti, që të mos dëmtoni gishtat apo duart. Mos e çmontoni boshtin rrotullues gjatë kohës që pajisja është e ndezur.
- Kur përdorni veglat, ena duhet të jetë e vendosur, e mbyllur me kapak, dhe kapakët mbrojtës të elementëve tejçues duhet të jenë të vendosur! Gjatë përdorimit të aksesorëve, vendosni enën, kapakun e saj dhe kapakun mbrojtës të elementit tejçues sipas udhëzimeve!
- Mos e kapni asnjëherë me duar të lagura enën apo hinkën mbushëse gjatë kohës që pajisja është në punë. Mos fusni asnjëherë objekte (p.sh. lugër gatimi) në enë ose në hinkën mbushëse. Mbani karg duart, flokët, rrobat dhe pajisje të tjera të kuzhinës nga pjesët rrotulluese. Pasi pajisja fiket, elementi tejçues vazhdon të rrotullohet edhe për pak kohë. Prisni derisa thikat rrotulluese të ndalojnë plotësisht.
- Mos përdorni asnjëherë vegla dhe aksesor, ose 2 aksesorë, njëkohësisht. Kur përdorni aksesorë, mbani parasysh këto udhëzime dhe ato të përfshira përkatësisht në paketë.
- Gjatë përdorimit të aksesorëve mbani parasysh ngjyrën e shënuar në aksesor dhe elementin tejçues.

Rrezik asfiksie!

Mos i lini fëmijët të luajnë me materialet e ambalazhimit.

Kujdes!

- Sugjerohet që pajisja të mos lihet asnjëherë ndezur më shumë sesa nevojitet për përpunimin e ushqimit. Mos e vini në funksion pajisjen me enën bosh.
- Zona e punës duhet të jetë lehtësisht e aksesueshme, rezistente ndaj lagështirës, me material të qëndrueshëm, e rrafshët, e thatë dhe me madhësi të mjaftueshme për të shmangur dëmtime nga spërkatje dhe për punuar lirshëm.

⚠ E rëndësishme!

Pastrojeni pajisjen mirë pas çdo përdorimi ose pasi ka kaluar një kohë e gjatë pa e përdorur. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 156

Urime për blerjen e pajisjes së re shtëpiake Bosch. Ju mund të gjeni informacione të tjera për produktet tona në faqen tonë të internetit.

www.bosch-home.com

Pajisjet tona janë gjithmonë në zhvillim të vazhdueshëm. Për rrjedhojë, është e mundur që disa funksione të ndryshojnë nga ky manual. Në këtë rast kontrolloni nëse në faqen tonë të internetit ekziston ndonjë version më i ri i këtij manuali

Për ta përdorur këtë manual përdorimi mund të palosni kopertinat e tij. Aty do të gjeni ilustrime të emërtuara me germa dhe numra, të cilat përmendet shumë shpesh në këtë manual (p.sh. → **Vazhdim i figurave** ).

Përmbajtja

Përdorimi sipas rregullave	144
Udhëzime të rëndësishme për sigurinë ..	144
Një vështrim i shpejtë	146
Përpara përdorimit të parë.....	147
Pjesët dhe elementet e komandimit	147
Parapërgatitja	149
Rregullimet	149
Përdorimi pa funksionet shtesë	150
Përdorimi i funksionit Koha dhe Kohëmatësi.....	151
Përdorimi i SensorControl Plus	153
Përdorimi i peshores.....	154
Përdorimi i aksesoreve	155
Pastrimi dhe mirëmbajtja	156
Receta	156
Sintonizimi i imët i veglave	158
Sistemet e sigurisë	158
Menaxhimi e mbetjeve.....	158
Kushtet e garancisë.....	159
Ndrejqa e defekteve	159
Aksesorit.....	162

Një vështrim i shpejtë

Ju lutemi hapni faqet e figurës.

→ **Figura** 

Njësia bazë

- 1 Çelësi rrotullues**
 - a Unaza ndriçuese (Treguesi i procesit)
 - b Shkalla e rregullimit
- 2 Butoni i zhbllokimit**
- 3 Krahu me rrotullim**
- 4 Elementi tejçues kryesor (i zi)**
 - a Vendi për vendosjen e veglave
- 5 Elementi tejçues i përparmë (i verdhë)**
 - a Kapaku mbrojtës i elementit tejçues
- 6 Elementi tejçues i pasmë (i kuq)**
 - a Kapaku mbrojtës i elementit tejçues
- 7 Foleja për mbështjelljen e kabllos ose ruli mbledhës i kabllos***
- 8 Foletë për enën**

Paneli i komandimit

- 9 Butonat e funksioneve**
 - a Butonat e zgjedhjes së funksionit*
 - b Butonat e rregullimit

10 Ekran

Ena

- 11 Ena e përzierjes prej inoksi**

12 Kapaku

- a Hinka mbushëse

Veglat

13 Tel përzierës, profesional dhe fleksibël

- a Kapaku mbrojtës me butonin e nxjerrjes

14 Tel rrahës profesional

- a Kapaku mbrojtës me butonin e nxjerrjes

15 Çengeli i ngjeshjes

- a Kapaku mbrojtës me butonin e nxjerrjes

* sipas modelit

Udhëzim: në varësi të modelit, roboti i kuzhinës furnizohet me aksesore të tjerë.

Përpara përdorimit të parë

Para përdorimit të pajisjes, ajo duhet të nxirret plotësisht nga ambalazhi, të pastrohet dhe të provohet.

Kujdes!

Kurrë mos përdorni një pajisje të dëmtuar!

- Nxirri nga ambalazhi njësinë bazë dhe të gjithë aksesorët dhe largoni materialin e ambalazhimit.
- Kontrolloni që të gjitha pjesët të jenë të plota dhe të mos kenë dëmtime të dukshme. → **Figura A**
- Para përdorimit të parë, pastroni mirë dhe thajini të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 156

Pjesët dhe elementet e komandimit

Shënrimi me ngjyra

Elementët tejçues kanë ngjyra të ndryshme (e zezë, e verdhë, dhe e kuqe). Ky shënrim me ngjyra gjendet edhe në aksesorë. Përdorni vetëm aksesorët që kanë të njëjtën ngjyrë me elementin tejçues.

Elementët tejçues

→ Figura A

Pajisja ka 3 elementë tejçues të ndryshëm.

Elementi tejçues kryesor i zi (4)

Për përdorimin e veglave, ose për përdorim të aksesorëve me tejçues këndor.



Elementi tejçues i përparmë, i verdhë (5)

Për përdorim me aksesorë me pjesë lidhëse të verdhë.



Elementi tejçues i pasmë, i kuq (6)

Për përdorim me aksesorë me pjesë lidhëse të kuqe.



Kapaku mbrojtës i elementit tejçues (5a dhe 6a)

Për të mbuluar elementët tejçues që nuk përdoren.

Informacione të tjera: → „Veglat“ shih faqen 3

Ekran

→ Figura A

Në ekran tregohen cilësimet, informacionet, mesazhet e gabimeve dhe vlerat. Tekstet e gjata lëvizin nga e djathta në të majtë në mënyrë që të shfaqen plotësisht.

Shembull:



Gjuha me të cilën shfaqet teksti mund të ndryshohet. → „Rregullimet“ shih faqen 149

Butonat e funksioneve

→ Figura A

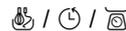
Pajisja ka 3 deri në 5 butona funksionesh (në varësi të modelit), me të cilët mund të zgjidhen dhe rregullohen funksionet e veçanta shtesë dhe programet automatike.

Butonat

 *	SensorControl Plus / Zgjedhja e programit / Kthehu
 *	Kohëmatësi / Zgjedhja / Kthehu
 *	Peshorja / Tara / Kthehu
—	Zgjedhja / Zvogëlimi i vlerave
+	Zgjedhja / Rritja e vlerave

* sipas modelit

Butonat e zgjedhjes së funksionit



Funksioni i zgjedhur aktivizohet duke shtypur lehtë butonin përkatës. Kur butoni shtypet dhe mbahet shtypur, funksioni i zgjedhur anulohet dhe në ekran shfaqet përsëri „OptiMUM“.

Udhëzim: butonat punojnë duke i prekur lehtë me gisht. Mbajtja e dorezave të kuzhinës mund të ndikojë në funksionimin e butonave. Përdorimi me objekte të ndryshme (p.sh. lugë druri) nuk është i mundur.

Çelësi rrotullues me unazën ndriçuese



→ Figura 13

Me anë të çelësit rrotullues, zgjidhet shpejtësia e dëshiruar, niset një program automatik ose bëhet fikja e pajisjes. Gjatë punës unaza ndriçuese e integruar ndriçon. Në rast gabimi në komandimin e pajisjes, veprimi të një siguresë elektronike ose në rast defekti të pajisjes, kjo e fundit nuk ndizet dhe unaza ndriçuese ndriçon.

Rregullime

M/A	Rregullimi M/A ka dy funksione të ndryshme: Standard (M): Ndezje e menjëhershme me rrotullimin më të lartë/shpejt. Mbani të shtërnguar çelësin për kohëzgjatjen e dëshiruar. Me SensorControl Plus (A): rregullim automatik i kohëzgjatjes. Pas aktivizimit të funksionit automatik vendoseni çelësin te M/A dhe mbajeni në këtë pozicion për disa sekonda. Çelësi qëndron në pozicionin M/A dhe pas përfundimit të funksionit automatik rikthehet përsëri në pozicionin O . Pajisja fiket. → „Përdorimi i SensorControl Plus“ shih faqen 153
O	Stop / Fikja
↻	Funksioni „Rrahje“ me rrotullimin më të ulët/shumë ngadalë
1...7	Shkallët e shpejtësisë 1: rrotullimi i ulët / ngadalë 7: rrotullimi më i lartë / shpejt

Veprat

→ Figura 14

Tel përzierës, profesional dhe fleksibël



Për përzierjen e brumit, p.sh. brumë keku ose musë. Për rrahjen e të bardhës së vezës ose ajkës.

Tel rrahës profesional



Për rrahjen e të bardhës së vezës, ajkës dhe brumërave të lehta, p.sh. brumi për biskota.

Çengeli i ngjeshjes



Për ngjeshje e brumërave të rëndë (p.sh. brumë me maja) dhe për rrahjen e përbërësve që nuk duhen të copëtohen në copa të vogla (p.sh. rrush i thatë, copëza çokollate).

Shpejtësi të rekomanduara

↻	Për rrahjen dhe përzierjen e butë të përbërësve të ndryshëm (p.sh. rrahje e të bardhës së vezës)
1-2	Për përzierjen dhe bashkimin e përbërësve
3	Për ngjeshjen e brumërave të rëndë me çengelini e ngjeshjes
5-7	Për përzierjen dhe rrahjen e përbërësve (p.sh. ajkë qumështi) me telin përzierës profesional dhe fleksibël ose me telin rrahës profesional
M/A	Për përdorimin e veglave me SensorControl Plus → „Përdorimi i SensorControl Plus“ shih faqen 153

Sintonizimi i imët i veglave

Pajisja është e konfiguruar nga fabrika në mënyrë të tillë që teli rrahës profesional pothuajse prek fundin e enës në mënyrë që përbërësit të përzihen më së miri me njëri-tjetrin. Kur veprat prekin fundin e enës, ose kur janë shumë larg fundit, largësia korrigjohet lehtë. → „Sintonizimi i imët i veglave“ shih faqen 158

Krahu me rrotullim

→ Figura ㉑



Krahu me rrotullim ngrihet lart për të vendosur ose hequr një vegël ose enën. Krahu me rrotullim është i pajisur me funksionin „EasyArm Lift“, i cili mbështet ngritjen e tij lart.

Ena dhe kapaku

→ Figura ㉒

Pajisa furnizohet me një enë speciale, e cila, pasi vendoset dhe rrotullohet, fiksohet me njësinë bazë. Kapaku fiksohet mbi krahun me rrotullim dhe hapet automatikisht kur ngrihet krahu me rrotullim.

Vendosja dhe heqja e veglave

→ Figura ㉓

Kapaku mbrojtës i veglave është i pajisur me një buton nxjerrjeje që shërben për heqjen me lehtësi të veglave.

Vendosja e veglës: shtyni veglën përmes elementit tejçues kryesor deri sa të mbërthehet në vend. Kapaku mbrojtës mbulon elementin tejçues.

Heqja e veglës: shtypni të dy butonat e nxjerrjes derisa vegla të lirohet. Hiqeni veglën nga elementi tejçues.

Ruli mbledhës i kabllot

→ Figura ㉔



Sipas modelit: pajisja është e pajisur me një rul automatik të mbledhjes së kabllot. Nxirreni kabllon me një tërheqje deri në gjatësinë e dëshiruar (maks. 125 cm) dhe lëshojeni ngadalë; kabloja bllokohet.

Shkurtimi i gjatësisë së kabllot: tërhiqeni kabllon lehtë dhe lëreni të mbështillet ngadalë deri në gjatësinë e dëshiruar. Më pas, tërhiqeni përsëri kabllon lehtë dhe lëshojeni ngadalë; kabloja bllokohet.

E rëndësishme: Mos e shtyni kabllon me dorë. Në rast se kabloja bllokohet, nxirreni plotësisht jashtë dhe mbështilteni nga e para.

Foleja për mbështjelljen e kabllot



→ Figura ㉕

Sipas modelit: pajisja ka një fole për mbështjelljen e kabllot. Kabloja e pajisjes mund të nxirret ose futet në ndarëse në përshtatje me gjatësinë e dëshiruar.

Sisteme sigurie

Pajisja ka sisteme të ndryshme sigurie.

→ „Sistemet e sigurisë“ shih faqen 158

Parapërgatitja

- Vendoseni njësinë bazë mbi një sipërfaqe të drejtë, të pastër dhe të qëndrueshme.
- Tërhiqni kabllon deri në gjatësinë e nevojshme.
- Shtypni butonin e zhblokimit dhe ngrini lart krahun me rrotullim deri në fund.
- Vendosni kapakun dhe hinkën mbushëse përpara mbi elementin tejçues kryesor.
- Vendosni enën. Gjatë vendosjes kini parasysh foletë në njësinë bazë.
- Rrotullojeni enën në drejtim kundërorar derisa të fiksohet.

Pajisja bazë është bërë gati për shumë përdorime.

E rëndësishme: Mos e shtyni pajisjen mbi sipërfaqen e punës, pasi ky veprim mund të ndikojë në funksionin e peshores. Ngrijeni pajisjen peshë për ta zhvendosur atë.

Rregullimet

- Shtypni butonin e zhblokimit dhe shtyjeni poshtë krahun me rrotullim derisa të mbërthet mirë.
 - Fusni spinën në prizë. Pajisja ndizet.
 - Në ekran do të shfaqet „OptiMUM“.
- Udhëzim:** Nëse pajisja nuk përdoret brenda një periudhe të përcaktuar, ekrani fiket ngadalë dhe kalon në modalitetin e gatishmërisë. Kur preket një buton çfarëdo, në ekran shfaqet përsëri „OptiMUM“.
- Mbani shtypur njëkohësisht butonat dhe derisa të shfaqet menyja Konfigurimi.
 - Lëshoni përsëri butonat dhe .

Zgjedhja e rregullimeve

- Pas çdo shtypjeje të shkurtër të butonit ☺ shfaqet njëra pas tjetrës rregullimet në vijim.
- GJUHA
Gjuha me të cilën shfaqet teksti në ekran.
- ZËRI
Niveli i volumit tingujve sinjalizues – rregullim në 6 nivele, nga fikur deri në i lartë.
- NDRIÇIMI
Niveli i dritës së ekranit – rregullim në 6 nivele, nga i errët deri në i shndritshëm.
- NJËSITË (në modelet me peshore)
Njësitë treguese të peshës – Gramë (g) ose Paund (lb).

Ndryshimi dhe ruajtja e rregullimeve

- Rregullimi aktual ndryshohet me anë të butoni + ose –.
- Mbani shtypur njëkohësisht butonat ☺ dhe + derisa në ekran të shfaqet „U RUAJT“.
- Lëshoni përsëri butonat ☺ dhe +.
Ndryshimet e rregullimeve do të ruhen.

Shembull: Vendosja e gjuhës

→ shihni edhe manualin e shkurtër

- Mbani shtypur njëkohësisht butonat ☺ dhe + derisa të shfaqet menyja Konfigurimi.
- Lëshoni përsëri butonat ☺ dhe +.
- Shtypni butonin ☺ aq herë derisa të shfaqet zgjedhja e gjuhës.

GJUHA

SHQIP

- Shtypni butonin + ose – aq herë derisa të shfaqet gjuha që dëshironi.

- Mbani shtypur njëkohësisht butonat ☺ dhe + derisa në ekran të shfaqet „KONFIGURIMI U RUAJT“.

KONFIGURIMI

U RUAJT

- Në ekran shfaqet zgjedhja e gjuhës.
- Lëshoni përsëri butonat ☺ dhe +.
Gjuha e zgjedhur do të ruhet.
- Mbani shtypur një prej butonave të funksioneve (☺/☺/☺) derisa në ekran të shfaqet „OptiMUM“. Pajisja është gati për punë.

Udhëzim: Nëse pajisja ndizet me çelësin rrotullues menyja mbyllet menjëherë.

Përdorimi pa funksionet shtesë

⚠ Rrezik lëndimi!

- Futeni spinën në prizë vetëm pasi të jenë kryer të gjitha përgatitjet për përdorimin e pajisjes.
- Mos e kapni asnjëherë enën ose hinkën mbushëse gjatë kohës që pajisja është në punë.
- Punoni vetëm me kapak të vendosur.
- Para se të lëvizni krahun me rrotullim ose të ndryshoni veglat, prisni patjetër që elementi tejçues të ndalojë plotësisht.
- Për arsye sigurie, vendosni patjetër kapakun mbrojtës mbi elementin tejçues të përpamë dhe të pasmë.

E rëndësishme:

- Montojeni njësinë bazë siç pëshkruhet në seksionin „Parapërgatitja“.
- Pajisja nuk ndizet nëse ena nuk është vendosur siç duhet.

Udhëzim: Funkzioni „KOHA“ nis automatikisht gjatë çdo përdorimi, mat kohëzgjatjen e përpunimit dhe e tregon këtë në ekran.

→ Vazhdim i figurave 

1. Zgjidhni telin përzierës profesional dhe fleksibel, telin rrahës profesional ose çengelin e ngjeshjes në varësi të llojit të përpunimit → „Veglat“ *shih faqen 148*. Shtyni veglën përmes elementit tejçues kryesor deri sa të mbërthehet në vend. Kapaku mbrojtës mbulon elementin tejçues.
2. Hidhni në enë përbërësit për përpunim.
3. Shtypni butonin e zhblokimit dhe shtyjeni poshtë krahun me rrotullim derisa të mbërthet mirë.

 Rrezik lëndimi!

Uleni me kujdes krahun me rrotullim! Ndërkohë, kujdes të mos zini gishtat ose duart.

Komandimi i pajisjes

4. Fusni spinën në prizë. Në ekran do të shfaqet „OptiMUM“.
5. Vendosni çelësin rrotullues në nivelin e dëshiruar (→ „Shpejtësi të rekomanduara“ *shih faqen 148*). Në ekran shfaqet „KOHA“ dhe koha e kaluar e përpunimit tregohet në minuta dhe sekonda.

Udhëzim: Me kalimin e kohëzgjatjes prej 60 minutash do të tregohen edhe orët në formatin: „1:01:30“.

6. Përpunoni përbërësit derisa të arrihet rezultati i dëshiruar.
7. Vendosni çelësin rrotullues në **O**. Prisni derisa elementi tejçues të ndalojë. Hiqni pajisjen nga priza.
8. Shtypni butonin e zhblokimit dhe ngrini lart krahun me rrotullim deri në fund.
9. Rrotullojeni enën në drejtim orar derisa të ngrihet. Hiqeni enën.
10. Shtypni të dy butonat e nxjerrjes derisa vegla të lirohet. Hiqeni veglën nga elementi tejçues.
11. Hiqni kapakun nga elementi tejçues.
12. Pas përdorimit, pastroni mirë të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ *shih faqen 156*

Udhëzim: Përdorni shembujt tanë të përdorimit për të njohur më mirë pajisjen tuaj të re dhe funksionet e saj. → „Receta“ *shih faqen 156*

Shtimi i përbërësve

Gjatë përpunimit mund të shtohen edhe përbërës të tjerë.

→ Figura 

- Kur pajisja është në punë, shtoni përbërësit e tjerë nëpërmjet hinkës që ndodhet në kapak.

 Rrezik lëndimi!

Mos i futni asnjëherë duart në enë apo në hinkën mbushëse gjatë kohës që pajisja është në punë. Mos fusni objekte (p.sh. lugë gatimi) në enë ose në hinkën mbushëse.

→ Vazhdim i figurave 

1. Për të shtuar sasi të mëdha ose përbërës: Vendosni çelësin rrotullues në pozicionin **O**. Prisni derisa elementi tejçues të ndalojë.
2. Shtypni butonin e zhblokimit dhe ngrini lart krahun me rrotullim deri në fund.
3. Shtoni përbërësit direkt në enë. Shtypni butonin e zhblokimit dhe shtyjeni poshtë krahun me rrotullim derisa të mbërthet mirë. Në ekran do të shfaqet „OptiMUM“. Përpunoni më tej përbërësit.

Përdorimi i funksionit Koha dhe Kohëmatësi

Pajisja ka një funksion të emërtuar Koha dhe funksionin Kohëmatësi. Janë të mundura funksionet e mëposhtme:

Funksioni „KOHA“

Tregues i kohës që ka kaluar nga përpunimi (rregullim standard). Funksioni „KOHA“ nisat automatikisht kur fillohet puna me përpunimin e ushqimeve.

Udhëzime:

- Gjatë përpunimit, shtypni lehtë butonin  për të aktivizuar funksionin „KOHËMATËSI“.
- Gjatë përpunimit, mbani shtypur butonin  për ta rikthyer treguesin në „00:00“.

Funksioni „KOHËMATËSI“

Për rregullimin e një kohëzgjatjeje që dëshironi. Kur kohëzgjatja mbaron, tingëllon një sinjal akustik dhe përpunimi përfundon. Funksioni mund të përdoret edhe pa përpunimin e ushqimeve (p.sh. për kohët e gatimit dhe të pushimit të ushqimeve).

→ Vazhdimi i figurave II

1. Përgatitni pajisjen. Shtoni përbërësit.
2. Fusni spinën në prizë. Në ekran do të shfaqet „OptiMUM“.
3. Shtypni butonin . Në ekran do të shfaqet „00:00“.
4. Me butonin + ose – vendosni kohëzgjatjen që dëshironi për përpunimin. Vlerat ndërrohen më shpejt nëse shtypni dhe mbani shtypur butonin përkatës. Kohëzgjatja e rregulluar e përpunimit qëndron e ruajtur për rreth 5 minuta.
5. Vendosni çelësin rrotullues në nivelin e dëshiruar.
6. Në ekran tregohet kohëzgjatja e mbetur me numërim mbrapsht.
7. Kur kohëzgjatja e mbetur mbaron, tingëllon një sinjal akustik dhe pajisja e ndalon automatikisht përpunimin. Në ekran do të shfaqet „PËRFUNDO KOHËMATËSI“.

Udhëzim: Vendosja e tingullit sinjalizues
→ „Rregullimet“ shih faqen 149

8. Në ekran do të shfaqet „KTHE ÇELËSIN RROTULLUES NË 0“.
9. Vendosni çelësin rrotullues në **O**. Në ekran do të shfaqet „OptiMUM“.
10. Hiqni pajisjen nga priza.
11. Përpunimi me funksionin „KOHËMATËSI“ ka përfunduar.
12. Pas përdorimit, pastroni mirë të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 156

Udhëzime:

- Në ekran kohëzgjatja tregohet në minuta dhe sekonda. Shembull: 1 minutë e 30 sekonda: „01:30“. Me kalimin e kohëzgjatjes prej 60 minutash do të tregohen edhe orët në formatin: „1:01:30“.
- Shtypni butonat + ose – për të përshtatur në çdo moment kohën e mbetur që tregohet.
- Shtypni 2 herë lehtë butonin  për të ndaluar kohëmatësin (pajisja vazhdon punën) ose për ta nisur sërish nga fillimi.
- Rrotulloni çelësin rrotullues në pozicionin **O** për të ndërprerë përpunimin. Kohëzgjatja e mbetur ruhet dhe numërimi mbrapsht vazhdon edhe pas rindezjes.
- Mbani shtypur butonin  për të fikur kohëmatësin. Në ekran do të shfaqet „00:00“. Funksioni „KOHA“ aktivizohet përsëri.

Përdorimi i kohëmatësit pa përpunimin e ushqimeve:

- Shtypni butonin . Në ekran do të shfaqet „00:00“.
- Me butonin + ose – vendosni kohëzgjatjen që dëshironi për përpunimin.
- Shtypni 2 herë lehtë butonin  për të nisur kohëmatësin.
- Në ekran tregohet kohëzgjatja e mbetur me numërim mbrapsht.
- Kur kohëzgjatja mbaron, tingëllon një sinjal akustik. Në ekran do të shfaqet „PËRFUNDO KOHËMATËSI“.

Udhëzime:

- Shtypni 2 herë lehtë butonin  për të ndaluar kohëmatësin ose për ta nisur përsëri.
- Nëse gjatë kohës së përdorimit të kohëmatësit është nisur edhe përpunimi i ushqimeve, atëherë pajisja punon deri në mbarimin e kohëzgjatjes së mbetur dhe ajo përfundon automatikisht përpunimin.

Përdorimi i SensorControl Plus

Pajisja (në varësi të modelit) është e pajisur me programet automatike të SensorControl Plus. Sensorët monitorojnë përpunimin e përbërësve dhe fikin pajisjen pas arritjes së konsistencës së paraprogramuar.

SensorControl Plus vendos në dispozicion programet automatike të mëposhtme.

- AJKË
Përgatitje automatike e ajkës së qumështit.
- E BARDHË VEZE
Përgatitje automatike e vezës së rrahur me të bardhë veze.
- BRUMË ME MAJA
Përgatitje automatike e brumit me maja.

Zgjedhja e programit

- Shtypni butonin . Në ekran do të shfaqet „AJKË“.
- Shtypni butonin  ose butonat +/–. Shfaqen njëri pas tjetrit programet në vijim.

Programi	Vegla / përbërësit
AJKË >300 ml *	Tel rrahës profesional 300-700 ml ajkë
AJKË >700 ml *	Tel rrahës profesional 700-1500 ml ajkë
E BARDHË VEZE	Tel rrahës profesional E bardhë veze nga 2-12 vezë
BRUMË ME MAJA	Çengeli i ngjeshjes Përbërësit dhe sasinë sipas recetës. → „Receta“ shih faqen 156

* Në pajisjet me peshore të integruar, opsionet „>300 ml“ dhe „>700 ml“ për programin „AJKË“ nuk tregohen. Në ekran pulson „0g“. Kur mbushet ajkë në sasinë midis 300 ml dhe 1500 ml, ekrani tregon në mënyrë të pandërprerë sasinë dhe pajisja përdor automatikisht rregullimet e sakta. Nëse mbushet më pak ose më shumë ajkë, pesha që tregohet pulson.

Udhëzime:

- Përpara përdorimit për herë të parë të duhet automatik SensorControl Plus duhet që roboti i kuzhinës të vihet në punë të paktën për 2 minuta, për të garantuar një funksionim të saktë të sistemit të sensorëve.
- Hidhini përbërësit vetëm pasi të jetë zgjedhur programi dhe peshorja të tregojë „0 g“ ose „0.00 lb“ (sipas rregullimit) ose në ekran të shfaqet „SHTO PËRBËRËS“.
- Nëse pajisja ndizet me çelësin rrotullues menya mbyllet menjëherë.
- Pasi të ketë nisur përpunimi me SensorControl Plus mos shtoni më asnjë përbërës tjetër.
- SensorControl Plus është i programuar vetëm për veglat dhe për ushqimet e përshkruara (në sasinë e përcaktuara). Nuk janë të mundura kombinime të tjera.
- Vjetërsia, temperatura dhe përmbajtja e përbërësve që përdoren ndikojnë në kohën që nevojitet dhe në rezultatit e përpunimit.
- SensorControl Plus mund të arrijë rezultate optimale vetëm p.sh. kur vezët janë të freskëta ose ajka është e ftohtë (rreth 6°C).
- Ajka e ngrirë më parë nuk mund të rrihet.
- Përdorimi i ajkës me shtesa ose i ajkës pa laktozë mund të mos japë rezultatet ideale.
- Sheqeri, aromat dhe shtesat e tjera për ajkën ose vezën e rrahur duhen shtuar vetëm pasi të ketë përfunduar procesi me SensorControl Plus.
- Pas nisjes së programit SensorControl Plus butonat janë të bllokuar.
- Për të ndërprerë SensorControl Plus, ktheni çelësin rrotullues në pozicionin . Për këtë duhet kapërcyer një rezistencë e vogël.

- Nëse rezultati nuk është ashtu siç e dëshironit, vendosni çelësin rrotullues në nivelin 7 (për ajkën dhe vezën e rrahur) ose në nivelin 3 (për brumin me maja) dhe vazhdoni më tej përpunimin e përbërësve derisa sa të arrihet konsistenca e dëshiruar e materialit.
- Asnjëherë mos e nisni për herë të dytë SensorControl Plus me përbërës që janë përpunuar më parë.

Shembull: Realizimi i vezës së rrahur me SensorControl Plus

→ Vazhdimi i figurave **J**

1. Përgatitni njësinë bazë dhe vendosni telin rrahës profesional.
 2. Shtypni butonin e zhbllokimit dhe shtypni poshtë krahun me rrotullim derisa të mbërthet mirë.
 3. Fusni spinën në prizë. Në ekran do të shfaqet „OptiMUM“.
 4. Ndani vezët (2-12 copë).
 5. Shtypni butonin . Në ekran do të shfaqet „AJKË“.
- Udhëzim:** Në modelet pa peshore shfaqet „AJKË >300 ml“. Shtypni sërish butonin . Në ekran do të shfaqet „AJKË >700 ml“.
6. Shtypni butonin . Në ekran do të shfaqet „E BARDHË VEZE“.

Udhëzim: Në pajisjet me peshore të integruar kjo kalibrohet tani. Gjatë kalibrimit në ekran do të shfaqen njëra pas tjetrës vija të ndara: „-----“ (tara). Në ekran shfaqet „0g“ ose „0.00 lb“ (sipas rregullimit).

7. Hidhni të bardhat e vezës në enë. Në ekran do të shfaqet „MBAJ 2 SEK. ÇEL. RROTULL. NË M/A“.
8. Ktheni çelësin rrotullues në pozicionin **M/A** dhe mbajeni në këtë pozicion për 2 sekonda.
9. Pas 2 sekondash çelësi rrotullues fiksohet automatikisht dhe pas lëshimit qëndron në pozicionin **M/A**.

E rëndësishme: Nëse çelësi rrotullues nuk qëndron në pozicionin **M/A**, atëherë ai nuk është mbajtur mjaftueshëm gjatë në këtë pozicion.

10. Në ekran do të shfaqet „SENSOR CONTROL PLUS“. SensorControl Plus monitoron përpunimin.
 11. Kur arrihet konsistenca e paraprogramuar e materialit, tingëllon një sinjal akustik dhe përpunimi përfundon. Në ekran do të shfaqet „PËRFUNDO“.
- Udhëzim:** Vendosja e tingullit sinjalizues → „Rregullimet“ shih faqen 149
12. Çelësi rrotullues kërcen automatikisht në pozicionin **O**. Në ekran do të shfaqet „OptiMUM“.
 13. Hiqni pajisjen nga prizat.
 14. Përpunimi me funksionin „E BARDHË VEZE“ ka përfunduar.
 15. Pas përdorimit, pastroni mirë të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 156

Përdorimi i peshores

Pajisja është e pajisur me një peshore (në varësi të modelit). Janë të mundura përdorimet e mëposhtme:

- Peshimi i përbërësve të shtuar (ose çdo përbërës më vete ose shuma e të gjithë përbërësve).
- Paracaktimi i një peshe të caktuar dhe numërimi mbrapsht derisa të arrihet pesha e dëshiruar (me sinjale udhëzuese akustike).

Udhëzime:

- Peshorja e tregon peshën me ndarje 5 g (0,01 lb). Nëse hidhen më pak se 5 gramë (0,01 lb), peshorja nuk tregon rezultat të saktë të matjes.
- Pajisja ka 4 sensorë peshe në këmbët e saj. Peshorja jep rezultate të sakta në matje vetëm kur ajo qëndron me të gjitha këmbët mbi një sipërfaqe pune të fortë dhe të drejtë. Mos shtroni peceta ose materiale të tjera poshtë pajisjes.
- Gjatë përdorimit të peshores sipërfaqja e punës nuk duhet të ketë asnjë dridhje tjetër (p.sh. nga punë të tjera ose nga pajisje të tjera).

- Mos e shtyni pajisjen mbi sipërfaqen e punës, pasi ky veprim mund të ndikojë në funksionin e peshores. Ngrijeni pajisjen peshë për ta zhvendosur atë.
- Pas ndezjes ose rivendosjes së peshores, ajo do të kalibrohet brenda një momenti të shkurtër (tara). Kështu që mos e trazoni pajisjen dhe mos vendosni asnjë objekt mbi të (p.sh. lugë gatimi, pecetë kuzhine etj.).
- Mbani parasysht të mos vendosni në matëse ose paketime mbi pajisje (p.sh. në cep të hinkës mbushëse).

Peshimi i përbërësve

→ Vazhdimi i figurave

1. Përgatitni njësinë bazë.
2. Fusni spinën në prizë. Në ekran do të shfaqet „OptiMUM“.
3. Shtypni butonin  dhe mos e ngacmoni më pajisjen. Gjatë kalibrimit në ekran do të shfaqen njëra pas tjetrës vija të ndara: „-----“ (tara).
4. Në ekran shfaqet „0 g“ ose „0.00 lb“ (sipas rregullimit). Peshorja është gati.
5. Shtoni përbërësit. Peshorja tregon peshën.
6. Nisni përpunimin ose bëni gati përbërësit e tjerë.
7. Shtypni butonin  dhe mos e ngacmoni më pajisjen. Në ekran shfaqet „0 g“ ose „0.00 lb“ (sipas rregullimit). Peshorja është gati.
8. Shtoni në këtë mënyrë të gjithë përbërësit që dëshironi dhe peshojini.

Më pas përpunoni përbërësit e peshuar.

→ „Përdorimi pa funksionet shtesë“ *shih faqen 150*

Udhëzim: Nëse shtypet butoni  gjatë përpunimit të ushqimeve, në ekran shfaqet „PËR GRADIMIN NDALO MAKINERINË“.

Paracaktimi i peshës

→ Vazhdimi i figurave

1. Shtypni butonin  dhe mos e ngacmoni më pajisjen. Gjatë kalibrimit në ekran do të shfaqen njëra pas tjetrës vija të ndara: „-----“ (tara).

2. Në ekran shfaqet „0 g“ ose „0.00 lb“ (sipas rregullimit). Peshorja është gati.
3. Shtypni butonin +. Në ekran shfaqet „100 g“ ose „0.20 lb“ (sipas rregullimit).
4. Me butonin + ose – vendosni peshën që dëshironi (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Shtoni përbërësit. Sasia që mungon do të tregohet në ekran, p.sh. „65 g“.
6. Nga „40 g“ bie një tingull sinjalizues që përsëritet. Sa më e vogël të jetë sasia e mbetur, aq më shpejt bie tingulli sinjalizues.

Udhëzim: Vendosja e tingullit sinjalizues → „Rregullimet“ *shih faqen 149*

7. Kur tregohet „0 g“ (sasia e paracaktuar është plotësuar) tingulli sinjalizues pushon.
8. Nëse sasia e paracaktuar tejkalohet, bie një tingull sinjalizues në mënyrë të pandërprerë.

Udhëzim: Vendosja e tingullit sinjalizues → „Rregullimet“ *shih faqen 149*

Pesha shtesë tregohet me anë të një shenje minus. Kur ka një sasi shtesë 25 g, në ekran do të shfaqet „-25 g“.

- Ose hiqni përsëri sasinë që keni hedhur tepër, ose mbani shtypur një nga butonat e funksioneve (//) derisa në ekran të shfaqet „OptiMUM“.

Përdorimi i aksesorëve

Për robotin tuaj të kuzhinës ka një sërë aksesorësh, nëpërmjet të cilëve ju mund të zgjeroni dukshëm gamën e funksioneve. Në varësi të modelit, në paketën e produktit janë të përfshirë disa aksesorë. Nëse aksesorit nuk është i përfshirë, ai mund të blihet në treg ose përmes shërbimit të klientit. → „Veglat“ *shih faqen 148*

Parapërgatitja për aksesorët

Në varësi të aksesorit, pajisja duhet të parapërgatitet në mënyrë të ndryshme.

- Vendoseni njësinë bazë mbi një sipërfaqe të drejtë, të pastër dhe të qëndrueshme.
- Tërhiqni kabllon deri në gjatësinë e nevojshme.
- Përgatitni njësinë bazë në varësi të aksesorit, siç tregohet në figurë.

→ Figura 1

1. Parapërgatitja për veglat.
2. Parapërgatitja për aksesorë në elementin tejçues me ngjyrë të zeze me tejçues këndor dhe aksesor që vendoset në vendin e enës.
3. Parapërgatitja për aksesorë në elementin tejçues me ngjyrë të kuqe, për shembull mikser ose multi-grirëse.
4. Parapërgatitja për aksesorë në elementin tejçues me ngjyrë të verdhë pa vrimë daljeje për ushqimet, për shembull multimikser ose shtydhëse limoni.
5. Parapërgatitja për aksesorë në elementin tejçues me ngjyrë të verdhë me vrimë daljeje për ushqimet, për shembull grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm.

E rëndësishme:

- Mbani parasysht shenjimin me ngjyrë të verdhë, të kuqe ose të zeze në elementin tejçues. → „Shënjimi me ngjyra“ shih faqen 147
- Mbuloni me kapakun mbrojtës elementët tejçues që nuk përdoren.
- Për hapat e tjerë, referojuni manualeve përkatës të përdorimit për çdo aksesor.

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Pajisja dhe veglat e përdorura duhet të pastrohen mirë pas çdo përdorimi.

→ Figura 1

⚠ Rrezik goditjeje nga rryma elektrike!

- Para pastrimit, hiqni pajisjen nga priza.
- Mos e fusni kurrë në ujë dhe mos e vendosni në enëlarëse njësinë bazë.
- Mos përdorni pastrues me avull.

Kujdes!

- Mos përdorni alkool apo solucione larëse me përmbajtje alkooli.
- Mos përdorni objekte të mprehta, me majë ose objekte metalike.
- Mos përdorni leckë ose solucion larës gërryes.
- Mos i vendosni pjesët plastike në enëlarëse sipër njëra-tjetrës, pasi gjatë procesit të larjes mund të mbeten pjesë pa u larë!

Pastrimi i njësisë bazë

- Hiqni kapakun mbrojtës të elementit tejçues.
- Pastrojini njësinë bazë dhe kapakun mbrojtës të elementit tejçues me një leckë të njomur dhe pastaj thajini.

Pastrimi i enëve dhe veglave

- Pastrojini enën, kapakun dhe veglat me një leckë të njomë ose sfungjer ose vendosini në enëlarëse.
- Thajini të gjitha pjesët.

Receta

Ajkë qumështi

– 200-1500 g

- Përpunojeni ajkën e qumështit me telin rrahës profesional për 1½ deri në 4 minuta në nivelin 7, në varësi të sasisë dhe veçorive të ajkës.

Udhëzim: Përdorni programin automatik në modelet me SensorControl Plus.

→ „Përdorimi i SensorControl Plus“ shih faqen 153



E bardha e vezës

– 2-12 të bardha vezësh

- Përpunojeni të bardhën e vezës me telin rrahës profesional për 4 deri 6 minuta në nivelin 7.

Udhëzim: Përdorni programin automatik në modelet me SensorControl Plus.

→ „Përdorimi i SensorControl Plus“ shih faqen 153



Brumë për biskota

Receta bazë

- 3 vezë
- 3-4 lugë gjelle ujë të nxehtë
- 150 g sheqer
- 1 paketë sheqer vanilje
- 150 g miell
- 50 g niseshte
- sodë buke, nëse kërkohet



- Rrihni të gjithë përbërësit (përveç miellit dhe niseshtesë) me telin rrahës profesional për rreth 4-6 minuta në nivelin **7**, derisa të formohet shkumë.
- Vendosni çelësin në nivelin **1** dhe shtoni me lugë miellin e situr dhe niseshtenë për rreth ½ deri në 1 minutë dhe lërinë të përzihen.

Sasia maksimale: 2 x receta bazë

Brumë keku

Receta bazë

- 3-4 vezë
- 200-250 g sheqer
- 1 pisk kripë
- 1 paketë sheqer vanilje ose lëkurën e ½ limoni
- 200-250 g gjalpë ose margarinë (në temperaturën e dhomës)
- 500 g miell
- 1 paketë sodë buke
- 150 ml qumësht
- Përzieni të gjithë përbërësit me telin përzierës profesional dhe fleksibël për rreth ½ minuta në nivelin **2**, pastaj rreth 2-3 minuta në nivelin **7**.



Sasia maksimale: 2½ x receta bazë

Brumë i shkrifët

Receta bazë

- 125 g gjalpë (në temperaturën e dhomës)
- 100-125 g sheqer
- 1 vezë
- 1 pisk kripë
- pak lëkurë limoni ose sheqer vanilje
- 250 g miell
- sodë buke, nëse kërkohet
- Përzieni të gjithë përbërësit me telin përzierës profesional dhe fleksibël për rreth ½ minuta në nivelin **2**, pastaj rreth 2-3 minuta në nivelin **6**.



Nga 500 g miell:

- Ngjishni përbërësit me çengelini e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin **1** dhe pastaj për rreth 3-4 minuta në nivelin **3**.



Sasia maksimale: 4 x receta bazë

Brumë me maja

Receta bazë

- 500 g miell
- 1 vezë
- 80 g dhjamë (në temperaturën e dhomës)
- 80 g sheqer
- 200-250 ml qumësht i vakët
- 25 g maja e freskët ose 1 paketë maja e thatë
- lëkura e ½ limoni
- 1 pisk kripë
- Ngjishni të gjithë përbërësit me çengelini e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin **1** dhe pastaj rreth 3-6 minuta në nivelin **3**.



Sasia maksimale: 3 x receta bazë

Udhëzim: Përdorni programin automatik në modelet me SensorControl Plus.

→ „Përdorimi i SensorControl Plus“ shih faqen 153

Brumë për makarona

Receta bazë

- 500 g miell
- 250 g vezë (afërsisht 5 kokrra)
- sipas nevojës, 2-3 lugë gjelle (20-30 g) ujë të ftohtë
- Përpunoni të gjithë përbërësit për rreth 3 deri 5 minuta në nivelin **3** derisa të ngjishet brumi.



Sasia maksimale: 1,5 x receta bazë

Brumë buke

Receta bazë

- 1000 g miell
- 3 paketa maja e thatë
- 2 lugë gjelle kripë
- 660 ml ujë i ngrohtë
- Ngjishni të gjithë përbërësit me çengelini e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin **1** dhe pastaj rreth 4-5 minuta në nivelin **3**.



Sasia maksimale: 1,5 x receta bazë

Sintonizimi i imët i veglave

Rrezik lëndimi!

Para sintonizimit të imët, hiqni pajisjen nga priza.

Kujdes!

Bëjeni sintonizimin e imët të veglave vetëm me hapa të vegjël. Krahu me rrotullim duhet të ulet plotësisht dhe veglat nuk duhet të ndeshin plotësisht në fundin e enës ose anët e saj. Distanca optimale e veglave nga ena është 3 mm.

→ Vazhdim i figurave

- Verifikoni zgjedhjen aktuale me telin rrahës profesional të vendosur.
- Shtypni butonin e zhblokimit dhe ngrini lart krahu me rrotullim deri në fund.
- Shtrengojeni veglën me një rën dorë. Lirojeni dadon bllokuese me një çelës (10 mm) në drejtim orar.
- Rregullojeni distancën me enën nëpërmjet rrotullimit të veglës (1 rrotullim i plotë është i barabartë me 1 mm rregullim lartësie).

Rrotullimi në drejtim kundërorar:

Distanca ndaj enës zvogëlohet.

Rrotullimi në drejtim orar:

Distanca ndaj enës zmadhohet.

- Shtypni butonin e zhblokimit dhe shtypni poshtë krahu me rrotullim derisa të mbërthet mirë.
- Verifikoni distancën e veglës. Distanca optimale e veglave nga ena është 3 mm. Përshtatni distancën nëse është e nevojshme.
- Nëse distanca është zgjedhur në mënyrë optimale, shtypni butonin e zhblokimit dhe ktheni prapa krahu me rrotullim.
- Shtrengojeni veglën me një rën dorë. Shtrengojeni dadon bllokuese me një çelës (10 mm) në drejtim kundërorar.

Sistemet e sigurisë

Mbrojtja e ndezjes

Pajisja ndizet vetëm kur ena është vendosur dhe është rrotulluar deri në fund ose kur një aksesori me teçues këndor është mbërthyer në elementin teçues kryesor dhe kur krahu me rrotullim është i bllokuar në pozicionin e poshtëm.

Mbrojtja ndaj rindezjes

Nëse ndërpritet energjia, pajisja mbetet e ndezur, por motori nuk fillon të punojë kur rikthehet energjia. Për të rindezur pajisjen, rrotulloni çelësin rrotullues te pozicioni  pastaj shtypni sërish butonin e ndezjes.

Mbrojtja ndaj mbingarkesës

Mbrojtja ndaj mbingarkesës e fik motorin automatikisht gjatë përdorimit. Një shkak i mundshëm mund të jetë përpunimi i sasive tepër të mëdha të ushqimit.

Mbrojtja e krahut me rrotullim

Krahu me rrotullim nuk zhblokohet dhe nuk lëviz nëse është vendosur një aksesori në elementin teçues të pasmë.

Menaxhimi e mbetjeve



Respektoni kërkesat për mjedisin gjatë hedhjes së ambalazhit.

- Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Udhëzimi jep kuadrin ligjor për të drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE. Ju lutemi, merrni informacion nga shitësi i specializuar për mënyrat aktuale të diferencimit të mbetjeve.

Kushtet e garancisë

Kushtet e garancisë për këtë pajisje janë kushtet e përcaktuara nga përfaqësuesi ynë në shtetin e shitjes. Detaje në lidhje me këto kushte mund t'i merni nga shitësi nga i cili blini pajisjen. Në rast se ngrihet ndonjë pretendim në bazë të kushteve të kësaj garancie, duhet të lëshohet aktshitja ose fatura.

Rezervohet e drejta e ndryshimeve.

Ndreqja e defekteve

Në tabelën më poshtë do të gjeni zgjidhje për problemet ose defektet, të cilat mund të eliminoni vetë lehtësisht. Nëse nuk mund ta mënjanoni vetë defektin, ju lutemi drejtojeni shërbimit të klientit.

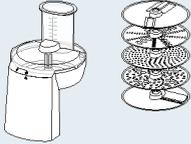
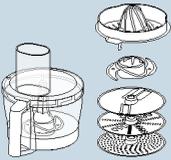
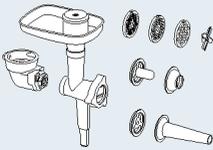
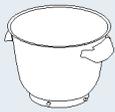
Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Ekrani nuk ndizet. Unaza ndriçuese është e fikur. Pajisja nuk ndizet.	Pajisja nuk ka furnizim me energji.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrolloni furnizimin me energji. ■ Fusni spinën në prizë.
Pajisja nuk punon. Unaza ndriçuese ndriçon.	Është aktivizuar një sistem i sigurisë.	→ „Sistemet e sigurisë“ shih faqen 14
Pajisja fiket gjatë përdorimit.	Është vendosur njëkohësisht, ose është përpunuar për një kohë shumë të gjatë një masë tepër e madhe përbërësish.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vendosni çelësin rrotullues në O. Hiqni pajisjen nga priza. ■ Pakësoni sasinë e ushqimit që po përpunohet. ■ Lëreni pajisjen të ftohet në temperaturë ambiente.
	Është hapur krahu me rrotullim.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vendosni çelësin rrotullues në O. ■ Shtypni butonin e zhbllokimit dhe shtypni poshtë krahun me rrotullim derisa të mbërthet mirë.
	Është liruar ena ose tejuçesi këndor (aksesori).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vendosni çelësin rrotullues në O. Hiqni pajisjen nga priza. ■ Rrotulloni fort enën deri në fund. ■ Shtrëngoni tejuçesin këndor dhe mbyllni plotësisht levën e kapakut.
Krahu me rrotullim nuk hapet.	Është vendosur një aksesor në elementin tejuçes të pasmë me ngjyrë të kuqe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hiqni aksesorin. ■ Shtypni butonin e zhbllokimit dhe hapni krahun me rrotullim.

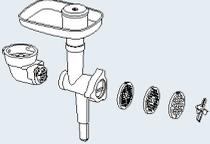
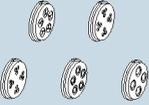
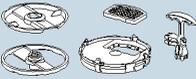
Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Peshorja nuk tregon asnjë ndryshim të peshës megjithëse shtohen përbërës.	Sasia e përbërësve të shruar është më e vogël se 5 gramë (0,01 lb).	Hidhni minimumi 5 gramë (0,01 lb), përndryshe peshorja nuk tregon rezultat të saktë të matjes.
Pajisja nuk e nis programin e zgjedhur të SensorControl Plus dhe fiket përsëri.	Çelësi rrotullues nuk është mbajtur mjaftueshëm gjatë në pozicionin M/A .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ktheni çelësin rrotullues në pozicionin M/A dhe mbajeni në këtë pozicion. ■ Pas 2 sekondash çelësi rrotullues fiksohet automatikisht dhe pas lëshimit qëndron në pozicionin M/A.
SensorControl Plus nuk nis. Shfaqet „SHTO PËRBËRËS“, megjithëse përbërësit janë shtuar.	Në modelet me peshore: përbërësit janë shtuar përpara se të aktivizohej peshorja.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zbrazni enën. ■ Zgjidhni programin nga fillimi. ■ Hidhni përbërësit vetëm pasi të jetë zgjedhur programi dhe peshorja të tregojë „0 g“ ose „0.00 lb“ (sipas rregullimit) ose në ekran të shfaqet „SHTO PËRBËRËS“.
Treguesi në ekran	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
GABIM MBINGARKEË E MOTORIT	Është vendosur njëkohësisht, ose është përpunuar për një kohë shumë të gjatë një masë tepër e madhe përbërësish.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vendosni çelësin rrotullues në O. Hiqni pajisjen nga priza. ■ Pakësoni sasinë e ushqimit që po përpunohet. ■ Lëreni pajisjen të ftohet në temperaturë ambiente.
	Është bllokuar pajisja ose një aksesor.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vendosni çelësin rrotullues në O. Hiqni pajisjen nga priza. ■ Kontrolloni pajisjen / aksesorin dhe eliminoni bllokimin.
	Motori ka defekt.	Nëse mesazhi shfaqet vazhdimisht, ndoshta motori ka defekt. Ju lutemi t'i drejtoheni shërbimit të klientit.

Treguesi në ekran	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
GABIM PESHORJA	Peshorja nuk funksionon si duhet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rivendosja e peshores: mbani shtypur një prej butonave të funksioneve (☺/☹/☺) derisa në ekran të shfaqet „OptiMUM“. ■ Vendosni çelësin rrotullues në ○. Hiqni pajisjen nga priza. ■ Provoni përsëri pas rreth 10 minutash.
	Peshorja ka defekt.	Nëse mesazhi shfaqet vazhdimisht, ndoshta peshorja ka defekt. Ju lutemi t'i drejtoheni shërbimit të klientit.
	Peshorja ka pasur dridhje.	Mos e përdorni pajisjen mbi sipërfaqe pune, nën të cilën është duke punuar, p.sh., një larëse enësh.
	Pajisja është spostuar mbi sipërfaqen e punës përpara përdorimit të saj.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ngrijeni peshë pajisjen dhe pastaj uleni prapë. ■ Rivendosni peshoren dhe provojeni përsëri.
GABIM KRAHU I HAPUR	Është hapur krahu me rrotullim.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vendosni çelësin rrotullues në ○. ■ Shtypni butonin e zhblokimit dhe shtyjeni poshtë krahun me rrotullim derisa të mbërthet mirë.
GABIM KONTROLLO ENËN	Është liruar ena ose tejquesi këndor (aksesori).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vendosni çelësin rrotullues në ○. Hiqni pajisjen nga priza. ■ Rrotulloni fort enën deri në fund. ■ Shtrëngoni tejquesin këndor dhe mbyllni plotësisht levën e kapakut.
PËR GRADIMIN NDALO MAKINERINË	Peshorja është ndezur kur pajisja ka qenë duke punuar.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fikni pajisjen dhe pritni derisa të ndalojë plotësisht përpara se të përdorni peshoren.
MBINGARKEË PESHORJA ose NËNNGARKEË PESHORJA	Rezultati i matjes është jashtë diapazonit të matjes dhe tregimit të peshores (-990 g deri në 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mos shtoni përbërës mbi masën 5000 g. ■ Mos hiqni përbërës nën masën 990 g.
MBINGARKEË ose NËNNGARKEË kur përdoret SensorControl Plus	Janë hedhur tej mase ose shumë pak përbërës për programin e zgjedhur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hidhni përbërësit sipas të dhënave të sasisë. <p>→ „Përdorimi i SensorControl Plus“ shih faqen 8</p>

Aksesori

Aksesorët dhe pjesët e ndërrimit mund të porositen në treg ose nëpërmjet shërbimit të klientit. Meqenëse gama e produktit zgjerohet vazhdimisht, mund të ketë tashmë aksesore të tjerë që nuk përfshihen këtu. Prandaj, vizitoni faqen www.bosch-home.com, për të parë ofertat e aksesorëve aktualë.

Aksesori	Emërtimi	Përshkrimi
	MUZ9VL1	Grimcues me ushqim të vazhdueshëm Për prerjen, copëtimin, grirjen me rende të frutave, perimeve dhe artikujve të tjerë ushqimorë.
	MUZ9VLP1	Multimikser me shtrydhëse limoni Për grirjen e bimëve aromatike, perimeve, mollëve dhe mishit, për copëtimin, karotave, rrepës dhe djathit, për grirjen në rende të arrave dhe çokollatës së ftohtë. Për shtrydhjen e portokajve, limonave dhe grejprutit.
	MUZ9PP1	Aksesori për makarona Për gatimin e ushqimeve me brumëra dhe makarona.
	MUZ9TM1	Set multigrimcues Për bluarje ose grimcim të sasive të vogla erëzash, drithërash, kafeje ose sheqeri. Për grirjen dhe grimcimin e mishit, peshkut, djathit të fortë, bimëve aromatike, frutave, perimeve, arrave ose çokollatës. Për përzierjen e ushqimeve të lëngshme apo gjysmë të ngurta, për copëtimin/grirjen e frutave dhe perimeve të paziera si dhe frutave të ngrira dhe për të përgatitur pure.
	MUZ9HA1	Makinë mishi me mbushëse sallami dhe aksesori për qebab Për të grirë mish të freskët për tartar ose mish të grirë të pjekur. Për mbushjen e sallamit. Për të bërë byrekë, përfshirë byrekë me mish të ngrirë.
	MUZ9MX1	Mikser Për përzierje të pijeve, për të bërë pure perimesh dhe frutash, për përgatitjen e majonezës, për grimcimin e frutave dhe arrave, për shkrifërimin e kubeve të akullit, për të bërë pure dhe për të përzier supa dhe salca.
	MUZ9ER1	Enë përzierëse inoksi me doreza Në këtë enë mund të përpunohet deri në 3500 g brumë keku.

Aksesori	Emërtimi	Përshkrimi
	MUZ9KR1	Enë përzierëse plastike me doreza Në këtë enë mund të përpunohet deri në 3500 g brumë keku.
	MUZ9FW1	Makinë mishi Për të grirë mish të freskët për tartar ose mish të grirë të pjekur.
	MUZ9PP2	Elemente shtesë për makarona për MUZ9HA1 dhe MUZ9FW1 Për t'u dhënë formën makaronave. 5 forma të ndryshme për zgjedhje.
	MUZ9SV1	Elemente shtesë për biskota për MUZ9HA1 dhe MUZ9FW1 Për t'u dhënë formën biskotave. 4 forma të ndryshme për zgjedhje.
	MUZ9CC1	Prerës në kube për MUZ9VL1 Për prerjen e ushqimeve në formë kubesh.
	MUZ9PS1	Disk për patatet për skuqje për MUZ9VL1 Për prerjen e patatave të paziera për skuqje.
	MUZ9SC1	Disk prerës profesional Supercut i kthyeshëm për MUZ9VL1 dhe MUZ9VLP1 Për prerjen e frutave dhe perimeve në feta të trasha ose të holla. Veçanërisht i përshtatshëm për ushqimet shumë të buta dhe ushqimet me shumë fije.
	MUZ9BS1	Paketa e aksesorëve „Baking Sensation“ Kjo paketë përmban pjesët e mëposhtme: MUZ9FW1 Grirëse mishi (me disk me vrime mesatare, 5 mm), MUZ9SV1 Element shtesë për biskota, MUZ9KR1 Enë përzierëse plastike.
	MUZ9RV1	Rende grirëse Për prerjen dhe grirjen me rende të ushqimeve.
	MUZ9AD1	Tejçuesi këndor për MUZ9RV1 Blihet më vete, nëse asnjë aksesor tjetër nuk ka një tejçues këndor.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket. → „Receptek” lásd: 177. oldal

A készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására és felverésére alkalmas. A készüléket nem szabad más anyagok vagy tárgyak feldolgozására használni. A gyártó által engedélyezett további tartozékok használatával egyéb alkalmazások is lehetségesek. A készüléket csak az engedélyezett eredeti alkatrészekkel és tartozékokkal használja. Soha ne használja más készülékek tartozékait.

A készüléket csak belső helyiségekben, szobahőmérsékleten, legfeljebb 2000 m tengerszint feletti magasságig használja.

Fontos biztonsági előírások

Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, és tartsa be az utasításokat. Az útmutatót őrizze meg! Ha a készüléket továbbadja, mellékelje hozzá ezt az útmutatót. A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékelő vagy szellemi képességgel, illetve hiányos tapasztalattal és/vagy tudással rendelkező személyek akkor használhatják, ha valaki felügyeli őket, vagy ha valaki megtanította őket a készülék helyes használatára, és megértették az abból eredő veszélyeket. Gyermeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezetektől, és gyermekek nem kezelhetik a készüléket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a használó általi karbantartást gyermekek nem végezhetik.

Áramütés veszélye és tűzveszély!

- A készüléket csak szabályszerűen felszerelt, földelt csatlakozóaljzaton át szabad a váltakozó áramú hálózatra csatlakoztatni. Gondoskodjon arról, hogy a házi villamoshálózat védővezető-rendszere szabályszerűen legyen szerelve.
- A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan. A készülék javítását, pl. sérült hálózati csatlakozóvezeték cseréjét, csakis a vevőszolgálatunk végezheti, hogy a veszélyek elkerülhetők legyenek.

- A készüléket soha ne csatlakoztassa időzített kapcsolókhoz vagy távvezérelhető csatlakozóaljzatokhoz. Üzem közben mindig felügyelje a készüléket!
- A készüléket ne állítsa forró felületekre, pl. főzőlapokra, vagy azok közelébe. A csatlakozókábel ne érintkezzen forró tárgyakkal, és ne húzza azt végig éles sarkokon.
- Az alapkészüléket soha ne tegye mosogatógépbe és ne merítse vízbe. Göztisztító készüléket ne használjon. A készüléket ne használja nedves kézzel.
- A készüléket, ha nem használják, ha nincs felügyelet alatt, az összeszerelés, a szétszerelés vagy a tisztítás előtt és meghibásodása esetén mindig le kell csatlakoztatni a hálózatról.

Sérülésveszély!

- Mielőtt kicserélné az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy kiegészítő alkatrészeket, kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- A lengőkar leengedése közben ne nyúljon a házba, nehogy becsípődjön az ujjja vagy a keze. A lengőkar állását ne változtassa meg, ha a készülék be van kapcsolva.
- A szerszámokat csak akkor működtesse, ha be van helyezve a tál, fel van téve a fedél és fel vannak rakva a hajtóművek védőfedelei. Ha tartozékot használ, a mindenkori utasítás szerint helyezze be, ill. fel a tálat, a fedelet és hajtómű-védőfedeleket!
- A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba vagy a betöltőnyílásba. Ne nyúljon be valamilyen tárggyal (pl. fakanállal) a tálba vagy a betöltőnyílásba. Tartsa kezét, haját, ruháját és egyéb eszközöket távol a forgó alkatrészekről. Kikapcsolás után a hajtómű még rövid ideig tovább működik. Várjon, amíg a hajtómű teljesen leáll.
- Soha ne használjon egyszerre szerszámokat és tartozékokat vagy 2 tartozékot. Tartozékok használata esetén tartsa be ennek, valamint a mindenkori mellékelt használati útmutatónak az előírásait.
- Ha tartozékot használ, figyeljen a tartozékon és a hajtóművön látható színjelölésre.

Fulladásveszély!

Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

Figyelem!

- Javasoljuk, hogy a készüléket soha ne hagyja hosszabb ideig bekapcsolva, mint amennyi idő az élelmiszerek feldolgozásához szükséges. Ne járassa üresben.

- A munkafelület legyen jól hozzáférhető, nedvességálló, szilárd, sima, száraz és elég nagy ahhoz, hogy ha valami kifröccsen, ne okozzon kárt, és hogy akadálytalanul lehessen dolgozni.

Fontos!

A készüléket minden használat után, vagy ha hosszabb ideig nem használta, feltétlenül alaposan tisztítsa meg. → „Ápolás és tisztítás”
lásd: 177. oldal

Szívből gratulálunk új Bosch készüléke megvásárlásához. A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

www.bosch-home.com

Készülékeinket folyamatosan továbbfejlesztjük. Ezért előfordulhat, hogy egyes funkciók eltérnek az útmutatóban szereplőktől. Ebben az esetben ellenőrizze, hogy az internetes oldalunkon rendelkezésre áll-e a jelen útmutató újabb verziója.

A használati útmutató alkalmazásához: Az útmutató borítóoldalai kihajthatók. Ezen betűkkel és számokkal jelölt illusztrációkat talál, amelyekre az útmutatóban mindig hivatkozunk (pl. → **B képsorozat**).

Tartalom

Rendeltetésszerű használat	164
Fontos biztonsági előírások	164
A készülék részei	167
Az első használat előtt	167
Alkatrészek és kezelőelemek	167
Előkészítés	170
Beállítások	170
Használat kiegészítő funkciók nélkül	171
Az idő- és az időzítőfunkció használata ..	172
A SensorControl Plus használata	173
A mérleg használata	175
Tartozékok használata	176
Ápolás és tisztítás	177
Receptek	177
A szerszámok finombeállítása	178
Biztonsági rendszerek	179
Ártalmatlanítás	179
Garanciális feltételek	179
Segítség üzemzavar esetén	180
Tartozékok	182

A készülék részei

Kérjük, hajtsa ki a képes oldalakat.

→  **ábra**

Alapgép

- 1 **Forgókapcsoló**
 - a Világítógyűrű (üzemjelzés)
 - b Beállítási fokozatok
- 2 **Kioldógomb**
- 3 **Lengőkar**
- 4 **Főhajtómű (fekete)**
 - a Nyílás a szerszámok behelyezéséhez
- 5 **Elülső hajtómű (sárga)**
 - a Hajtómű védőfedele
- 6 **Hátsó hajtómű (piros)**
 - a Hajtómű védőfedele
- 7 **Kábeltartó rekesz vagy kábelfeltekerceselő***
- 8 **Kihagyások a tál számára**

Kezelőfelület

- 9 **Funkciógombok**
 - a Funkcióválasztó gombok*
 - b Beállító gombok
 - 10 **Kijelző**
- Tál**
- 11 **Nemesacél keverőtál**
 - 12 **Fedél**
 - a Betöltőnyílás

Szerszámok

- 13 **„Profi Flexi” keverőszár**
 - a Védőkupak kidobógombbal
- 14 **„Profi” habverőszár**
 - a Védőkupak kidobógombbal
- 15 **Dagasztószár**
 - a Védőkupak kidobógombbal

* modelltől függően

Megjegyzés: A modelltől függően konyhai robotgépét további tartozékokkal szállítjuk.

Az első használat előtt

Az új készüléket használata előtt teljesen ki kell csomagolni, meg kell tisztítani, és ellenőrizni kell.

Figyelem!

Soha ne helyezzen üzembe megsérült készüléket!

- Vegye ki az alapgépet és az összes tartozékot a csomagolásból, és távolítsa el a csomagolóanyagot.
- Az összes alkatrészt ellenőrizze, megvan-e minden, valamint láthatók-e sérülések. →  **ábra**
- Az első használat előtt az összes alkatrészt alaposan tisztítsa és szárítsa meg. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 177. oldal

Alkatrészek és kezelőelemek

Színjelölés

A hajtóművek különböző színűek (fekete, sárga és piros). Ez a színjelölés a tartozékrészekben is megtalálható. A tartozékokat kizárólag az ugyanolyan színű hajtóművön használja.

Hajtóművek

→  **ábra**

A készülék 3 különböző hajtóművel rendelkezik.

Főhajtómű, fekete (4)

A szerszámok használatához vagy pedig szőghajtóműves tartozékok használatához.



Elülső hajtómű, sárga (5)

Sárga összekötő elemes tartozékok használatához.



Hátsó hajtómű, piros (6)

Piros összekötő elemes tartozékok használatához.



Hajtómű védőfedele (5a és 6a)

A használaton kívüli hajtóművek lefedéséhez.

További információk: → „Tartozékok” lásd: 182. oldal

Kijelző

→  **ábra**

A kijelzőn láthatók a beállítások, információk, hibajelentések és értékek. A hosszabb szövegek jobbról balra futnak, hogy teljesen olvashatók legyenek.

Példa:

KELTÉ SZTA

← **FORGÓKAPCSOLÓ:** 2 s M/A

KELTÉS ZTA

← **2 s M/A ÁLLÁSBAN**

A nyelv, amelyen a szövegek megjelennek, módosítható. → „Beállítások”
lásd: 170. oldal

Funkciógombok

→  **ábra**

A készüléken 3-5 funkciógomb található (modelltől függően), amelyekkel különleges kiegészítő funkciókat és automatikus programokat választhat ki és állíthat be.

Gombok

 *	SensorControl Plus/ Programválasztás/Vissza
 *	Időzítő/Kiválasztás/Vissza
 *	Mérleg/Tárázás/Vissza
—	Kiválasztás/Érték csökkentése
+	Kiválasztás/Érték növelése

* modelltől függően

Funkcióválasztó gombok

A gomb rövid megnyomásakor a kiválasztott funkció aktiválódik. A gomb lenyomva tartásakor kilép a kiválasztott funkcióból, és a kijelzőn ismét megjelenik a következő: „OptiMUM”.

Megjegyzés: A gombokat óvatosan nyomja meg az ujjával. A konyhai kesztyű használata befolyásolhatja a gombok működését. A gombokat ne nyomja meg tárgyakkal (pl. fakanállal).

Forgókapcsoló világítógyűrűvel

→  **ábra**

A forgókapcsolóval kiválasztható a kívánt sebesség, elindítható egy automatikus program vagy kikapcsolható a készülék. Működés közben a beépített világítógyűrű világít. A készülék kezelése során felmerülő hiba, az elektromos biztosítékok kioldása, illetve a készülék meghibásodása esetén a készülék nem kapcsolható be, és világít a világítógyűrű.

Beállítások

M/A	Az M/A beállításnak két különböző funkciója van: Sztenderd (M): Pillanatkapcsolás nagy fordulatszámmal/gyors. A kapcsolót a kívánt ideig tartsa lenyomva. SensorControl Plus (A): Az időtartam automatikus szabályozása. Az automatika aktiválása után a kapcsolót állítsa az M/A beállításra, és ebben a pozícióban tartsa meg néhány másodpercig. A kapcsoló M/A állásban marad, és az automatika befejezése után visszaugrik O állásba. A készülék ekkor ki van kapcsolva. → „A SensorControl Plus használata” lásd: 173. oldal
O	Leállítás/kikapcsolás
	„Hozzákeverés” funkció a legkisebb fordulatszámmal/nagyon lassú
1...7	Sebességfokozatok 1: alacsony fordulatszám/lassú 7: legnagyobb fordulatszám/gyors

Szerszámok

→  ábra

”Profi Flexi” keverőszár

Tészták keveréséhez, pl. kevert tésztához vagy mousse-hoz. Tojás hab vagy tejszín hozzákeveréséhez.



”Profi” habverőszár

Tojásfehérje, tejszín felveréséhez és könnyű tészták, pl. piskótátészta felveréséhez.



Dagasztószár

Nehéz tészta (pl. kelt tészta) gyúrásához és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocska).



Ajánlott sebességek

	Különböző hozzávalók hozzákeveréséhez és kíméletes összekeveréséhez (pl. tojás hab hozzákeveréséhez)
1-2	Hozzávalók bekeveréséhez és összekeveréséhez
3	Nehéz tészta gyúrásához a dagasztószárral
5-7	Hozzávalók (pl. tejszín) keveréséhez vagy felveréséhez a „Profi Flexi” keverőszárral vagy a „Profi” habverőszárral
M/A	Szerszámok használata a SensorControl Plus funkcióval → „A SensorControl Plus használata” lásd: 173. oldal

A szerszámok finombeállítása

A készülék gyárilag úgy van beállítva, hogy a „Profi” habverőszár majdnem hozzáér a tál aljához, hogy a hozzávalókat optimálisan összekeverje egymással. Ha a szerszámok hozzáérnek a tál aljához, vagy túl messze vannak tőle, akkor a távolság könnyen korrigálható. → „A szerszámok finombeállítása” lásd: 178. oldal

Lengőkar

→  ábra

A lengőkart felhajtjuk a szerszám vagy a tál behelyezéséhez, ill. kivételéhez. A lengőkar „EasyArm Lift” funkciója felülről támogatja a lengőkar mozgását.



Tál és fedél

→  ábra

A készüléket speciális tállal szállítják, amelyet behelyezve és elforgatva fix módon összekötünk az alapkészülékkel. A fedelet a lengőkaron rögzítjük, a fedél a lengőkar felemelésekor automatikusan felnyílik.

Szerszámok behelyezése és kivétele

→  ábra

A szerszámok a védőkupaknál kidobógombokkal vannak felszerelve, amelyek a szerszámok egyszerű eltávolítására szolgálnak.

Szerszám behelyezése: A szerszámot kattanásig dugja be a főhajtóműbe.

A védőkupak lefedi a hajtóművet.

Szerszám eltávolítása: Nyomja le mindkét kidobógombot addig, amíg a szerszám kiold. Vegye ki a szerszámot a hajtóműből.

Kábelfeltekerceselő

→  ábra

Modelltől függően: A készülék automatikus kábelfeltekerceselővel van felszerelve. Egy húzással húzza ki a hálózati kábelt a kívánt hosszúságig (max. 125 cm), és lassan engedje el, a kábel ekkor rögzítődik.



Kábelhossz csökkentése: Könnyedén húzza meg a kábelt, és tekerceslje fel a kívánt hosszúságig. Majd könnyedén ismét húzza meg a kábelt és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.

Fontos: A kábelt ne kézzel csúsztassa be. Ha a kábel elakad, húzza ki az egész kábelt, és újra tekerceslje fel.

Kábeltartó rekesz

→  ábra



Modelltől függően: A készülék kábeltartó rekeszrel van felszerelve.

A hálózati kábel hosszát a kábelt kihúzva, ill. visszatolva lehet a szükséges hosszra beállítani.

Biztonsági rendszerek

A készülék különböző biztonsági rendszerekkel rendelkezik. → „*Biztonsági rendszerek*” lásd: 179. oldal

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima, tiszta és stabil felületen állítsa fel.
- A hálózati kábeltől húzzon ki annyit, amennyi szükséges.
- A kioldógombot nyomja le, a lengőkart pedig ütközésig emelje fel.
- A fedelet a betöltőnyílással előre helyezze fel a főhajtóműre.
- Helyezze be a tálat. Ekkor ügyeljen az alapkészüléken lévő kihagyásokra.
- A tálat forgassa az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg a helyére nem kattan.

Az alapkészülék ezzel elő van készítve a további felhasználásra.

Fontos: A készüléket ne mozdítsa el a munkafelületen, mert ez befolyásolhatja a mérleg működését. Ha át akarja helyezni a készüléket, emelje fel.

Beállítások

- A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart nyomja lefelé, amíg be nem kattan.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A készülék be van kapcsolva.
- A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „OptiMUM”.

Megjegyzés: Amennyiben a készüléket egy bizonyos ideig nem használják vagy működtetik, a kijelző fénye lassan kialszik, és bekapcsol a készenléti üzemmód. Egy tetszőleges gomb megnyomásával ismét megjelenik az „OptiMUM” felirat.

- Tartsa lenyomva egyszerre az  és a + gombot, amíg megnyílik a konfigurációs menü.
- Engedje fel újra az  és a + gombot.

Beállítás kiválasztása

- Az  gomb többszöri rövid lenyomásával egymás után jelennek meg a következő beállítások.
 - NYELV
A nyelv, amelyen megjelennek a kijelzőn látható szövegek.
 - HANG
A jelzőhangok hangereje – 6 fokozatú beállítás a kikapcsolt állapotól a hangos fokozatig.
 - FÉNYERŐ
A kijelző fényereje – 6 fokozatú beállítás a sötétől a világosig.
 - MÉRTÉKEGYSÉGEK (mérleges modelleknél)
A mérleg megjelenítési egysége – gramm (g) vagy font (lb).

Beállítások módosítása és mentése

- Az aktuális beállítás a + vagy a – gombbal módosítható.
- Tartsa lenyomva egyszerre az  és a + gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a „MENTVE” felirat.
- Engedje fel újra az  és a + gombot. Ezzel elmenti a módosított beállításokat.

Példa: nyelv beállítása

→ lásd a rövid útmutatót is

- Tartsa lenyomva egyszerre az  és a + gombot, amíg megnyílik a konfigurációs menü.
- Engedje fel újra az  és a + gombot.
- Addig nyomogassa az  gombot, amíg megjelenik a nyelvválasztás.

NYELV

MAGYAR

- Annyiszor nyomja meg a + vagy a – gombot, hogy megjelenjen a kívánt nyelv.

- Tartsa lenyomva egyszerre az  és a + gombot, amíg fel nem villan a kijelzőn a „BEÁLLÍTÁS MENTVE” felirat.

BEÁLLÍTÁS MENTVE

- A kijelzőn megjelenik a nyelvválasztás.
- Engedje fel újra az  és a + gombot. Ezzel elmenti a nyelvválasztást.
- Tartsa lenyomva egy funkciógombot () , amíg a kijelzőn megjelenik az „OptiMUM” felirat. A készülék üzemkész.

Megjegyzés: Ha a készüléket a forgókapcsolóval kapcsolja be, azonnal kilép a menüből.

Használat kiegészítő funkciók nélkül

Sérülésveszély!

- Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkavégzéshez már minden előkészületet befejezett.
- A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tábla vagy a betöltőnyílásba.
- Csak felhelyezett fedéllel dolgozzon.
- A lengőkar mozgatása vagy szerszámcsere előtt feltétlenül várjon, amíg a hajtómű leáll.
- Biztonsági okokból feltétlenül helyezze fel a hajtómű-védőfedelelet az elülső és a hátsó hajtóműre.

Fontos:

- Az alapkészüléket az „Előkészítés” c. részben leírtaknak megfelelően kell előkészíteni.
- A készülék nem kapcsol be, ha a tál nincs megfelelően behelyezve.

Megjegyzés: Az „IDŐ” funkció minden használatkor automatikusan elindul, számolja a feldolgozási időtartamot, és ezt megjeleníti a kijelzőn.

→ képsorozat

1. A feldolgozási feladattól függően válassza ki a „Profi Flexi” keverőszárat, a „Profi” habverőszárat vagy a dagasztószárat → „Szerszámok” lásd: 169. oldal.
A szerszámot kattanásig dugja be a főhajtóműbe. A védőkupak lefedi a hajtóművet.
2. A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a tábla.
3. A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart nyomja lefelé, amíg be nem kattan.

Sérülésveszély!

A lengőkart óvatosan engedje le! Vigyázzon, hogy ne csípjé be az ujjait vagy a kezét.

A készülék kezelése

4. Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „OptiMUM”.
 5. A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra (→ „Ajánlott sebességek” lásd: 169. oldal). A kijelzőn megjelenik az „IDŐ” felirat és az eltelt feldolgozási idő percben és másodpercben.
- Megjegyzés:** 60 perces időtartamtól megjelenik az óra is: „1:01:30”.
6. A hozzávalókat addig dolgozza el, amíg eléri a kívánt eredményt.
 7. Állítsa a forgókapcsolót a  állásba. Várja meg, míg a hajtómű megáll. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
 8. A kioldógombot nyomja le, a lengőkart pedig ütközésig emelje fel.
 9. A tálat fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg le nem tudja emelni. Vegye le a tálat.
 10. Nyomja le mindkét kidobógombot addig, amíg a szerszám kiold. Vegye ki a szerszámot a hajtóműből.
 11. Húzza le a fedelet a hajtóműről.
 12. Használat után azonnal tisztítsa meg az összes alkatrészt. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 177. oldal

Megjegyzés: Használja felhasználási példáinkat is, hogy jobban megismerje új készülékét és annak funkcióit.

→ „Receptek” lásd: 177. oldal

Hozzávalók utántöltése

Feldolgozás közben további hozzávalók utántöltése is lehetséges.

→  **ábra**

- A készülék működése közben a fedélben lévő betöltőnyíláson át óvatosan tölts be a további hozzávalókat.

Sérülésveszély!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba vagy a betöltőnyílásba. Tárgyakat (pl. fakanalat) ne tegyen a tálba vagy a betöltőnyílásba.

→  **képsorozat**

1. Nagyobb mennyiség vagy hozzávalók betöltéséhez állítsa: a forgókapcsolót  állásba. Várja meg, míg a hajtómű megáll.
2. A kioldógombot nyomja le, a lengőkart pedig ütközésig emelje fel.
3. A hozzávalókat tölts közvetlenül a tálba. A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart nyomja lefelé, amíg be nem kattann. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „OptiMUM”. Folytassa a hozzávalók feldolgozását.

Az idő- és az időzítőfunkció használata

A készülék idő- és időzítőfunkcióval van felszerelve. A következő funkciók elérhetők:

„IDŐ” funkció

Az eltelt feldolgozási idő megjelenítése (sztender beállítás). Az „IDŐ” funkció automatikusan elindul, amikor az élelmiszerek feldolgozása megkezdődik.

Megjegyzések:

- Az „IDŐZÍTŐ” funkció bekapcsolásához a feldolgozás közben röviden nyomja meg az  gombot.
- A kijelző „00:00” helyzetbe való visszaállításához a feldolgozás közben tartsa lenyomva az  gombot.

„IDŐZÍTŐ” funkció

Állítsa be a kívánt időtartamot. Amikor lejárt az időtartam, megszólal egy hangjelzés, és befejeződik a feldolgozás. A funkció az élelmiszerek feldolgozása nélkül is használható (pl. az élelmiszerek főzési vagy pihentetési idejéhez).

→  **képsorozat**

1. Készítse elő a készüléket. Tölts be a hozzávalókat.
2. Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „OptiMUM”.
3. Nyomja meg az  gombot. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „00:00”.
4. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt feldolgozási időtartamot. Az adott gomb lenyomva tartásával az értékek gyorsabban módosíthatók. A beállított feldolgozási időtartam kb. 5 percig lesz elmentve.
5. A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
6. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő, és a készülék visszaszámol.
7. Amikor lejárt a hátralévő idő, megszólal egy hangjelzés, és a készülék automatikusan leállítja a feldolgozást. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „BEFEJEZÉS IDŐZÍTŐ”.

Megjegyzés: Állítsa be a hangjelzést

→ „Beállítások” lásd: 170. oldal

8. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „FORDÍTSA A KAPCSOLÓT O ÁLLÁSBA”.
9. Állítsa a forgókapcsolót a  állásba. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „OptiMUM”.
10. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
11. Az „IDŐZÍTŐ” funkcióval való feldolgozás befejeződött.
12. Használat után azonnal tisztítsa meg az összes alkatrészt. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 177. oldal

Megjegyzések:

- A kijelzőn az időtartam percben és másodpercben jelenik meg. Példa: 1 perc és 30 másodperc: „01:30”. 60 perces időtartamtól megjelenik az óra is: „1:01:30”.
- A megjelenő hátralévő módosításához nyomja meg a + vagy a – gombot.
- Az időzítő leállításához (a készülék tovább működik) vagy újbóli elindításához nyomja meg kétszer röviden az  gombot.
- A feldolgozás megszakításához fordítsa a forgókapcsolót  állásba. A hátralévő idő továbbra is el lesz mentve, és az újbóli bekapcsolás után ismét elindul a visszaszámlálás.
- Az időzítő kikapcsolásához tartsa lenyomva az  gombot. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „00:00”. Az „IDŐ” funkció ismét be van kapcsolva.

Az időzítő használata élelmiszer feldolgozása nélkül:

- Nyomja meg az  gombot. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „00:00”.
- A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt feldolgozási időtartamot.
- Az időzítő elindításához nyomja meg kétszer röviden az  gombot.
- A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő, és a készülék visszaszámol.
- Amikor lejárt az időtartam, megszólal egy hangjelzés. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „BEFEJEZÉS IDŐZÍTŐ”.

Megjegyzések:

- Az időzítő leállításához vagy újbóli elindításához nyomja meg kétszer röviden az  gombot.
- Ha az időzítő alkalmazása közben elkezdődik az élelmiszer feldolgozása, a készülék a hátralévő idő leteléséig fut, és automatikusan befejezi a feldolgozást.

A SensorControl Plus használata

A készülék (modelltől függően) SensorControl Plus automatikus programokkal van felszerelve. A szenzorok ellenőrzik a hozzávalók feldolgozását, és az előre beprogramozott állapot elérésekor automatikusan kikapcsolják a készüléket. A SensorControl Plus funkcióval a következő automatikus programok elérhetők.

- TEJSZÍN
Automatikus tejszínhabkészítés.
- TOJÁSFEHÉRJE
Automatikus tojásfehérjehab-készítés.
- KELT TÉSZTA
Automatikus kelttészta-készítés.

Programválasztás

- Nyomja meg a  gombot. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „TEJSZÍN”.
- Nyomja meg a  vagy a +/- gombokat. Az alábbi programok jelennek meg egymás után.

Program	Szerszám/hozzávalók
TEJSZÍN >300 ml *	„Profi” habverőszár 300-700 ml tejszín
TEJSZÍN >700 ml *	„Profi” habverőszár 700-1500 ml tejszín
TOJÁSFEHÉRJE	„Profi” habverőszár 2-12 tojásfehérje
KELT TÉSZTA	Dagasztószár Hozzávalók és mennyiségek recept szerint. → „Receptek” lásd: 177. oldal

* Beépített mérleggel rendelkező készülékeknél nem jelenik meg a „>300 ml” és a „>700 ml” opció a „TEJSZÍN” hozzávalónál. A kijelzőn a következő villog: „0g”. Ha 300 és 1500 ml közötti mennyiségű tejszín tölt be, a kijelző folyamatosan mutatja a mennyiséget, és a készülék automatikusan a megfelelő beállításokat alkalmazza. Kevesebb vagy több tejszín betöltése esetén a megjelenített tömeg villog.

Megjegyzések:

- Az automatikus SensorControl Plus funkció első használata előtt a konyhai robotgépet legalább 2 percig üzemeltesse, hogy biztosítsa az érzékelők megfelelő működését.
- Először tölts be a hozzávalókat, miután kiválasztotta a programot, és a mérlegen megjelenjen a „0 g” vagy „0,00 lb” (beállítástól függően) felirat, illetve a kijelzőn a „+ ÖSSZETEVŐK” felirat.
- Ha a készüléket a forgókapcsolóval kapcsolja be, azonnal kilép a menüből.
- Miután elindította a SensorControl Plus funkciót való feldolgozást, ne adjon hozzá további hozzávalót.
- A SensorControl Plus csak az előírt szerszámokhoz és élelmiszerekhez (a megadott mennyiségben) van beprogramozva. Más kombináció nem lehetséges.
- A használt hozzávalók kora, hőmérséklete és tartalma befolyásolja a szükséges időt és az eredményt.
- A SensorControl Plus csak akkor garantálja az optimális eredményt, ha a tojás friss, illetve a tejszín hideg (kb. 6 °C).
- A korábban lefagyasztott tejszín nem verhető fel.
- Ideális eredményt nem lehet elérni adalékanyagokat tartalmazó vagy laktózmentes tejszínnel.
- Cukrot, aromát és más hozzávalót csak akkor adjon hozzá a tejszínhez vagy a tojáshabhoz, amikor a SensorControl Plus befejeződött.
- A SensorControl Plus indítása után a gombok lezáródnak.
- A SensorControl Plus megszakításához állítsa a forgókapcsolót **O** állásba. Ehhez csekély ellenállást kell legyőzni.

- Ha az eredmény nem felel meg az egyéni kívánásoknak, állítsa a forgókapcsolót **7-es** fokozatra (tejszínhez és tojásfehérjéhez) vagy **3-as** fokozatra (kelt tésztahoz), és folytassa a hozzávalók eldolgozását, amíg el nem éri a kívánt állapotot.
- A SensorControl Plus funkciót ne indítsa el másodjára már feldolgozott hozzávalókkal.

Egy példa: tojáshab előállítása SensorControl Plus segítségével

→ képsorozat

1. Készítse elő az alapkészüléket, és helyezze be a „Profi” habverőszárát.
 2. A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart nyomja lefelé, amíg be nem kattann.
 3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „OptiMUM”.
 4. Üsse fel a tojásokat (2-12 darab).
 5. Nyomja meg a  gombot. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „TEJSZÍN”.
- Megjegyzés:** Mérleg nélküli modelleknél a következő felirat jelenik meg: „TEJSZÍN >300 ml”. Nyomja meg újra a  gombot. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „TEJSZÍN >700 ml”.
6. Nyomja meg a  gombot. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „TOJÁSFEHÉRJE”.
- Megjegyzés:** Beépített mérleggel rendelkező készülékeknél kalibrálás történik. A kalibrálás közben a kijelzőn egymás után egyszeres vonalak jelennek meg: „- - - - -” (tárázás). A kijelzőn a „0 g” vagy a „0,00 lb” felirat jelenik meg (beállítástól függően).
- 7. Öntse a tálba a tojásfehérjét. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „FORGÓKAPCSOLÓ: 2 s M/A ÁLLÁSBAN”.
- 8. Fordítsa a forgókapcsolót **M/A** állásba, és 2 másodpercig tartsa ebben a pozícióban.

9. 2 másodperc után a forgókapcsoló automatikusan rögzül, és az elengedéig **M/A** állásban marad.

Fontos: Ha a forgókapcsoló nem marad **M/A** állásban, akkor nem tartotta meg elég ideig ebben a pozícióban.

10. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „SENSOR CONTROL PLUS”. A SensorControl Plus felügyeli a feldolgozást.

11. Ha eléri az előre beprogramozott állagot, megszólal egy hangjelzés, és befejeződik a feldolgozás. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „BEFEJEZÉS”.

Megjegyzés: Állítsa be a hangjelzést → „Beállítások” lásd: 170. oldal

12. A forgókapcsoló automatikusan **O** állásba ugrik. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „OptiMUM”.

13. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

14. A „TOJÁSFEHÉRJE” funkcióval való feldolgozás befejeződött.

15. Használat után azonnal tisztítsa meg az összes alkatrészt. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 177. oldal

A mérleg használata

A készülék (modelltől függően) mérleggel van felszerelve. A következő használati módok lehetségesek:

- a betöltött hozzávalók megmérése (vagy minden hozzávaló egyesével vagy minden hozzávaló összesen)
- egy kívánt tömeg előzetes beállítása és visszaszámlálás, amíg elegendő mennyiséget nem tölt be (figyelmeztető hangjelzéssel).

Megjegyzések:

- A mérleg a tömeget 5 g-onként mutatja (0,01 lb). Ha 5 grammnál (0,01 lb) kevesebbet tölt be, a mérleg nem mutat pontos mérési eredményt.
- A készülék lábaiban 4 tömegszenzor található. A mérleg csak akkor mutat helyes eredményt, ha mind a négy lába stabil és sík munkafelületen áll. Ne tegyen alá konyharuhát vagy más egyebet.

- A mérleg használata közben a munkafelületet nem szabad rezgésnek kitenni (pl. más tevékenység vagy másik készülék miatt).
- A készüléket ne mozdítsa el a munkafelületen, mert ez befolyásolhatja a mérleg működését. Ha át akarja helyezni a készüléket, emelje fel.
- A mérleg bekapcsolása vagy visszaállítása után rövid idő alatt lezajlik a kalibrálás (tárázás). Ekkor ne érintse meg a készüléket, és ne helyezzen rá semmilyen tárgyat (pl. fakanál, konyharuha stb.).
- Ügyeljen arra, hogy a mérőpoharat vagy a csomagolást ne helyezze a készülékre (pl. a töltőnyílás peremére).

Hozzávalók mérése

→ képsorozat

1. Készítse elő az alapkészüléket.
2. Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A kijelzőn megjelenik a következő felirat: „OptiMUM”.
3. Nyomja meg a  gombot, és ezután már ne érjen a készülékhez. A kalibrálás közben a kijelzőn egymás után egyszeres vonalak jelennek meg: „-----” (tárázás).
4. A kijelzőn a „0 g” vagy a „0,00 lb” felirat jelenik meg (beállítástól függően). A mérleg ekkor üzemkész.
5. Töltse be a hozzávalókat. A mérleg mutatja a tömeget.
6. Indítsa el a feldolgozást, vagy készítsen elő újabb hozzávalókat.
7. Nyomja meg a  gombot, és ezután már ne érjen a készülékhez. A kijelzőn a „0 g” vagy a „0,00 lb” felirat jelenik meg (beállítástól függően). A mérleg ekkor üzemkész.
8. Így minden kívánt hozzávalót hozzáadhat és lemérhet.

Ezután a lemért hozzávalókat feldolgozhatja. → „Használat kiegészítő funkciók nélkül” lásd: 171. oldal

Megjegyzés: Ha az élelmiszerek feldolgozása közben megnyomja a  gombot, a kijelzőn a következő felirat jelenik meg: „MÉRLEGHEZ GÉP LEÁLLÍTÁSA”.

Tömeg előzetes beállítása

→ képsorozat

1. Nyomja meg a  gombot, és ezután már ne érjen a készülékhez. A kalibrálás közben a kijelzőn egymás után egyszerűs vonalak jelennek meg: „- - - - -” (tárzás).
2. A kijelzőn a „0 g” vagy a „0,00 lb” felirat jelenik meg (beállítástól függően). A mérleg ekkor üzemkés.
3. Nyomja meg a + gombot. A kijelzőn a „100 g” vagy a „0,20 lb” felirat jelenik meg (beállítástól függően).
4. A + vagy a – gombbal beállíthatja a kívánt tömeget (50-3000 g / 0,10-6,00 lb).
5. Töltse be a hozzávalókat. A még hiányzó tömeg megjelenik a kijelzőn, pl. „65 g”.
6. „40 g” után ismétlődő hangjelzés hallható. Minél kevesebb mennyiség van hátra, annál gyorsabb a hangjelzés.

Megjegyzés: Állítsa be a hangjelzést

→ „Beállítások” lásd: 170. oldal

7. „0 g” elérésekor (az előre beállított mennyiség betöltésekor) a hangjelzés megszűnik.
 8. Ha túllépi az előre beállított mennyiséget, a hangjelzés folyamatos.
- Megjegyzés:** Állítsa be a hangjelzést
→ „Beállítások” lásd: 170. oldal
- A felesleges tömeget mínuszjel jelzi. Ha a mennyiség 25 g-mal több, a kijelzőn a következő látható: „-25 g”.
- Vegye ki a fölösleges mennyiséget, vagy tartson lenyomva egy funkciógombot (//) , amíg a kijelzőn megjelenik az „OptiMUM” felirat.

Tartozékok használata

Konyhai robotgépéhez egész sor tartozék van, amelyekkel lényegesen bővítheti a gép funkcióit. A modelltől függően bizonyos tartozékokat már az alapkészlet is tartalmaz. Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben vagy a vevőszolgálatnál beszerezhető.

→ „Tartozékok” lásd: 182. oldal

Előkészítés tartozékok számára

A tartozéktól függően az alapkészüléket különbözőképpen kell előkészíteni.

- Az alapkészüléket sima, tiszta és stabil felületen állítsa fel.
- A hálózati kábelből húzzon ki annyit, amennyi szükséges.
- Az alapkészüléket a tartozéktól függően az ábrák szerint készítse elő.

→ ábra

1. Előkészítés szerszámok számára.
2. Előkészítés a fekete hajtóművön szőghajtóműves tartozék és olyan tartozék számára, amelyet a tál helyére helyezünk be.
3. Előkészítés a piros hajtóművön használatos tartozék, például turmixfeltét vagy többfunkciós aprító számára.
4. Előkészítés a sárga hajtóművön használatos, élelmiszer-kiömlőnyílást tartalmazó tartozék, például többfunkciós turmixfeltét vagy citrusprés számára.
5. Előkészítés a sárga hajtóművön használatos, élelmiszer-kiömlőnyílást tartalmazó tartozék, például szeletelő számára.

Fontos:

- Figyeljen a hajtóművön és a tartozékon látható sárga, piros vagy fekete jelölésre. → „Színjelölés” lásd: 167. oldal
- A nem használt hajtóműveket mindig lássa el a védőfedelükkel.
- Minden további lépés az adott tartozék külön útmutatójában található.

Ápolás és tisztítás

A készüléket és a használt szerszámokat minden használat után alaposan tisztítsa meg. →  **ábra**

Áramütés veszélye!

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben.
- Gőztisztító készüléket ne használjon.

Figyelem!

- Ne használjon alkoholt vagy denaturált szeszt tartalmazó tisztítószert.
- Ne használjon éles, hegyes vagy fémből készült tárgyat.
- Ne használjon dörzsölő kendőt vagy súrolószert.
- A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

Az alapgép tisztítása

- Vegye le a hajtómű védőfedelét.
- Az alapgépet és a hajtómű védőfedelét puha, nedves ruhával törölje le, azután pedig törölje szárazra.

A tál és a szerszámok tisztítása

- A tálat, a fedelet és a szerszámokat mosogatószeres vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, vagy mosogassa mosogatógépben.
- Minden alkatrészt szárítson meg.

Receptek

Tejszínhab

- 200-1500 g
- A tejszint 1½-4 percig **7-es** fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságaitól függően) a „Profi” habverőszárral verje fel.



Megjegyzés: SensorControl Plus funkcióval ellátott modelleknél használja az automatikus programot.
→ „A SensorControl Plus használata”
lásd: 173. oldal

Tojásfehérje

- 2-12 tojásfehérje
- A tojásfehérjét 4-6 percig **7-es** fokozaton a „Profi” habverőszárral verje fel.



Megjegyzés: SensorControl Plus funkcióval ellátott modelleknél használja az automatikus programot.
→ „A SensorControl Plus használata”
lásd: 173. oldal

Piskótatészta

Alaprecept

- 3 tojás
- 3-4 evőkanál forró víz
- 150 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 150 g liszt
- 50 g étkezési keményítő
- esetleg sütőpor
- A hozzávalókat (a liszt és az étkezési keményítő kivételével) a „Profi” habverőszárral kb. 4-6 percig **7-es** fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót **1-es** fokozatra, és az átszítált lisztet és étkezési keményítőt kb. ½-1 perc alatt kanalanként adagolja és keverje hozzá.



Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept

- 3-4 tojás
- 200-250 g cukor
- 1 csipet só
- 1 csomag vaníliás cukor vagy ½ citrom héja
- 200-250 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)
- 500 g liszt
- 1 csomag sütőpor
- 150 ml tej
- A „Profi Flexi” keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az **2-es** fokozaton, azután kb. 2-3 percig az **7-ös** fokozaton.



Maximális mennyiség: 2½ x alaprecept

Omlós tészta

Alaprecept

- 125 g vaj (szobahőmérsékletű)
- 100-125 g cukor
- 1 tojás
- 1 csipet só
- kevés citromhéj vagy vaníliás cukor
- 250 g liszt
- esetleg sütőpor
- A „Profi Flexi” keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az **2-es** fokozaton, azután kb. 2-3 percig a **6-os** fokozaton.



500 g-nál több liszt esetén:

- A dagasztószárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az **1-es** fokozaton, azután kb. 3-4 percig a **3-as** fokozaton.



Maximális mennyiség: 4 x alaprecept

Kelt tészta

Alaprecept

- 500 g liszt
- 1 tojás
- 80 g zsír (szobahőmérsékletű)
- 80 g cukor
- 200-250 ml langyos tej
- 25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő
- ½ citrom héja
- 1 csipet só
- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az **1-es** fokozaton, azután kb. 3-6 percig a **3-as** fokozaton.



Maximális mennyiség: 3 x alaprecept

Megjegyzés: SensorControl Plus funkcióval ellátott modelleknél használja az automatikus programot. → „A SensorControl Plus használata” lásd: 173. oldal

Gyúrt tészta

Alaprecept

- 500 g liszt
- 250 g tojás (kb. 5 darab)
- igény szerint 2-3 evőkanál (20-30 g) hideg víz
- Az összes hozzávalót kb. 3-5 percig **3-as** fokozaton gyúrja össze.



Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

Kenyértészta

Alaprecept

- 1000 g liszt
- 3 csomag száraz élesztő
- 2 teáskanál só
- 660 ml meleg víz
- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az **1-es** fokozaton, azután kb. 4-5 percig a **3-as** fokozaton.



Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

A szerszámok finombeállítása

⚠ Sérülésveszély!

A finombeállítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

Figyelem!

A szerszámok finombeállítását csak kis lépésekben végezze. A lengőkarnak teljesen leengedhetőnek kell lennie, a szerszámok eközben nem szorulhatnak a tál aljához és széléhez. A szerszámok optimális távolsága a táltól 3 mm.

→ képsorozat

- Behelyezett „Profi” habverőszárral ellenőrizze a pillanatnyi beállítást.
- A kioldógombot nyomja le, a lengőkart pedig ütközésig emelje fel.
- A szerszámot egy kézzel tartsa. Az ellenanyát villáskulccsal (10 mm) az óramutató járásával megegyező irányban lazítsa meg.
- A tálhoz való távolságot a szerszám forgatásával állítsa be (1 teljes fordulat 1 mm magasságállításnak felel meg).

Forgatás az óramutató járásával ellentétes irányban:

A tál felé kisebb lesz a távolság.

Forgatás az óramutató járásával megegyező irányban:

A tál felé nagyobb lesz a távolság.

- A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart nyomja lefelé, amíg be nem kattann.

- Ellenőrizze a szerszám távolságát. A szerszámok optimális távolsága a táltól 3 mm. Adott esetben módosítsa a távolságot.
- Ha a távolság beállítása optimális, nyomja le a kioldógombot, és billentse vissza a lengőkart.
- A szerszámot egy kézzel tartsa. Az ellenanyát villáskulccsal (10 mm) az óramutató járásával ellentétes irányban húzza meg.

Biztonsági rendszerek

Bekapcsolásgátló

A készüléket csak akkor lehet bekapcsolni, ha a tálat behelyezték és bekattanásig elfordították, vagy ha szőghajtóműves tartozékot erősítettek a főhajtóműre és a lengőkar az alsó pozícióban bekattant.

Újrabekapcsolás elleni védelem

A készülék áramkimaradás esetén bekapcsolva marad, de a motor az áramszünet után nem lép újra működésbe. Az ismételt bekapcsoláshoz forgassa a forgókapcsolót először **O** állásba, azután kapcsolja be újra.

Túlterhelés elleni védelem

A túlterhelés elleni védelem a motort használat közben magától lekapcsolja. Lehetséges ok: túl nagy mennyiség feldolgozása.

Lengőkar-biztosító

A lengőkart nem lehet kioldani és mozgatni, ha a hátsó hajtóműre tartozék van helyezve.

Ártalmatlanítás



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg. A jelenleg használatos ártalmatlanítási módokról érdeklődjön a szakkereskedésben.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 151/2003. (IX.22.) számú kormányrendelet szabályozza. 3 munkanapon belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedő kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik a lehető legrövidebb időn belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A változtatások jogát fenntartjuk.

Segítség üzemzavar esetén

Az alábbi táblázatban megtalálja a megoldást azokra a problémákra vagy üzemzavarokra, amelyet Ön is egyszerűen el tud hárítani. Ha az üzemzavar ily módon nem szüntethető meg, kérjük, forduljon a vevőszolgálathoz.

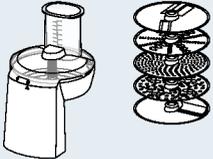
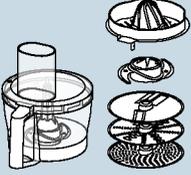
Probléma	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
A kijelzőn nem látható semmi. A világítógyűrű kikapcsolt. A készülék nem kapcsol be.	A készülék nem kap áramot.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze az áramellátást. ■ Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
A készülék nem indul. A világítógyűrű világít.	Bekapcsolt egy biztonsági rendszer.	→ „Biztonsági rendszerek” lásd: 14. oldal
A készülék használat közben kikapcsol.	Túl nagy mennyiségű hozzávalót dolgozott fel egyszerre, vagy túl hosszú ideig.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Állítsa a forgókapcsolót a O állásba. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót. ■ Csökkentse a feldolgozási mennyiséget. ■ Hagyja lehűlni a készüléket szobahőmérsékletre.
	Felnyílt a lengőkar.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Állítsa a forgókapcsolót a O állásba. ■ A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart nyomja lefelé, amíg be nem kattann.
	Kioldódott a tál vagy a szöghajtóműves tartozék.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Állítsa a forgókapcsolót a O állásba. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót. ■ A tálat ütközésig csavarja rá. ■ Húzza szorosra a szöghajtóművet és az emeltyűt teljesen zárja le.
A lengőkar nem nyílik ki.	A hátsó, piros hajtóműre tartozék van helyezve.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vegye le a tartozékot. ■ A kioldógombot nyomja le, a lengőkart pedig nyissa fel.
A mérleg nem mutat tömegváltozást, pedig hozzávalókat töltött be.	A betöltött hozzávaló mennyisége kevesebb mint 5 gramm (0,01 lb).	Legalább 5 grammot (0,01 lb) adjon hozzá, különben a mérleg nem mutat pontos mérési eredményt.
A készülék nem indítja el a kiválasztott SensorControl Plus programot, és újra kikapcsol.	A forgókapcsolót nem tartotta elég ideig az M/A pozícióban.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fordítsa a forgókapcsolót M/A állásba, és tartsa ebben a pozícióban. ■ 2 másodperc után a forgókapcsoló automatikusan rögzül, és az elengedésig M/A állásban marad.

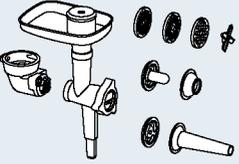
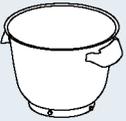
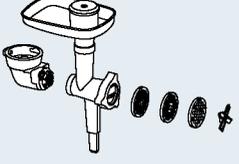
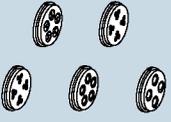
Probléma	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
A SensorControl Plus nem indul. Megjelenik a „+ ÖSSZETEVŐK”, bár a hozzávalókat már betöltötte.	Mérleges modelleknél: a hozzávalókat a mérleg bekapcsolása előtt töltötte be.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Üritse ki a tálat. ■ Válassza ki újra a programot. ■ Először töltsse be a hozzávalókat, miután kiválasztotta a programot, és a mérlegen megjelent a „0 g” vagy „0,00 lb” (beállítástól függően) felirat, illetve a kijelzőn a „+ ÖSSZETEVŐK” felirat.
A kijelzés	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
HIBA MOTOR TÚLTERHELVE	Túl nagy mennyiségű hozzávalót dolgozott fel egyszerre, vagy túl hosszú ideig.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Állítsa a forgókapcsolót a O állásba. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót. ■ Csökkentse a feldolgozási mennyiséget. ■ Hagyja lehűlni a készüléket szobahőmérsékletre.
	A készüléket vagy az egyik tartozékot valami blokkolja.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Állítsa a forgókapcsolót a O állásba. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót. ■ Ellenőrizze a készüléket/tartozékot, és távolítsa el az akadályt.
	Motorhiba.	Ha a jelentés tartósan látható, valószínűleg a motor hibásodott meg. Kérjük, forduljon a vevőszolgálathoz.
HIBA MÉRLEG	A mérleg nem működik megfelelően.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Állítsa vissza a mérleget: tartson lenyomva egy funkciógombot (☺/☺/☺), amíg a kijelzőn megjelenik az „OptiMUM” felirat. ■ Állítsa a forgókapcsolót a O állásba. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót. ■ Kb. 10 perc után próbálja meg újra.
	Mérleghiba.	Ha a jelentés tartósan látható, valószínűleg a mérleg hibásodott meg. Kérjük, forduljon a vevőszolgálathoz.
	A mérleg rezgésnek van kitéve.	A készülék nem használható olyan munkalapon, amely alatt pl. mosogatógép üzemel.
	A készüléket a mérleg használata előtt a munkafelületen elmozdították.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Emelje fel a készüléket, majd tegye le újra. ■ Állítsa vissza a mérleget, és próbálja meg újra.
	HIBA KAR KINYITVA	Felnyílt a lengőkar.

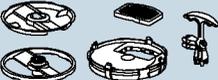
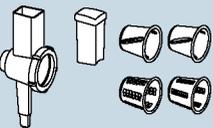
A kijelzés	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
HIBA ELLENŐRIZZE A TÁLAT	Kioldódott a tál vagy a szőghajtóműves tartozék.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Állítsa a forgókapcsolót a O állásba. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót. ■ A tálat ütközésig csavarja rá. ■ Húzza szorosra a szőghajtóművet és az emeltyűt teljesen zárja le.
MÉRLEGHEZ GÉP LEÁLLÍTÁSA	A mérleget működő készüléknél kapcsolták be.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja ki a készüléket, és várja ki, hogy megálljon, mielőtt használni kezdi a mérleget.
TÚLTERHELÉS MÉRLEG vagy KEVÉS TERHELÉS MÉRLEG	A mérési eredmény a mérleg mérési és megjelenítési tartományán kívül található (-990 g és 5000 g között).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ne töltsön be 5000 g-nál több hozzávalót. ■ Ne vegyen ki 990 g-nál több hozzávalót.
TÚLTERHELÉS vagy KEVÉS TERHELÉS SensorControl Plus alkalmazása esetén	A kiválasztott programhoz túl sok vagy túl kevés hozzávalót töltött be.	<ul style="list-style-type: none"> ■ A hozzávalókat a mennyiségi előírásoknak megfelelően töltsé be. → „A SensorControl Plus használata” lásd: 8. oldal

Tartozékok

Tartozékok és pótalkatrészek beszerezhetők a szaküzletekben és a vevőszolgálatnál. Mivel a termékínálat folyamatosan bővül, időközben szerepelhetnek benne további, itt fel nem sorolt tartozékok. Ezért látogasson el a www.bosch-home.com oldalra, ahol megtekintheti a tartozékok aktuális kínálatát.

Tartozékok	Megnevezés	Leírás
	MUZ9VL1	Szeletelő Gyümölcs, zöldség és további élelmiszerek szeleteléséhez és durvára vagy finomra reszeléséhez.
	MUZ9VLP1	Multi-mixer citruspréssel Zöldfűszerek, zöldségek, alma és hús aprításához, répa, retek és sajt reszeléséhez, dió- és csokoládéforgács készítéséhez. Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.
	MUZ9PP1	Tésztakészítő feltét Tésztalapok és széles metélt készítéséhez.

Tartozékok	Megnevezés	Leírás
	MUZ9TM1	Többfunkciós aprítókészlet Kisebb mennyiségű fűszer, gabona, kávé, cukor őrléséhez és aprításához. Hús, hal, kemény sajt, fűszerek, gyümölcs, zöldség, dió, csokoládé aprításához és feldarabolásához. Folyékony, ill. félkemény élelmiszerek keveréséhez, nyers gyümölcsök és zöldségek, valamint fagyasztott gyümölcsök aprításához/feldarabolásához, ételek pépesítéséhez.
	MUZ9HA1	Húsdaráló kolbásztöltő és kebbekészítő betéttel Friss hús aprításához tatár bifsztekhez vagy fasírhoz. Kolbász töltéséhez. Tésztával vagy húspéppel töltött kebbe készítéséhez.
	MUZ9MX1	Turmixfeltét Italok turmixolásához, gyümölcsök és zöldségek pépesítéséhez, majonéz készítéséhez, gyümölcsök, dió és jégkocka aprításához, levesek és mártások pépesítéséhez és turmixolásához.
	MUZ9ER1	Nemesacél keverőtál fogantyúval A tálban legfeljebb 3500 g kevert tésztát lehet feldolgozni.
	MUZ9KR1	Műanyag keverőtál fogantyúval A tálban legfeljebb 3500 g kevert tésztát lehet feldolgozni.
	MUZ9FW1	Húsdaráló Friss hús aprításához tatár bifsztekhez vagy fasírhoz.
	MUZ9PP2	Tésztabetét az MUZ9HA1 és MUZ9FW1 modellekhez Tésztaformázáshoz. 5 különböző forma választható.

Tartozékok	Megnevezés	Leírás
	MUZ9SV1	Teasütőbetét az MUZ9HA1 és MUZ9FW1 modellekhez Kinyomós teasütőbetét formázásához. 4 különböző forma választható.
	MUZ9CC1	Kockázó az MUZ9VL1 modellhez Élelmiszerek felkockázásához.
	MUZ9PS1	Sültkrumplivágó az MUZ9VL1 modellhez Nyers burgonya sültkrumpliformára való vágásához.
	MUZ9SC1	„Profi Supercut” fordítókorong az MUZ9VL1 és MUZ9VLP1 modellhez Gyümölcs és zöldség vastag vagy vékony szeletre vágásához. Különösen praktikus nagyon puha vagy nagyon rostos élelmiszerekhez.
	MUZ9BS1	„Baking Sensation” tartozékkészlet A készlet a következőket tartalmazza: MUZ9FW1 Húsdaráló (közepes, 5 mm-es lyukú tárcsával), MUZ9SV1 Teasütőbetét, MUZ9KR1 Műanyag keverőtál.
	MUZ9RV1	Reszelőfeltét Élelmiszerek vágásához és reszeléséhez.
	MUZ9AD1	Szőghajtómű az MUZ9RV1 modellhez Külön kapható, amikor másik tartozéknak nincs szőghajtóműve.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Folosiți aparatul numai pentru cantități și durate de preparare specifice uzului casnic. Nu depășiți cantitățile maxim admise. → „Rețete” vezi pagina 198

Aparatul este indicat pentru amestecarea, frământarea și baterea alimentelor. Aparatul nu trebuie utilizat la amestecarea altor materii sau substanțe. În cazul utilizării altor accesorii admise de producător sunt posibile și aplicații suplimentare. Utilizați aparatul numai cu piesele și accesoriile originale. Să nu utilizați niciodată accesorii pentru alte aparate.

Folosiți aparatul numai în spații interioare, la temperatura camerei și la o altitudine de până la 2000 m deasupra nivelului mării.

Instrucțiuni de siguranță importante

Parcurgeți cu atenție instrucțiunile de utilizare, acționați în conformitate cu acestea și păstrați-le! Dacă înmânați aparatul unui terț, să anexați și aceste instrucțiuni. Nerespectarea instrucțiunilor privind utilizarea corectă a aparatului exclude răspunderea producătorului pentru defecțiunile rezultate din aceasta.

Acest aparat poate fi folosit de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu folosirea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta. Copiii trebuie ținuti departe de aparat și de cablul de racordare și nu au voie să deservească acest aparat. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizată de utilizator nu pot fi efectuate de către copii.

Pericol de electrocutare și de incendiu!

- Aparatul poate fi conectat doar la o priză de curent alternativ cu pământare, instalată regulamentar. Asigurați-vă că sistemul conductorilor de protecție al instalației electrice casnice este instalat conform prescripțiilor.
- Conectați și exploatați aparatul numai conform indicațiilor de pe plăcuța cu caracteristici. Utilizați aparatul numai în cazul în care cablul de alimentare și aparatul nu prezintă deteriorări. Reparațiile la aparat, ca de ex. schimbarea unui cablu de racordare defect pot fi făcute numai de către serviciul nostru pentru clienți, pentru a se evita punerile în pericol.
- Să nu conectați niciodată aparatul la ceasuri programabile sau prize comandabile de la distanță. Supravegheați mereu aparatul în timpul funcționării!

- Nu așezați aparatul pe suprafețele fierbinți sau în apropierea acestora, cum ar fi, de exemplu, placa aragazului. Evitați contactul cablului de alimentare cu piese fierbinți și trecerea sa peste margini ascuțite.
- Să nu scufundați niciodată aparatul de bază în apă și să nu-l spălați în mașina de spălat vase. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Înainte de orice utilizare, când nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare și în caz de defecțiune, aparatul trebuie întotdeauna deconectat de la rețeaua electrică.

Pericol de rănire!

- Înainte de înlocuirea accesoriilor sau a pieselor auxiliare care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie oprit și deconectat de la rețeaua electrică.
- Atunci când coborâți brațul rotativ, să nu introduceți mâinile în carcasă pentru a preveni prinderea degetelor sau mâinilor. Nu reglați brațul rotativ în timp ce aparatul este pornit.
- Utilizați ustensilele numai cu castronul montat, capacul aplicat și capacele de protecție ale sistemului de acționare puse! La utilizarea accesoriilor montați castronul, capacul și capacele de protecție ale sistemului de acționare în funcție de instrucțiuni!
- Nu introduceți niciodată mâinile în castron sau în canalul de alimentare, în timpul funcționării. Nu introduceți obiecte (de exemplu, lingura de lemn) în castron sau în canalul de alimentare. Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea și alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc. După oprire, sistemul de acționare mai funcționează în virtutea inerției pentru scurt timp. Așteptați oprirea completă a sistemului de acționare.
- Nu utilizați concomitent ustensilele și accesoriile sau 2 accesorii. La folosirea accesoriilor respectați atât aceste instrucțiuni, cât și respectivele instrucțiuni de utilizare anexate.
- La folosirea accesoriilor respectați marcasele colorate de la accesorii și de la sistemul de acționare.

Pericol de sufocare!

Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Atenție!

- Se recomandă să nu lăsați niciodată aparatul pornit pentru o perioadă mai lungă decât cea necesară procesării alimentelor. Nu lăsați aparatul să funcționeze în gol.
- Suprafața de lucru trebuie să fie ușor accesibilă, rezistentă la umezeală, solidă, fără denivelări, uscată și suficient de mare pentru a se preveni daunele cauzate de stropire și a putea lucra neobstrucționat.

⚠ Important!

Curățați obligatoriu aparatul temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 197

Felicitări pentru achiziționarea noului dumneavoastră aparat de fabricație Bosch. Informații suplimentare privind produsele noastre găsiți pe pagina noastră de Internet.

www.bosch-home.com

Aparatele noastre sunt supuse unui proces permanent de modernizare. Din acest motiv se poate întâmpla ca unele funcții descrise în acest manual de utilizare să fie diferite. În acest caz verificați pe pagina noastră de Internet dacă este disponibilă o versiune mai recentă a acestui manual de utilizare.

Pentru utilizarea acestui manual de utilizare: paginile pliate se pot deplia. Acolo găsiți imagini ale aparatului marcate cu numere și litere, la care se face referire în mod repetat în acest manual (de exemplu, → **succesiunea de figuri B**).

Cuprins

Utilizarea conform destinației	185
Instrucțiuni de siguranță importante	185
Dintr-o privire	188
Înainte de prima utilizare	188
Componentele și elementele de control	188
Pregătirea	191
Reglări	191
Utilizarea fără funcții suplimentare	192
Utilizarea funcțiilor de timp și cronometru	193
Utilizarea SensorControl Plus	194
Utilizarea cântarului	196
Utilizarea accesoriilor	197
Curățarea și întreținerea	197
Rețete	198
Reglarea ustensilelor cu precizie	199
Sisteme de siguranță	200
Aruncare la gunoi	200
Condiții de garanție	200
Ajutor în caz de defecțiune	201
Accesorii	203

Dintr-o privire

Vă rugăm să depliați paginile cu imagini.

→ figura 

Aparatul de bază

- 1 **Comutatorul rotativ**
 - a Led (indicator de funcționare)
 - b Scala de reglare
- 2 **Tasta de deblocare**
- 3 **Braț rotativ**
- 4 **Sistemul de acționare principal (negru)**
 - a Orificiu pentru instalarea ustensilelor
- 5 **Sistemul de acționare frontal (galben)**
 - a Capacul de protecție al sistemului de acționare
- 6 **Sistemul de acționare posterior (roșu)**
 - a Capacul de protecție al sistemului de acționare
- 7 **Compartiment pentru cablu sau derulator de cablu electric***
- 8 **Decupaje pentru castron**

Panoul de comandă

- 9 **Taste pentru funcții**
 - a Taste de selectare a funcțiilor*
 - b Taste de reglare
- 10 **Display**

Castron

- 11 **Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil**
- 12 **Capac**
 - a Canal de alimentare

Ustensile

- 13 **Palete de amestecare Profi Flexi**
 - a Capac de protecție cu taste pentru ejectare
- 14 **Tel pentru bățut Profi**
 - a Capac de protecție cu taste pentru ejectare
- 15 **Palete de frământare**
 - a Capac de protecție cu taste pentru ejectare

* în funcție de model

Observație: Robotul de bucătărie este furnizat cu diferite accesorii, în funcție de model.

Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noul aparat, acesta trebuie dezambalat, curățat și verificat.

Atenție!

Nu puneți niciodată în funcțiune un aparat deteriorat!

- Luați aparatul de bază și toate accesoriile din ambalaj și îndepărtați materialul de ambalare rămas.
- Verificați toate piesele cu privire la integritate și eventuale defecte vizibile.
→ figura 
- Înainte de prima utilizare curățați și uscați temeinic toate piesele.
→ „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 197

Componentele și elementele de control

Marcajele colorate

Sistemele de acționare au diferite culori (negru, galben și roșu). Aceste marcaje colorate se regăsesc și la accesorii. Utilizați exclusiv accesorii de aceeași culoare la sistemul de acționare.

Sisteme de acționare

→ figura 

Aparatul dispune de 3 sisteme de acționare diferite.

Sistemul de acționare principal, negru (4)

Pentru utilizarea ustensilelor sau pentru utilizarea accesoriiilor cu un reductor unghiular.



Sistemul de acționare frontal, galben (5)

Pentru utilizarea accesoriiilor cu piesă de conectare galbenă.



Sistemul de acționare posterior, roșu (6)

Pentru utilizarea accesoriiilor cu piesă de conectare roșie.



Capacele de protecție ale sistemului de acționare (5a și 6a)

Pentru acoperirea sistemelor de acționare neutilizate.

Alte informații: → „Ustensile” vezi pagina 190

Display

→ figura **A**

Pe display se afișează setările, informații, mesajele de eroare și valorile. Textele lungi se derulează de la dreapta la stânga pentru a fi reprezentate complet.

Exemplu:



Limba, în care sunt afișate textele, nu poate fi schimbată. → „Reglări” vezi pagina 191

Taste pentru funcții

→ figura **A**

Aparatul deține 3 până la 5 taste pentru funcții (în funcție de model), cu care se pot selecta și seta funcții suplimentare speciale și programe automate.

Taste	
 *	SensorControl Plus / Selectare program / Înapoi
 *	Cronometru / Selectare / Înapoi
 *	Cântar / Tară / Înapoi
—	Selectare / Reducere valori
+	Selectare / Mărire valori

* în funcție de model

Taste de selectare a funcțiilor  /  / 

Funcția selectată se activează printr-o apăsare scurtă. Funcția selectată se părăsește prin apăsare și menținere apăsată, iar pe display apare din nou „OptiMUM”.

Observație: Tastele se deservesc prin atingere ușoară cu degetele. Purtarea mănușilor de bucătărie poate afecta funcția tastelor. O deservire cu ajutorul obiectelor (de exemplu, cu lingura de lemn) nu este posibilă.

Comutatorul rotativ cu led

→ figura **B**



Cu comutatorul rotativ se selectează viteza dorită, se pornește un program automat sau se oprește aparatul. În timpul funcționării se aprinde ledul integrat. În cazul unei erori survenite în timpul utilizării aparatului, al unei declanșări a siguranțelor electronice, respectiv al unei defecțiuni a aparatului, aparatul nu mai poate porni și se aprinde ledul.

Reglări

M/A	Setarea M/A are două funcții diferite: Standard (M): Pornire momentană cu turație maximă / rapidă. Fixați întrerupătorul pentru durata dorită. Cu SensorControl Plus (A): reglarea automată a duratei. După activarea regimului automat poziționați întrerupătorul pe M/A și țineți-l în această poziție câteva secunde. Întrerupătorul rămâne fixat pe M/A și după încheierea regimului automat sare la loc, pe O . Aparatul este deconectat. → „Utilizarea SensorControl Plus” vezi pagina 194
O	Oprire / deconectare
	Funcția „incorporare prin amestecare” cu turația minimă / foarte încet
1...7	Trepte de viteză 1: turație joasă / încet 7: turație maximă / rapid

Ustensile

→ figura **A**

Palete de amestecare Profi Flexi

Pentru amestecare aluaturilor, de exemplu, pandișpan sau spumă. Pentru incorporarea prin amestecare a albușurilor sau friștii.



Tel pentru bătut Profi

Pentru baterea albușurilor, friștii și pentru baterea aluaturilor ușoare, de exemplu, aluat de tip biscuit.



Palete de frământare

Pentru frământarea aluaturilor grele (de exemplu, aluat dospit) și pentru incorporarea prin amestecare, care nu trebuie mărunțite (de exemplu, stafide, fulgi de ciocolată).



Recomandări pentru viteză

	Pentru incorporarea prin amestecare și amestecarea ușoară, fără frecare a diferitelor ingrediente (de exemplu, incorporarea prin amestecare a albușurilor)
1-2	Pentru baterea și amestecarea ingredientelor
3	Pentru frământarea aluaturilor grele cu paletel de frământare
5-7	Pentru amestecarea și baterea ingredientelor (de exemplu, frișcă) cu paletel de amestecare Profi Flexi sau cu telul pentru bătut Profi
M/A	Pentru utilizarea ustensilelor cu SensorControl Plus → „Utilizarea SensorControl Plus” vezi pagina 194

Reglarea ustensilelor cu precizie

Aparatul este reglat din fabrică astfel încât paletel de amestecare să atingă aproximativ fundul castronului pentru a amesteca ingredientel în mod optim. Dacă ustensilele ating fundul castronului sau sunt prea îndepărtate de acesta, distanța se poate corecta ușor. → „Reglarea ustensilelor cu precizie” vezi pagina 199

Braț rotativ

→ figura **C**

Brațul rotativ se pivotează în sus pentru a introduce sau extrage o ustensilă sau castronul. Brațul rotativ este dotat cu funcția „EasyArm Lift” care susține mișcarea brațului rotativ în sus.



Castronul și capacul

→ figura **D**

Aparatul este furnizat cu un castron special, care se fixează pe aparatul de bază prin introducere și rotire. Capacul se fixează la brațul rotativ și se deschide automat la ridicarea brațului rotativ.

Montarea și extragerea ustensilelor

→ figura **E**

Ustensilele sunt dotate pe capacul de protecție cu taste de ejectare, care servesc la extragerea simplă a ustensilelor.

Montarea ustensilei: Introduceți ustensila în sistemul de acționare principal până se fixează. Capacul de protecție acoperă sistemul de acționare.

Extragerea ustensilei: Apăsati ambele taste de ejectare până la desprinderea ustensilei. Scoateți ustensila din sistemul de acționare.

Derulator de cablu electric

→ figura **A**

În funcție de model: Aparatul este dotat cu un derulator automat de cablu electric. Trageți cablul de alimentare într-o singură mișcare până la lungimea dorită (max. 125 cm) și eliberați-l încet; cablul s-a fixat.



Reducerea lungimii cablului: Trageți ușor de cablu și lăsați-l să se deruleze până la lungimea dorită. Apoi trageți din nou ușor de cablu și eliberați-l încet; cablul s-a fixat.

Important: Nu împingeți cablul manual. Dacă se înțepenește cablul, trageți-l complet și lăsați-l să se ruleze din nou.

Compartiment pentru cablu



→ figura A

În funcție de model: Aparatul este dotat cu un compartiment pentru cablu. Lungimea cablului de alimentare se poate regla prin extragerea cablului sau împingerea acestuia înapoi.

Sisteme de siguranță

Aparatul dispune de diferite sisteme de siguranță. → „Sisteme de siguranță” vezi pagina 200

Pregătirea

- Așezați aparatul pe bază pe un suport neted, curat și stabil.
- Extrageți cablul de alimentare până la lungimea necesară.
- Apăsați tasta de deblocare și ridicați brațul rotativ până la limită.
- Montați capacul cu canalul de alimentare în față, pe sistemul de acționare.
- Montați castronul. Pentru aceasta acordați atenție decupajelor de pe aparatul de bază.
- Rotiți castronul în sens contrar acelor de ceasornic până se fixează.

Aparatul de bază este pregătit pentru următoarea utilizare.

Important: Nu împingeți aparatul pe suprafața de lucru deoarece puteți afecta funcția cântarului. Ridicați aparatul pentru a-l muta.

Reglări

- Apăsați tasta de deblocare și apăsați brațul rotativ în jos până se fixează.
- Conectați ștecherul de rețea. Aparatul este conectat.
- Pe display apare „OptiMUM”.

Observație: Dacă aparatul nu poate fi utilizat sau deservit într-o anumită perioadă, display-ul se stinge lent și trece în modul standby. La atingerea unei taste la întâmplare apare din nou „OptiMUM”.

- Țineți apăstate în același timp tastele ☺ și + până se deschide meniul de configurare.
- Eliberați din nou tastele ☺ și +.

Selectarea setării

- Printr-o apăsare scurtă de fiecare dată a tastei ☺ se afișează următoarele setări, unele după altele.
 - LIMBĂ
Limba în care sunt afișate textele de pe display.
 - SONOR
Volumul sonor al tonurilor de semnal – setare în 6 trepte de la dezactivat până la tare.
 - LUMINOZITATE
Luminozitatea display-ului – setare în 6 trepte de la întunecat până la luminos.
 - UNITĂȚI (la modelele cu cântar)
Unitatea de afișare de la cântar – gram (g) sau livră (lb).

Modificarea și memorarea setărilor

- Setarea actuală se modifică cu tasta + sau –.
- Țineți apăstate simultan tastele ☺ și + până apare „SALVAT” pe display.
- Eliberați din nou tastele ☺ și +. Setările modificate sunt memorate.

Exemplu: setarea limbii

→ vezi și instrucțiunile pe scurt

- Țineți apăstate în același timp tastele ☺ și + până se deschide meniul de configurare.
- Eliberați din nou tastele ☺ și +.
- Apăsați tasta ☺ în mod repetat până apare selecția limbii.

**LIMBĂ
ROMÂNĂ**

- Apăsați tasta + sau – în mod repetat până se afișează limba dorită.

- Țineți apăsată simultan tastele  și + până apare „SETARE SALVAT” pe display.

SETARE
SALVAT

- Pe display apare selecția limbii.
- Eliberați din nou tastele  și +. Selecția limbii este memorată.
- Țineți apăsată una dintre tastele pentru funcții (, , ) până apare „OptiMUM” pe display. Aparatul este pregătit pentru funcționare.

Observație: Dacă aparatul se pornește cu comutatorul rotativ, meniul va fi părăsit imediat.

Utilizarea fără funcții suplimentare

Pericol de rănire!

- Introduceți ștecherul de rețea în priză abia când sunt încheiate toate pregătirile pentru lucrul cu aparatul.
- Nu introduceți niciodată mâinile în castron sau în canalul de alimentare, în timpul funcționării.
- Lucrați numai cu capacul aplicat.
- Înainte de a mișca brațul rotativ sau de a înlocui ustensilele așteptați obligatoriu oprirea sistemului de acționare.
- Din motive de siguranță să aplicați obligatoriu capacele de protecție ale sistemelor de acționare pe sistemul de acționare frontal și posterior.

Important:

- Pregătiți aparatul de bază așa cum este descris în secțiunea „Pregătirea”.
- Aparatul nu poate porni atunci când castronul nu este montat corect.

Observație: Funcția „TIMP” pornește automat la fiecare utilizare, contorizează durata de prelucrare și o afișează pe display.

→ succesiunea de figuri

1. În funcție de tipul de prelucrare, alegeți paletele de amestecare Profi Flexi, telul de bătut sau paleta de frământare → „Ustensile” vezi pagina 190. Introduceți ustensila în sistemul de acționare principal până se fixează. Capacul de protecție acoperă sistemul de acționare.
2. Puneți ingredientele de prelucrat în castron.
3. Apăsați tasta de deblocare și apăsați brațul rotativ în jos până se fixează.

Pericol de rănire!

Coborâți brațul rotativ cu atenție! Fiți atenți să nu vă prindeți degetele sau mâinile.

Utilizarea aparatului

4. Conectați ștecherul de rețea. Pe display apare „OptiMUM”.
5. Poziționați comutatorul rotativ pe treapta dorită (→ „Recomandări pentru viteză” vezi pagina 190). Pe display apare „TIMP” și durata de prelucrare scursă se afișează în minute și secunde.

Observație: De la o durată de 60 de minute se afișează suplimentar, orele: „1:01:30”.

6. Prelucrați ingredientele până obțineți rezultatul dorit.
7. Aduceți comutatorul rotativ în poziția . Așteptați oprirea sistemului de acționare. Scoateți ștecherul de rețea din priză.
8. Apăsați tasta de deblocare și ridicați brațul rotativ până la limită.
9. Rotiți castronul în sensul acelor de ceasornic până se poate ridica. Scoateți castronul.
10. Apăsați ambele taste de ejectare până la desprinderea ustensilei. Scoateți ustensila din sistemul de acționare.
11. Scoateți capacul de pe sistemul de acționare.
12. Curățați toate piesele imediat după utilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 197

Observație: Folosiți de asemenea și exemplele noastre de utilizare pentru a cunoaște mai bine noul dumneavoastră aparat și funcțiile acestuia. → „Rețete” vezi pagina 198

Adăugarea ingredientelor

În timpul prelucrării puteți adăuga alte ingrediente.

→ figura 6

- Cu aparatul în funcțiune adăugați celelalte ingrediente cu atenție, prin canalul de alimentare din capac.

⚠ Pericol de rănire!

Nu introduceți niciodată mâinile în castron sau în canalul de alimentare, în timpul funcționării. Nu introduceți obiecte (de exemplu, , lingura de lemn) în castron sau în canalul de alimentare.

→ succesiunea de figuri 7

1. Pentru a umple cu cantități mai mari sau a adăuga mai multe ingrediente, aduceți comutatorul rotativ în poziția **O**. Așteptați oprirea sistemului de acționare.
2. Apăsăți tasta de deblocare și ridicați brațul rotativ până la limită.
3. Umpleți ingredientele direct în castron. Apăsăți tasta de deblocare și apăsați brațul rotativ în jos până se fixează. Pe display apare „OptiMUM”. După aceea continuați să prelucrați ingredientele.

Utilizarea funcțiilor de timp și cronometru

Aparatul este dotat cu funcții de timp și cronometru. Sunt posibile următoarele funcții:

Funcția „TIMP”

afișarea duratei de prelucrare (setare standard). Funcția „TIMP” pornește automat odată cu începerea prelucrării alimentelor.

Observații:

- În timpul prelucrării apăsați scurt tasta  pentru a activa funcția „CRONOMETRU”.
- În timpul prelucrării țineți apăsată tasta  pentru a reseta afișajul la „00:00”.

Funcția „CRONOMETRU”

Setarea duratei dorite. Dacă a expirat durata, se emite un semnal sonor și se încheie prelucrarea. Funcția se poate utiliza și fără a prelucra alimente (de exemplu, pentru cronometrarea timpilor de gătit sau de odihnă a alimentelor).

→ succesiunea de figuri 8

1. Pregătiți aparatul. Se introduc ingredientele.
 2. Conectați ștecherul de rețea. Pe display apare „OptiMUM”.
 3. Apăsăți tasta . Pe display apare „00:00”.
 4. Cu tasta + sau – setați durata de prelucrare dorită. Prin apăsarea și ținerea apăsată a tastei respective schimbați valorile rapid. Durata de prelucrare setată se menține memorată cca. 5 minute.
 5. Poziționați comutatorul rotativ pe treapta dorită.
 6. Pe display se afișează durata rămasă și se cronometrează invers până la zero.
 7. Dacă a expirat durata rămasă, se emite un semnal sonor și aparatul încheie prelucrarea automat. Pe display apare „TERMINAT CRONOMETRU”.
- Observație:** setarea semnalului sonor → „Reglări” vezi pagina 191
8. Pe display apare „ÎNTOARCE COMUTATORUL ROT. PE 0”.
 9. Aduceți comutatorul rotativ în poziția **O**. Pe display apare „OptiMUM”.
 10. Scoateți ștecherul de rețea din priză.
 11. Prelucrarea se încheie cu funcția „CRONOMETRU”.
 12. Curățați toate piesele imediat după utilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 197

Observații:

- Pe display se afișează durata în minute și secunde. Exemplu: 1 minut și 30 de secunde: „01:30”. De la o durată de 60 de minute se afișează suplimentar, orele: „1:01:30”.
- Apăsăți tasta + sau – pentru a ajusta în orice moment durata rămasă afișată.

- Apăsați tasta  de 2 ori scurt pentru a opri cronometrul (das aparatul funcționează în continuare) sau pentru a-l reporni.
- Rotiți comutatorul rotativ pe  pentru a întrerupe prelucrarea. Durata rămasă se păstrează memorată și se cronometrează invers până la zero, după repornire.
- Țineți apăsată tasta  pentru a opri cronometrul. Pe display apare „00:00”. Funcția „TIMP” este activată din nou.

Utilizarea cronometrului fără a prelucra alimente:

- Apăsați tasta . Pe display apare „00:00”.
- Cu tasta  sau  setați durata de prelucrare dorită.
- Apăsați tasta  de 2 ori scurt pentru a porni cronometrul.
- Pe display se afișează durata rămasă și se cronometrează invers până la zero.
- Dacă a expirat durata, se emite un semnal sonor. Pe display apare „TERMINAT CRONOMETRU”.

Observații:

- Apăsați tasta  de 2 ori scurt pentru a opri cronometrul sau pentru a-l reporni.
- Dacă prelucrarea alimentelor a început în timpul utilizării cronometrului, aparatul funcționează până la expirarea duratei rămase și prelucrarea se încheie automat.

Utilizarea SensorControl Plus

Aparatul (în funcție de model) este dotat cu programe automate SensorControl Plus. Senzorii monitorizează prelucrarea ingredientelor și opresc automat aparatul după atingerea consistenței programate în prealabil. Cu SensorControl Plus sunt disponibile următoarele programe automate.

- SMĂNTÂNĂ
Prepararea automată a friștii.
- ALBUȘ OU
Prepararea automată a spumei din albuș.
- ALUAT DOSPIT
Prepararea automată a aluatului dospit.

Selectarea programului

- Apăsați tasta . Pe display apare „SMĂNTÂNĂ”.
- Apăsați tasta  sau tastele  / . Apar următoarele programe, unele după altele.

Program	Ustensilă / ingrediente
SMĂNTÂNĂ >300 ml *	Tel pentru bătut Profi 300-700 ml smântână
SMĂNTÂNĂ >700 ml *	Tel pentru bătut Profi 700-1500 ml smântână
ALBUȘ OU	Tel pentru bătut Profi Albușul de la 2-12 ouă
ALUAT DOSPIT	Palete de frământare Ingredientele și cantitățile depind de rețetă. → „Rețete” vezi pagina 198

* La aparatele cu cântar integrat nu se afișează opțiunile „>300 ml” și „>700 ml” pentru „SMĂNTÂNĂ”. Pe display se aprinde intermitent „0g”. Dacă se umple cu cantități de smântână între 300 ml și 1500 ml, pe display se afișează permanent cantitatea și aparatul utilizează automat setările corecte. Dacă se umple cu o cantitate de smântână mai mică sau mai mare, greutatea afișată se aprinde intermitent.

Observații:

- Înainte de prima utilizare a regimului automat SensorControl Plus, robotul de bucătărie trebuie să fi funcționat cel puțin 2 minute pentru a asigura funcționarea corectă a sistemului de senzori.
- După ce ați ales programul și cântarul indică „0 g” sau „0.00 lb” (în funcție de setare) sau după ce apare pe display „ADAUGĂ INGREDIENTE”, mai întâi umpleți cu ingredientele necesare.
- Dacă aparatul se pornește cu comutatorul rotativ, meniul va fi părăsit imediat.
- După pornirea prelucrării cu SensorControl Plus, nu mai umpleți cu alte ingrediente.

- SensorControl Plus este programat numai pentru ustensilele și alimentele (în cantitățile indicate), care sunt descrise. Nu sunt posibile alte combinații.
- Durata de valabilitate, temperatura și conținuturile ingredientelor utilizate influențează timpul necesar și rezultatul obținut.
- Cu SensorControl Plus se pot obține rezultate optime numai dacă ouăle sunt proaspete, respectiv dacă smântâna este răcită (cca. 6 °C).
- Smântâna congelată în prealabil nu poate fi bătută.
- Utilizarea unei smântâne cu aditivi sau a smântânei fără lactoză poate duce la obținerea unor rezultate neoptime.
- Adăugați zahăr, arome și alte ingrediente pentru smântână sau spuma de albuș numai după oprirea SensorControl Plus.
- După pornirea SensorControl Plus, tastele sunt blocate.
- Pentru a întrerupe funcționarea SensorControl Plus, aduceți comutatorul rotativ în poziția **O**. Pentru aceasta trebuie depășită o mică rezistență.
- Dacă rezultatul nu corespunde dorințelor dvs., aduceți comutatorul rotativ pe treapta **7** (pentru smântână și spumă de albuș) sau pe treapta **3** (pentru aluat dospit) și prelucrați ingredientele până obțineți consistența dorită.
- Nu porniți SensorControl Plus a doua oară cu ingrediente deja prelucrate.

Un exemplu: prepararea spumei de albuș cu SensorControl Plus

→ succesiunea de figuri

1. Pregătiți aparatul de bază și utilizați telul de bătut Profi.
2. Apăsăți tasta de deblocare și apăsăți brațul rotativ în jos până se fixează.
3. Conectați ștecherul de rețea. Pe display apare „OptiMUM”.
4. Separați albușurile de gălbenușuri (2-12 bucăți).

5. Apăsăți tasta . Pe display apare „SMÂNTÂNĂ”.
Observație: La modelele fără cântar apare „SMÂNTÂNĂ >300 ml”. Apăsăți din nou tasta . Pe display apare „SMÂNTÂNĂ >700 ml”.
6. Apăsăți tasta . Pe display apare „ALBUȘ OU”.
Observație: Acum se calibrează cântarul la aparatele cu cântar integrat. În timpul calibrării, pe display apar linii individuale, una după alta: „- - - - -” (tara). Pe display apare „0 g” sau „0.00 lb” (în funcție de setare).
7. Umpleți castronul cu albușuri. Pe display apare „ȚINEȚI COMUTATOR. ROT. PE M/A 2s”.
8. Poziționați comutatorul rotativ pe **M/A** și țineți-l în această poziție 2 secunde.
9. După 2 secunde, comutatorul rotativ se fixează automat și după eliberare rămâne fixat **M/A**.
Important: Atunci când comutatorul rotativ nu rămâne în poziția **M/A** înseamnă că nu a fost ținut destul în această poziție.
10. Pe display apare „SENSOR CONTROL PLUS”. SensorControl Plus monitorizează prelucrarea.
11. Dacă s-a obținut consistența programată în prealabil, se emite un semnal sonor și se încheie prelucrarea. Pe display apare „TERMINAT”.
Observație: setarea semnalului sonor → „Reglări” vezi pagina 191
12. Comutatorul rotativ sare automat pe **O**. Pe display apare „OptiMUM”.
13. Scoateți ștecherul de rețea din priză.
14. Prelucrarea cu funcția „ALBUȘ OU” este încheiată.
15. Curățați toate piesele imediat după utilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 197

Utilizarea cântarului

Aparatul este dotat (în funcție de model) cu un cântar. Sunt posibile următoarele utilizări:

- cântărirea ingredientelor introduse (fie fiecare ingredient în parte, fie suma tuturor ingredientelor).
- presetarea unei greutateți dorite și contorizarea inversă până s-a umplut suficient (cu semnale acustice de avertizare).

Observații:

- Cântarul indică greutatea în pași de 5 g (0,01 lb). Dacă umpleți cu o cantitate mai mică de 5 grame (0,01 lb), cântarul nu va furniza rezultate corecte ale măsurătorii.
- Aparatul are 4 senzori de greutate integrați în picioare. Cântarul furnizează rezultate corecte numai dacă este poziționat cu toate picioarele pe o suprafață de lucru solidă și netedă. Nu puneți sub cântar șervețele sau alte obiecte.
- Suprafața de lucru nu trebuie expusă vibrațiilor în timpul utilizării cântarului (de exemplu, din cauza altor activități sau aparate).
- Nu împingeți aparatul pe suprafața de lucru deoarece puteți afecta funcția cântarului. Ridicați aparatul pentru a-l muta.
- După pornire sau resetare, cântarul se calibrează pentru scurt timp (tara). Din acest motiv să nu atingeți aparatul și să nu puneți obiecte pe el (de exemplu, linguri de lemn, prosoape de bucătărie etc.).
- Atenție să nu fie pe aparat (de exemplu, pe marginea canalului de alimentare) pahare gradate sau ambalaje.

Cântărirea ingredientelor

→ succesiunea de figuri

1. Pregătiți aparatul de bază.
2. Conectați ștecherul de rețea. Pe display apare „OptiMUM”.
3. Apăsăți tasta  și nu mai atingeți aparatul. În timpul calibrării, pe display apar linii individuale, una după alta: „-----” (tara).
4. Pe display apare „0 g” sau „0.00 lb” (în funcție de setare). Cântarul este gata de utilizare.
5. Se introduc ingredientele. Cântarul indică greutatea.
6. Începeți prelucrarea sau pregătiți alte ingrediente.
7. Apăsăți tasta  și nu mai atingeți aparatul. Pe display apare „0 g” sau „0.00 lb” (în funcție de setare). Cântarul este gata de utilizare.
8. Adăugați toate ingredientele dorite și cântăriți-le.

După aceea prelucrați ingredientele cântărite. → „Utilizarea fără funcții suplimentare” vezi pagina 192

Observație: Dacă apăsați tasta  în timpul prelucrării alimentelor, pe display apare „PENTRU CÂNTAR OPRIRE MAȘINA”.

Presetarea greutateții

→ succesiunea de figuri

1. Apăsăți tasta  și nu mai atingeți aparatul. În timpul calibrării, pe display apar linii individuale, una după alta: „-----” (tara).
2. Pe display apare „0 g” sau „0.00 lb” (în funcție de setare). Cântarul este gata de utilizare.
3. Apăsăți tasta +. Pe display apare „100 g” sau „0.20 lb” (în funcție de setare).
4. Cu tasta + sau – setați greutatea dorită (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Se introduc ingredientele. Pe display se afișează cantitatea care mai lipsește, de exemplu, „65 g”.

6. De la „40 g” se emite un semnal sonor repetitiv. Cu cât este mai redusă cantitatea rămasă, cu atât mai rapid se emite semnalul sonor.

Observație: setarea semnalului sonor
→ „Reglări” vezi pagina 191

7. La „0 g” (cantitatea presetată a fost introdusă), semnalul sonor se oprește.
8. Dacă s-a depășit cantitatea presetată, semnalul sonor se emite continuu.

Observație: setarea semnalului sonor
→ „Reglări” vezi pagina 191 Greutatea suplimentară este marcată cu semnul minus. La o cantitate mai mare cu 25 g, pe display se afișează „-25 g”.

- Fie extrageți cantitatea în plus, fie țineți apăsată una din tastele funcționale (//) până când pe display apare „OptiMUM”.

Utilizarea accesoriilor

Robotul dvs. de bucătărie este dotat cu o serie de articole-accesorii, cu ajutorul cărora vă puteți extinde considerabil volumul de funcții. În pachetul de livrare există deja anumite articole-accesorii, în funcție de model. Dacă un accesoriu nu este conținut, el poate fi obținut din comerț sau de la Serviciul pentru clienți.

→ „Ustensile” vezi pagina 190

Pregătirea pentru accesorii

Aparatul de bază trebuie pregătit diferit în funcție de accesorii.

- Așezați aparatul pe bază pe un suport neted, curat și stabil.
- Extrageți cablul de alimentare până la lungimea necesară.
- Pregătiți aparatul de bază în funcție de accesorii, așa cum este ilustrat.

→ figura 

1. Pregătirea pentru ustensile.
2. Pregătirea pentru accesorii de la sistemul de acționare negru cu reductor unghiular și pentru accesorii care se montează în locul castronului.

3. Pregătirea pentru accesorii de la sistemul de acționare roșu, de exemplu, mixer sau multi-mărunțitor.
4. Pregătirea pentru accesorii de la sistemul de acționare galben fără dechidere de evacuare pentru alimente, de exemplu, multi-mixer sau presa de citrice.
5. Pregătirea pentru accesorii de la sistemul de acționare galben cu dechidere de evacuare pentru alimente, de exemplu, tăietorul continuu.

Important:

- Atenție la marcajele galbene, roșii sau negre de la sistemul de acționare și accesorii. → „Marcajele colorate” vezi pagina 188
- Acoperiți sistemele de acționare neutilizate cu capace de protecție a sistemului de acționare.
- Consultați toți ceilalți pași în respectivele instrucțiuni separate pentru accesorii.

Curățarea și întreținerea

După fiecare utilizare, aparatul și ustensilele utilizate trebuie curățate temeinic. → figura 

Pericol de electrocutare!

- Scoateți ștecherul de rețea din priză înainte de curățare.
- Nu scufundați niciodată aparatul de bază în lichide și nu-l curățați în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Atenție!

- Nu utilizați agenți de curățare cu conținut de alcool sau alcool etilic.
- Nu utilizați obiecte tăioase, ascuțite sau metalice.
- Nu utilizați lavete abrazive sau detergenți caustici.
- Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă!

Curățarea aparatului de bază

- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare.
- Ștergeți aparatul de bază și capacul de protecție al sistemului de acționare cu o lavetă moale, umedă și după aceea uscați-le.

Curățarea castronului și ustensilelor

- Curățați castronul, capacul și ustensilele cu soluție de detergent și cu o lavetă moale sau un burete sau spălați-le în mașina de spălat vase.
- Lăsați toate piesele să se usuce.

Rețete

Frișcă

- 200-1500 g
- Bateți frișca cu telul de bătut Profi între 1½ și 4 minute la treapta 7, în funcție de cantitatea și proprietățile friștii.



Observație: La modelele cu SensorControl Plus să utilizați programul automat. ➔ „Utilizarea SensorControl Plus” vezi pagina 194

Albuș de ou

- 2-12 albușuri de ouă
- Bateți albușurile cu telul pentru bătut Profi, între 4 și 6 minute, la treapta 7.



Observație: La modelele cu SensorControl Plus să utilizați programul automat. ➔ „Utilizarea SensorControl Plus” vezi pagina 194

Aluat de biscuiți

Rețetă de bază

- 3 ouă
- 3-4 linguri de apă fierbinte
- 150 g zahăr
- 1 pliculeț de zahăr vanilat
- 150 g făină
- 50 g amidon
- eventual praf de copt



- Bateți spumă ingredientele (în afară de făină sau amidon) cca. 4-6 minute la treapta 7 cu telul pentru bătut Profi.
- Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și adăugați lingură cu lingură, făina cernută și amidonul și amestecați timp de cca. ½ până la 1 minut.

Cantitate maximă: de 2 ori ingredientele pentru rețeta de bază

Pandișpan

Rețetă de bază

- 3-4 ouă
- 200-250 g zahăr
- 1 praf de sare
- 1 pachetel de zahăr vanilat sau coaja unei ½ de lămâi
- 200-250 g unt sau margarină (la temperatura camerei)
- 500 g făină
- 1 pliculeț de praf de copt
- 150 ml lapte
- Amestecați toate ingredientele cca. ½ minut la treapta 2, apoi cca. 2-3 minute la treapta 7 cu paletele pentru amestecare Profi Flexi.

Cantitate maximă: de 2½ ingredientele pentru rețeta de bază



Cocă frigedă

Rețetă de bază

- 125 g unt (la temperatura camerei)
- 100-125 g zahăr
- 1 ou
- 1 praf de sare
- puțină coajă de lămâie sau zahăr vanilat
- 250 g făină
- eventual praf de copt
- Amestecați toate ingredientele cu paletele de amestecare Profi Flexi timp de cca. ½ minut la treapta 2, iar după aceea, timp de cca. 2-3 minute la treapta 6.



De la 500 g de făină:

- Frământați ingredientele cu paleta de frământare cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea frământați cca. 3-4 minute la treapta 3.



Cantitate maximă: de 4 ori ingredientele pentru rețeta de bază

Aluat dospit**Rețetă de bază**

- 500 g făină
- 1 ou
- 80 g untură (la temperatura camerei)
- 80 g zahăr
- 200-250 ml lapte călduț
- 25 g drojdie proaspătă sau 1 pachetel de drojdie uscată
- coaja de la ½ de lămâie
- 1 praf de sare
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca. ½ minut la treapta 1, apoi cca. 3-6 minute la treapta 3.



Cantitate maximă: de 3 ori ingredientele pentru rețeta de bază

Observație: La modelele cu SensorControl Plus să utilizați programul automat. → „Utilizarea SensorControl Plus” vezi pagina 194

Aluat de tăieței**Rețetă de bază**

- 500 g făină
- 250 g ouă (cca. 5 bucăți)
- în funcție de necesar, 2-3 linguri (20-30 g) de apă rece
- Frământați toate ingredientele între cca. 3 și 5 minute la treapta 3 pentru a obține un aluat.



Cantitate maximă: de 1,5 ori ingredientele pentru rețeta de bază

Aluat pentru pâine**Rețetă de bază**

- 1000 g făină
- 3 pliculețe de drojdie uscată
- 2 lingurițe de sare
- 660 ml apă caldă
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca. ½ minut la treapta 1, apoi cca. 4-5 minute la treapta 3.



Cantitate maximă: de 1,5 ori ingredientele pentru rețeta de bază

Reglarea ustensilelor cu precizie**⚠ Pericol de rănire!**

Scoateți ștecherul de rețea din priză înainte de reglarea cu precizie.

Atenție!

Efectuați reglarea ustensilelor cu precizie exclusiv în pași mici. Brațul rotativ trebuie coborât complet și în timpul acestui proces, ustensilele nu trebuie să se prindă de fundul sau de marginea castronului. Distanța optimă de la ustensile la castron este de 3 mm.

→ succesiune de figuri 

- Verificați reglarea actuală cu telul de bătut Profi montat.
- Apăsăți tasta de deblocare și ridicați brațul rotativ până la limită.
- Țineți bine ustensila cu mâna. Slăbiți contrapiulița cu o cheie fixă (10 mm), în sensul acelor de ceasornic.
- Reglați distanța până la castron prin rotirea ustensilei (1 rotație completă corespunde la o reglare pe înălțime de 1 mm).

Rotire în sens invers acelor de ceasornic:

Se reduce distanța până la castron.

Rotire în sensul acelor de ceasornic:

Se mărește distanța până la castron.

- Apăsăți tasta de deblocare și apăsați brațul rotativ în jos până se fixează.

- Verificați distanța până la ustensilă. Distanța optimă de la ustensile la castron este de 3 mm. Dacă este cazul, ajustați distanța.
- Dacă distanța este reglată optim, apăsați tasta de deblocare și basculați brațul rotativ înapoi.
- Țineți bine ustensila cu mâna. Strângeți contrapiulița cu o cheie fixă (10 mm), în sens contrar acelor de ceasornic.

Sisteme de siguranță

Siguranța la pornire

Aparatul poate fi pornit numai dacă este introdus castronul și a fost fixat bine prin rotire sau dacă a fost fixat un accesoriu cu reductorul unghiular pe sistemul de acționare principal și dacă brațul rotativ este fixat în poziția de jos.

Siguranța la repornire

În cazul unei întreruperi a alimentării electrice, aparatul rămâne în funcțiune, dar motorul nu pornește din nou. Pentru repornire răsuciți comutatorul rotativ în poziția **O** și porniți din nou.

Siguranța la suprasarcină

Siguranța la suprasarcină oprește automat motorul în timpul utilizării. O cauză poate fi prepararea unor cantități prea mari de alimente.

Siguranța brațului rotativ

Brațul rotativ nu se poate debloca și se deplasa dacă pe sistemul de acționare posterior este aplicat un accesoriu.

Aruncare la gunoi



Indepărtați ambalajul în mod ecologic. Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi. Informați-vă la distribuitorul de specialitate asupra modalităților actuale de eliminare ecologică la deșeuri.

Condiții de garanție

Pentru acest aparat sunt valabile condițiile de garanție care au fost publicate de către reprezentanța competentă a țării din care a fost cumpărat aparatul. Puteți solicita oricând condițiile de garanție de la comerciantul dvs. de la care ați cumpărat aparatul, sau le puteți cere direct de la reprezentanța noastră din țară.

Firma își rezervă dreptul de a efectua modificări.

Ajutor în caz de defecțiune

În tabelele următoare se găsesc soluțiile pentru problemele sau defecțiunile, pe care le puteți remedia singuri. Dacă o defecțiune nu poate fi remediată în modul prezentat, vă rugăm să vă adresați la Serviciul pentru clienți.

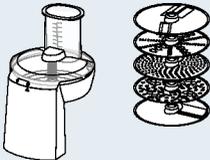
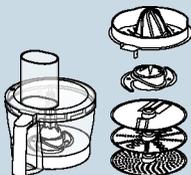
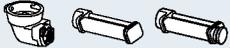
Problemă	Cauza posibilă	Remediere
Pe display nu se afișează nimic. Ledul este stins. Aparatul nu poate fi pornit.	Aparatul nu are curent.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verificați alimentarea electrică. ■ Conectați ștecherul de rețea.
Aparatul nu pornește. Se aprinde ledul.	A fost activat sistemul de siguranță.	→ „Sisteme de siguranță” vezi pagina 14
Aparatul se deconectează în timpul utilizării.	S-a prelucrat o cantitate prea mare de ingrediente sau timpul de prelucrare a fost prea îndelungat.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aduceți comutatorul rotativ în poziția O. ■ Scoateți ștecherul de rețea din priză. ■ Reduceți cantitatea de alimente prelucrate. ■ Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei.
	A fost deschis brațul rotativ.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aduceți comutatorul rotativ în poziția O. ■ Apăsăți tasta de deblocare și apăsați brațul rotativ în jos până se fixează.
	S-a desprins castronul sau reductorul unghiular (accesoriu).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aduceți comutatorul rotativ în poziția O. ■ Scoateți ștecherul de rețea din priză. ■ Fixați castronul prin rotire până la limită. ■ Închideți bine reductorul unghiular și închideți complet maneta de închidere.
Brațul rotitor nu se poate deschide.	Pe sistemul de acționare roșu, din spate este aplicat un accesoriu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Scoateți accesoriul. ■ Apăsăți tasta de deblocare și deschideți brațul rotitor.
Cântarul nu indică nicio modificare a greutateii deși au fost introduse ingrediente.	Cantitatea de ingrediente introduse este mai mică de 5 grame (0,01 lb).	Umpleți cu minim 5 grame (0,01 lb) deoarece în caz contrar, cântarul nu va furniza rezultate corecte ale măsurătorii.
Aparatul nu pornește programul SensorControl Plus selectat și se oprește din nou.	Comutatorul rotativ nu a fost ținut destul în poziția M/A .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poziționați comutatorul rotativ pe M/A și țineți-l în această poziție. ■ După 2 secunde, comutatorul rotativ se fixează automat și după eliberare rămâne fixat M/A.

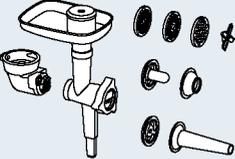
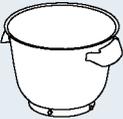
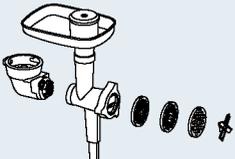
Problemă	Cauza posibilă	Remediere
SensorControl Plus nu poate fi pornit. Apare „ADAUGĂ INGREDIENTE”, deși ingredientele au fost deja introduse.	La modelele cu cântar, ingredientele au fost introduse înainte de activarea cântarului.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Goliți castronul. ■ Selectați programul din nou. ■ După ce ați ales programul și cântarul indică „0 g” sau „0.00 lb” (în funcție de setare) sau după ce apare pe display „ADAUGĂ INGREDIENTE”, mai întâi umpleți cu ingredientele necesare.
Afișaj pe display	Cauza posibilă	Remediere
EROARE SUPRASARCINA MOTOR	S-a prelucrat o cantitate prea mare de ingrediente sau timpul de prelucrare a fost prea îndelungat.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aduceți comutatorul rotativ în poziția O. Scoateți ștecherul de rețea din priză. ■ Reduceți cantitatea de alimente prelucrate. ■ Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei.
	Aparatul sau un accesoriu este blocat.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aduceți comutatorul rotativ în poziția O. Scoateți ștecherul de rețea din priză. ■ Verificați aparatul / accesoriile și remediați blocajul.
	Motor defect.	Dacă mesajul apare permanent, este posibil să fie defect motorul. Vă rugăm să vă adresați unității de service abilitate.
EROARE CÂNTAR	Cântarul nu funcționează corespunzător.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Resetați cântarul: țineți apăsată una dintre tastele pentru funcții (//) până apare „OptiMUM” pe display. ■ Aduceți comutatorul rotativ în poziția O. Scoateți ștecherul de rețea din priză. ■ Încercați din nou după cca. 10 min.
	Cântar defect.	Dacă mesajul apare permanent, este posibil să fie defect cântarul. Vă rugăm să vă adresați unității de service abilitate.
	Cântarul este expus la vibrații.	Nu utilizați aparatul pe plăci de lucru sub care se află în funcțiune o mașină de spălat vase, de exemplu.
	Înainte de utilizarea cântarului, aparatul a fost împins pe suprafața de lucru.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ridicați aparatul și așezați-l din nou. ■ Resetați cântarul și încercați din nou.
EROARE DESCHIS BRAȚ	A fost deschis brațul rotativ.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aduceți comutatorul rotativ în poziția O. ■ Apăsăți tasta de deblocare și apăsați brațul rotativ în jos până se fixează.

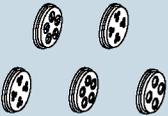
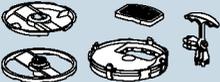
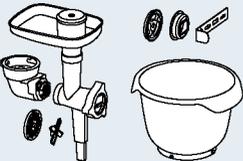
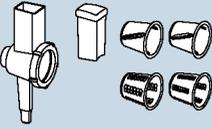
Afișaj pe display	Cauza posibilă	Remediere
EROARE VERIFICĂ BOLUL	S-a desprins castronul sau reductorul unghiular (accesoriu).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aduceți comutatorul rotativ în poziția O. Scoateți ștecherul de rețea din priză. ■ Fixați castronul prin rotire până la limită. ■ Închideți bine reductorul unghiular și închideți complet maneta de închidere.
PENTRU CÂNTAR OPRIRE MAȘINA	Cântarul a fost pornit cu aparatul în funcțiune.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Opriți aparatul și așteptați să se oprească înainte de a utiliza cântarul.
SUPRASARCINĂ CÂNTAR sau SUBSARCINĂ CÂNTAR	Rezultatul măsurătorii se află în afara domeniului de măsurare și afișare al cântarului (-990 g până la 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nu introduceți mai mult de 5000 g de ingrediente. ■ Nu scoateți mai mult de 990 g de ingrediente.
SUPRASARCINĂ sau SUBSARCINĂ la utilizarea SensorControl Plus	Au fost introduse prea multe sau prea puține ingrediente pentru programul selectat.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introduceți ingredientele conform indicațiilor privind cantitățile. <p>→ „Utilizarea SensorControl Plus” vezi pagina 8</p>

Accesorii

Accesoriile și piesele de schimb se pot procura din magazinele de specialitate și de la Serviciul pentru clienți. Deoarece gama de produse se află într-o permanentă extindere, este posibil ca între timp să existe și alte accesorii care nu sunt prezentate aici. Vizitați www.bosch-home.com pentru a vedea oferta actuală de accesorii.

Accesorii	Denumire	Descriere
	MUZ9VL1	Tăietor continuu Pentru tăierea, răzuirea fructelor, legumelor și altor alimente.
	MUZ9VLP1	Multimixer cu presă de citrice Pentru tocarea verdețurilor, legumelor, merelor și cărnii, pentru răzuirea morcovilor, ridichilor și brânzeturilor, pentru răzuirea nucilor și ciocolatei răcite. Pentru stoarcerea portocalelor, lămâilor și grapefruitului.
	MUZ9PP1	Accesorii pentru prepararea pastelor Pentru pregătirea foilor de aluat și tăițelilor sub formă de benzi.

Accesorii	Denumire	Descriere
	MUZ9TM1	Set multi-mărunțitor Pentru măcinarea și mărunțirea cantităților mici de condimente, cereale, cafea sau zahăr. Pentru mărunțirea și tocarea cărnii, brânzeturilor de consistență tare, cepei, verdețurilor, usturoiului, fructelor, legumelor, nucilor, migdalelor sau ciocolatei. Pentru amestecarea de alimente lichide și semisolide, pentru mărunțirea/tocarea de fructe și legume crude sau congelate și pasarea preparatelor culinare.
	MUZ9HA1	Mașină de tocat carne cu accesoriu pentru umplerea cârnaților și pentru chiftele Pentru mărunțirea cărnurilor proaspete pentru tartar sau fripturi din carne tocată. Pentru umplerea cârnaților. Pentru prepararea de umpluturi cu carne tocată și aluaturi cu carne tocată.
	MUZ9MX1	Mixer Pentru amestecarea băuturilor, pentru prepararea piureurilor de fructe și legume, pentru prepararea maionezei, pentru mărunțirea fructelor și nucilor, pentru pisarea cuburilor de gheață, pentru pasare și amestecare supelor și sosurilor.
	MUZ9ER1	Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil cu mânere În castron se pot prelucra maxim 3500 g de aluat de pandișpan.
	MUZ9KR1	Castronul pentru amestecat din plastic cu mânere În castron se pot prelucra maxim 3500 g de aluat de pandișpan.
	MUZ9FW1	Mașina de tocat carne Pentru mărunțirea cărnurilor proaspete pentru tartar sau fripturi din carne tocată.

Accesorii	Denumire	Descriere
	MUZ9PP2	Accesorii pentru paste pentru MUZ9HA1 și MUZ9FW1 Pentru formarea pastelor. 5 forme diferite la alegere.
	MUZ9SV1	Accesoriu pentru fursecuri șpritate pentru MUZ9HA1 și MUZ9FW1 Pentru formarea fursecurilor șpritate. 4 forme diferite la alegere.
	MUZ9CC1	Tăietor în cuburi pentru MUZ9VL1 Pentru tăierea alimentelor în formă de cuburi.
	MUZ9PS1	Disc pentru cartofi pai pentru MUZ9VL1 Pentru tăierea cartofilor cruzi pentru a prepara cartofi prăjiți.
	MUZ9SC1	Disc bilateral Profi Supercut pentru MUZ9VL1 și MUZ9VLP1 Pentru tăierea fructelor și legumelor în felii groase sau subțiri. Este deosebit de adecvat pentru alimente foarte moi sau foarte fibroase.
	MUZ9BS1	Set de accesorii „Baking Sensation” În set sunt cuprinse următoarele piese: MUZ9FW1 mașină de tocat (cu disc cu găuri medii, 5 mm), MUZ9SV1 accesoriu pentru fursecuri șpritate, MUZ9KR1 castron de amestecat din plastic.
	MUZ9RV1	Accesoriu pentru răzuit Pentru tăierea și răzuirea alimentelor.
	MUZ9AD1	Reductor unghiular pentru MUZ9RV1 Se poate obține separat dacă nu există niciun reductor unghiular al altui accesoriu.

Употреба по предназначение

Този уред е предназначен само за домакински нужди и битова среда. Използвайте уреда само за обичайните за домакинството количества и време. Не превишавайте допустимите максимални количества. → „Рецепти“ вижте страница 220

Уредът е предназначен за разбъркване, омесване и разбиване на хранителни продукти. Уредът не трябва да се използва за обработка на други субстанции респ. предмети. При използване на разрешените от производителя допълнителни принадлежности са възможни и други приложения. Използвайте уреда само с разрешените оригинални части и принадлежности. Никога не използвайте принадлежности за други уреди. Използвайте уреда само във вътрешни помещения при стайна температура и до 2000 m над морското равнище.

Важни указания за безопасност

Прочетете внимателно ръководството за употреба, спазвайте указанията в него и го запазете! При предаване на уреда на други лица приложете и настоящото ръководство. Неспазване на указанията за правилно използване на уреда освобождава производителя от отговорност за произтичащите от това щети. Този уред може да се използва от лица с ограничени психически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него. Децата трябва да се държат далеч от уреда и от захранващия кабел и не трябва да работят с уреда. Не допускате деца да играят с уреда. Почистване и техническо обслужване от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.

Опасност от токов удар и опасност от пожар!

- Уредът трябва да се свързва към електрическа мрежа с променлив ток единствено посредством инсталиран според инструкциите заземен контакт. Уверете се, че системата от защитни проводници на електрическата сградна инсталация е инсталирана в съответствие с изискванията.
- Свързвайте и използвайте уреда само съгласно данните на фабричната табелка. Използване е позволено само ако не са налице повреди на захранващия кабел и уреда. Поправки на уреда, като напр. смяна на електрическия кабел, трябва да се извършват само от нашата служба за обслужване на клиенти, за да се избегнат опасности.

- Никога не включвайте уреда към таймери или управлявани дистанционно контакти. Винаги наблюдавайте уреда по време на работа!
- Не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности, напр. котлони. Не допускате контакт на захранващия кабел с горещи части и не го прокарвайте по остри ръбове.
- Никога не потапяйте основния уред във вода и не го поставяйте в съдомиялна машина. Не използвайте парочистачка. Не използвайте уреда с влажни ръце.
- Уредът винаги трябва да се изключва от мрежата, когато не е под наблюдение, преди разглобяване, сглобяване или почистване, както и в случай на повреда.

Опасност от нараняване!

- Преди смяна на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи и разедини от мрежовото захранване.
- При спускане на подвижното рамо не посягайте към корпуса, за да предотвратите притискане на пръстите респ. ръцете. Не премествайте подвижното рамо, докато уредът е включен.
- Използвайте приставките само с поставени купа и капак и монтирани предпазни капаци на задвижванията! При използване на принадлежности поставете купата, капака и предпазните капаци на задвижванията според указанията!
- По време на работа никога не посягайте с ръце в купата или отвора за сипване на продукти. Не поставяйте предмети (напр. готварски лъжици) в купата или отвора за сипване на продукти. Дръжте далеч от въртящи се части ръцете, косите, облеклото и други принадлежности. След изключване задвижването работи по инерция за кратко време. Изчакайте пълното спиране на задвижването.
- Никога не използвайте приставки и принадлежности или 2 принадлежности едновременно. При използване на принадлежностите вземете под внимание както настоящото ръководство, така и приложените съответно ръководства за употреба.
- При използване на принадлежности обърнете внимание на цветовото обозначение на принадлежността и задвижването.

Опасност от задушаване!

Не позволявайте на деца да играят с опаковъчния материал.

Внимание!

- Препоръчително е никога да не оставяте уреда включен за период, по-дълъг от необходимия за обработката на хранителните продукти. Не оставяйте уреда да работи на празен ход.
- Работната повърхност трябва да е достъпна, устойчива на влага, твърда, равна, суха и достатъчно голяма, за да можете да работите безпрепятствено и да избегнете повреди поради пръски.

Важно!

Задължително почиствайте щателно уреда след всяка употреба или след по-продължителен период на неупотреба.

→ „Почистване и поддръжка“ вижте страница 219

Поздравяваме Ви за покупката на Вашия нов уред на фирма Bosch. Повече информация за нашите продукти ще намерите на нашата страница в интернет.

www.bosch-home.com

Нашите уреди се оптимизират непрекъснато. Затова са възможни отклонения на отделни функции спрямо настоящото ръководство. В такъв случай проверете дали на нашата уеб страница е налична по-нова версия на настоящото ръководство

Относно употребата на настоящото ръководство за употреба: разгръщащите се страници на настоящото ръководство могат да се отварят. Там ще намерите обозначени с букви и цифри фигури, към които се препраща многократно в настоящото ръководство (напр.

→ **Последователност от фигури** .

Съдържание

Употреба по предназначение.....	206
Важни указания за безопасност	206
Общ преглед	209
Преди първата употреба	209
Части и обслужващи елементи.....	209
Подготовка.....	212
Настройки	212
Употреба без допълнителни функции	213
Употреба на функцията време и таймер	214
Използване на SensorControl Plus.....	215
Употреба на везната	217
Употреба на принадлежностите	219
Почистване и поддръжка	219
Рецепти.....	220
Фино регулиране на приставките	221
Защитни системи	222
Отвеждане	222
Гаранция.....	222
Помощ при повреди.....	223
Принадлежности	225

Общ преглед

Моля отгърнете страниците с фигурите.

→ **Фигура A**

Основен уред

- 1 **Въртящ се превключвател**
 - a Светещ пръстен
(индикатор на режима на работа)
 - b Скала
 - 2 **Деблокиращ бутон**
 - 3 **Подвижно рамо**
 - 4 **Главно задвижване (черно)**
 - a Отвор за поставяне на приставките
 - 5 **Предно задвижване (жълто)**
 - a Предпазен капак на задвижването
 - 6 **Задно задвижване (червено)**
 - a Предпазен капак на задвижването
 - 7 **Отделение за прибиране на кабела или навиващо устройство за кабела***
 - 8 **Прорези за купата**
- Панел за обслужване
- 9 **Функционални бутони**
 - a Бутони за избор на функция*
 - b Бутони за настройване
 - 10 **Дисплей**
- Купа
- 11 **Купа от висококачествена стомана**
 - 12 **Капак**
 - a Отвор за сипване на продукти

Приставки

- 13 **Професионална гъвкава бъркалка**
 - a Защитно капаче с бутони за освобождаване
- 14 **Професионална приставка за разбиване**
 - a Защитно капаче с бутони за освобождаване
- 15 **Приставка за месене**
 - a Защитно капаче с бутони за освобождаване

* в зависимост от модела

Указание: В зависимост от модела Вашият кухненски робот се доставя с допълнителни принадлежности.

Преди първата употреба

Преди да използвате новия уред, го разопаковайте изцяло, почистете го и го проверете.

Внимание!

Никога не пускайте в експлоатация повреден уред!

- Извадете основния уред и всички принадлежности от опаковката и отстранете наличния опаковъчен материал.
- Проверете всички части за комплектност и видими повреди.
→ **Фигура A**
- Преди първата употреба почистете и подсушете щателно всички части.
→ „Почистване и поддръжка“ *вижте страница 219*

Части и обслужващи елементи

Цветово обозначение

Задвижванията са с различен цвят (черен, жълт и червен). Принадлежностите имат същото цветово обозначение. Използвайте принадлежностите единствено със задвижване със същия цвят.

Задвижвания

→ **Фигура A**

Уредът е оборудван с 3 различни задвижвания.

Главно задвижване, черно (4)

За използване на приставките или на принадлежности с ъглова предавка.



Предно задвижване, жълто (5)

За използване на принадлежности с жълт свързващ елемент.



Задно задвижване, червено (6)

За използване на принадлежности с червен свързващ елемент.



Предпазни капаци на задвижванията (5a и 6a)

За покриване на неизползвани задвижвания.

Допълнителна информация:
 → „Принадлежности“ *вижте страница 225*

Дисплей

→ **Фигура A**

На дисплея се показват настройки, информация, съобщения за грешки и стойности. При това дългите текстове се движат отдясно наляво, за да се покажат изцяло.

Пример:

ТЕСТО С МАЯ
 ← ЗАДРЪЖ НА М/А ЗА 2 СЕК

ТЕСТО С МАЯ
 ← М/А ЗА 2 СЕК

Езикът на показваните текстове може да се променя. → „Настройки“ *вижте страница 212*

Функционални бутони

→ **Фигура A**

Уредът има 3 до 5 функционални бутона (в зависимост от модела), с които се избират и настройват допълнителни функции и автоматични програми.

Бутони

 *	SensorControl Plus/ Избор на програма/Назад
 *	Таймер/Избор/Назад
 *	Везна/Тара/Назад
—	Избор/Намаляване на стойности
+	Избор/Увеличаване на стойности

* в зависимост от модела

Бутони за избор на функция

Избраната функция се активира чрез кратко натискане. Чрез натискане и задържане се излиза от избраната функция и на дисплея отново се показва „OptiMUM“.

Указание: Бутоните се обслужват чрез леко докосване с пръст. Носенето на кухненски ръкавици може да повлияе функционирането на бутоните. Не е възможно обслужване с предмети (напр. готварска лъжица).

Въртящ се превключвател със светещ пръстен

→ **Фигура B**

С въртящия се превключвател можете да настроите желаната скорост, да стартирате автоматична програма или да изключите уреда. Интегрираният светещ пръстен свети по време на експлоатация. При грешка в обслужването, задействане на електронните предпазители респ. поява на дефект уредът повече не може да се включи и светещият пръстен свети.



Настройки

М/А	Настройката М/А има две различни функции: По подразбиране (М): Мигновено включване с максимални обороти/бързо. Задръжте превключвателя за желаната продължителност. Със SensorControl Plus (А): автоматично регулиране на продължителността. След активиране на автоматиката поставете превключвателя на М/А и го задръжте в тази позиция за няколко секунди. Превключвателят остава на М/А и отново прескача на О след завършване на автоматичната програма. Уредът е изключен. → „Използване на SensorControl Plus“ <i>вижте страница 215</i>
О	Стоп/Изключване
	Функция „смесване“ с най-ниски обороти/много бавно
1...7	Степени на скоростта 1: ниски обороти/бавно 7: максимални обороти/бързо

Приставки→ **Фигура A****Професионална гъвкава бъркалка**

За разбъркване на тесто, напр. кеково тесто или мус. За добавяне на разбити на сняг белтъци или сметана.

**Професионална приставка за разбиване**

За разбиване на белтъци на сняг, сметана и приготвяне на леки теста, напр. пандишпанено тесто.

**Приставка за месене**

За омесване на тежки теста (напр. тесто с мая) и добавяне на съставки, които не трябва да се раздробяват (напр. стафиди, шоколадови парченца).

**Препоръчителни скорости**

	За добавяне и щадящо смесване на различни съставки (напр. добавяне на белтъци на сняг)
1-2	За разбъркване и смесване на съставки
3	За омесване на тежки теста с приставката за месене
5-7	За разбъркване и разбиване на съставки (напр. сметана) с професионалната гъвкава бъркалка или професионалната приставка за разбиване
M/A	За използване с приставките със SensorControl Plus → „Използване на SensorControl Plus“ <i>вижте страница 215</i>

Фино регулиране на приставките

Уредът е настроен фабрично така, че професионалната приставка за разбиване почти до допира дъното на купата, за да се осигури оптимално смесване на съставките. Ако приставките допират дъното на купата или разстоянието е твърде голямо, това лесно може да се коригира. → „Фино регулиране на приставките“ *вижте страница 221*

Подвижно рамо→ **Фигура B**

Подвижното рамо се завърта нагоре за монтиране на приставка или поставяне/изваждане на купата. Подвижното рамо е ободурвано с функция „EasyArm Lift“, подпомагаща движението на подвижното рамо нагоре.

Купа и капак→ **Фигура D**

Уредът се доставя със специална купа, която се фиксира към основния уред чрез поставяне и завъртане. Капакът се закрепва на подвижното рамо и се отваря автоматично при повдигане на подвижното рамо.

Поставяне и изваждане на приставките→ **Фигура E**

На защитното капаче на приставките се намират бутони за освобождаване с цел лесно изваждане на съответната приставка.

Монтиране на приставка: вкарайте приставката в главното задвижване, докато се фиксира. Защитното капаче покрива задвижването.

Изваждане на приставка: натиснете двата бутона за освобождаване, докато приставката се отдели. Извадете приставката от задвижването.

Навиващо устройство за кабела→ **Фигура F**

В зависимост от модела: Уредът е оборудван с автоматично навиващо устройство за кабела. Изтеглете охранващия кабел с едно издърпване до желаната дължина (макс. 125 cm) и го пуснете бавно; кабелът е фиксиран.
Намаляване на дължината на кабела: дръпнете леко кабела и го оставете да се навие до желаната дължина. След това отново дръпнете кабела и го пуснете бавно; кабелът е фиксиран.

Важно: Не вкарвайте кабела ръчно. Ако кабелът се заклеши, го изтеглете изцяло и след това отново го оставете да се навие.

Отделение за прибиране на кабела



→ Фигура А

В зависимост от модела: Уредът е оборудван с отделение за прибиране на кабела. Дължината на охранващия кабел може да се регулира според необходимостта чрез изтегляне или прибиране на кабела.

Защитни системи

Уредът е оборудван с различни защитни системи. → „Защитни системи“ *вижте страница 222*

Подготовка

- Поставете основния уред върху гладка, чиста и стабилна повърхност.
- Изтеглете охранващия кабел до необходимата дължина.
- Натиснете деблокиращия бутон и повдигнете подвижното рамо до упор.
- Поставете капака с отвора за сипване на продукти напред върху главното задвижване.
- Поставете купата. При това вземете под внимание прорезите на основния уред.
- Завъртете купата обратно на часовниковата стрелка, докато се фиксира.

Основният уред е готов за по-нататъшна употреба.

Важно: Не местете уреда върху работната повърхност, тъй като това може да наруши функционирането на везната. Повдигнете уреда, за да го преместите.

Настройки

- Натиснете деблокиращия бутон и натиснете надолу подвижното рамо, докато се фиксира.
 - Включете щепсела в контакта. Уредът е включен.
 - На дисплея се показва „OptiMUM“.
- Указание:** Ако уредът не се използва или обслужва в рамките на определен период от време, дисплеят постепенно се затъмнява и преминава в режим на готовност. Чрез докосване на произволен бутон отново се показва „OptiMUM“.
- Задръжте бутоните ☺ и + натиснати едновременно, докато се отвори конфигурационното меню.
 - Отпуснете отново бутоните ☺ и +.

Избор на настройка

- След кратко натискане на бутоната ☺ последователно се показват следните настройки.
 - ЕЗИК
Езикът, на който се показват текстовете на дисплея.
 - ЗВУК
Сила на звука на акустичните сигнали – настройка в 6 степени от изкл. до силно.
 - ЯРКОСТ
Яркост на дисплея – настройка в 6 степени от тъмно до светло.
 - ЕДИНИЦИ (при модели с везна)
Единица на показанието на везната – грам (g) или пфунд (lb).

Промяна и записване на настройките

- Текущата настройка се променя с бутоната + или –.
- Задръжте бутоните ☺ и + натиснати едновременно, докато на дисплея се покаже „ЗАПИСАНО“.
- Отпуснете отново бутоните ☺ и +. Променените настройки са записани.

Пример: Настройка на език

→ **вж. също краткото ръководство**

- Задръжте бутоните  и + натиснати едновременно, докато се отвори конфигурационното меню.
- Отпуснете отново бутоните  и +.
- Натискайте бутона , докато се покаже изборът на език.

ЕЗИК
БЪЛГАРСКИ

- Натискайте бутона + или -, докато се покаже желният език.
- Задръжте бутоните  и + натиснати едновременно, докато на дисплея се покаже за кратко „НАСТРОЙКИ ЗАПИСАНО“.

НАСТРОЙКИ
ЗАПИСАНО

- На дисплея се показва изборът на език.
- Отпуснете отново бутоните  и +. Избраният език е записан.
- Задръжте натиснат един от функционалните бутони (//) , докато на дисплея се покаже „OptiMUM“. Уредът е готов за работа.

Указание: При включване на уреда с въртящия се превключвател се излиза от менюто незабавно.

Употреба без допълнителни функции

Опасност от нараняване!

- Включете щепсела в контакта едва след завършване на подготовката за работа с уреда.
- По време на работа никога не посягайте в купата или отвора за сипване на продукти.
- Работете само с поставен капак.

- Преди преместване на подвижното рамо или смяна на приставки задължително изчакайте задвижването да спре напълно.
- Поради съображения за безопасност задължително поставете предпазните капаци на предното и задното задвижване.

Важно:

- Подгответе основния уред съгласно описанието в „Подготовка“.
- Уредът не може да се включи, ако купата не е поставена правилно.

Указание: Функцията „ВРЕМЕ“ стартира автоматично при всяка употреба, също отчита времето на обработка и го показва на дисплея.

→ **Последователност от фигури**

1. В зависимост от приложението изберете професионалната гъвкава бъркалка, професионалната приставка за разбиване или приставката за месене
→ „*Приставки*“ *вижте страница 211*.
Вкарайте приставката в главното задвижване, докато се фиксира. Защитното капаче покрива задвижването.
2. Сипете в купата съставките за обработка.
3. Натиснете деблокиращия бутон и натиснете надолу подвижното рамо, докато се фиксира.

Опасност от нараняване!

Спускайте внимателно подвижното рамо! Внимавайте да не притиснете пръстите или ръцете си.

Обслужване на уреда

4. Включете щепсела в контакта. На дисплея се показва „OptiMUM“.
5. Поставете въртящия се превключвател на желаната степен (→ „*Препоръчителни скорости*“ *вижте страница 211*). На дисплея се показва „ВРЕМЕ“ и изтеклото време на обработка се показва в минути и секунди.

Указание: При продължителност над 60 минути се показват допълнително часове: „1:01:30“.

6. Обработвайте съставките до постигане на желания резултат.
7. Поставете въртящия се превключвател на **O**. Изчакайте пълното спиране на задвижването. Извадете щепсела от контакта.
8. Натиснете деблокиращия бутон и повдигнете подвижното рамо до упор.
9. Завъртете купата по посока на часовниковата стрелка, докато може да се повдигне. Извадете купата.
10. Натиснете двата бутона за освобождаване, докато приставката се отдели. Извадете приставката от задвижването.
11. Снемете капака от задвижването.
12. Почистете всички части непосредствено след употреба.
→ „Почистване и поддръжка“ *вижте страница 219*

Указание: Използвайте също нашите примери за приложения, за да се запознаете по-добре с Вашия нов уред и неговите функции. → „Рецепти“ *вижте страница 220*

Добавяне на продукти

По време на обработката могат да се добавят също допълнителни съставки.

→ Фигура

- При работещ уред внимателно сипете допълнителните съставки в отвора за сипване на продукти в капака.

Опасност от нараняване!

По време на работа никога не посягайте с ръце в купата или отвора за сипване на продукти. Не поставяйте предмети (напр. готварски лъжици) в купата или отвора за сипване на продукти.

→ Последователност от фигури

1. За сипване на по-големи количества или съставки поставете въртящия се превключвател на **O**. Изчакайте пълното спиране на задвижването.
2. Натиснете деблокиращия бутон и повдигнете подвижното рамо до упор.

3. Сипете съставките директно в купата. Натиснете деблокиращия бутон и натиснете надолу подвижното рамо, докато се фиксира. На дисплея се показва „OptiMUM“. Продължете обработката на продуктите.

Употреба на функцията време и таймер

Уредът е оборудван с функция време и таймер. Възможни са следните функции:

Функция „ВРЕМЕ“

Показание на изтеклото време на обработка (настройка по подразбиране). Функцията „ВРЕМЕ“ стартира автоматично при започване на обработката на хранителни продукти.

Указания:

- Натиснете за кратко бутона  по време на обработката, за да включите функцията „ТАЙМЕР“.
- Задръжте натиснат бутона  по време на обработката, за да нулирате показанието („00:00“).

Функция „ТАЙМЕР“

Настройка на желаната продължителност. Когато продължителността изтече, прозвучава акустичен сигнал и обработката спира. Функцията може да се използва и без обработка на хранителни продукти (напр. за времена на готвене или втасване на хранителни продукти).

→ Последователност от фигури

1. Подгответе уреда. Сипете продуктите.
2. Включете щепсела в контакта. На дисплея се показва „OptiMUM“.
3. Натиснете бутона . На дисплея се показва „00:00“.
4. Настройте желаната продължителност на обработката с бутона + или -. Чрез натискане и задържане на съответния бутон стойностите се сменят по-бързо. Настроената продължителност на обработката се записва за около 5 минути.

5. Поставете въртящия се превключвател на желаната степен.
6. На дисплея се показва и отброява оставащото време.
7. Когато времето изтече, прозвучава акустичен сигнал и уредът спира обработката автоматично. На дисплея се показва „КРАЙ ТАЙМЕР“.
Указание: Настройка на акустичния сигнал → „Настройки“ *вижте страница 212*
8. На дисплея се показва „ЗАВЪРТИ НА 0“.
9. Поставете въртящия се превключвател на **0**. На дисплея се показва „OptiMUM“.
10. Извадете щепсела от контакта.
11. Обработката с функцията „ТАЙМЕР“ е завършена.
12. Почистете всички части непосредствено след употреба.
→ „Почистване и поддръжка“ *вижте страница 219*

Указания:

- Продължителността се показва в минути и секунди на дисплея. Пример: 1 минута и 30 секунди: „01:30“. При продължителност над 60 минути се показват допълнително часове: „1:01:30“.
- Натиснете бутона **+** или **-**, за да регулирате показваната остатъчна продължителност по всяко време.
- Натиснете бутона **⏸** за кратко 2 пъти, за да спрете таймера (уредът продължава да работи) или за да го стартирате отново.
- Завъртете въртящия се превключвател на **0**, за да прекъснете обработката. Оставащото време се записва и се отброява отново при повторно включване.
- Задръжте натиснат бутона **⏸**, за да изключите таймера. На дисплея се показва „00:00“. Функцията „ВРЕМЕ“ е активирана отново.

Използване на таймера без обработване на хранителни продукти:

- Натиснете бутона **⏸**. На дисплея се показва „00:00“.
- Настройте желаната продължителност на обработката с бутона **+** или **-**.
- Натиснете бутона **⏸** за кратко 2 пъти, за да стартирате таймера.
- На дисплея се показва и отброява оставащото време.
- Когато продължителността изтече, прозвучава акустичен сигнал. На дисплея се показва „КРАЙ ТАЙМЕР“.

Указания:

- Натиснете бутона **⏸** за кратко 2 пъти, за да спрете таймера или за да го стартирате отново.
- Ако по време на използване на таймера започне обработка на хранителни продукти, уредът работи до изтичане на оставащото време и спира обработката автоматично.

Използване на SensorControl Plus

Уредът е оборудван (в зависимост от модела) с автоматични програми SensorControl Plus. Сензори контролират обработката на съставките и изключват автоматично уреда след достигане на предварително програмираната консистенция.

Със SensorControl Plus са налични следните автоматични програми.

- СМЕТАНА
Автоматично разбиване на сметана.
- БЕЛТЪК
Автоматично разбиване на белтъци на сняг.
- ТЕСТО С МАЯ
Автоматично приготвяне на тесто с мая.

Избор на програма

- Натиснете бутона . На дисплея се показва „СМЕТАНА“.
- Натиснете бутона  или бутоните +/-. Показват се последователно следните програми.

Програма	Приставка/Съставки
СМЕТАНА >300 ml *	Професионална приставка за разбиване 300-700 ml сметана
СМЕТАНА >700 ml *	Професионална приставка за разбиване 700-1500 ml сметана
БЕЛТЪК	Професионална приставка за разбиване Белтък от 2-12 яйца
ТЕСТО С МАЯ	Приставка за месене Съставки и количества според рецептата. → „Рецепти“ вижте страница 220

* При уреди с интегрирана везна опциите „>300 ml“ и „>700 ml“ за „СМЕТАНА“ не се показват. На дисплея мига „0g“. При сипване на количество сметана между 300 ml и 1500 ml дисплеят показва количеството постоянно и уредът автоматично използва правилните настройки. При сипване на по-малко или по-голямо количество сметана показанието на теглото мига.

Указания:

- Преди първата употреба на автоматиката SensorControl Plus кухненският робот трябва да е работил в продължение на минимум 2 минути, за да се гарантира правилно функциониране на сензорите.
- Сипете съставките едва след като изберете програма и везната показва „0 g“ или „0.00 lb“ (според настройката) или на дисплея се покаже „ДОБАВИ СЪСТАВКИ“.

- Включване на уреда с въртящия се превключвател води до непосредствено излизане от менюто.
- Не сипвайте повече съставки след стартиране на обработката със SensorControl Plus.
- SensorControl Plus е програмиран само за описаните приставки и хранителни продукти (в посочените количества). Други комбинации не са възможни.
- Необходимото време и резултатът зависят от състоянието, температурата и състава на използваните продукти.
- SensorControl Plus води до оптимални резултати само ако яйцата са пресни респ. сметаната е охладена (около 6 °C).
- Предварително замразена сметана не може да се разбива.
- При използване на сметана с добавки или сметана без лактоза не се постигат идеални резултати.
- Захар, аромати и други добавки за сметана или белтъци на сняг трябва да се прибавят едва след завършване на SensorControl Plus.
- След стартиране на SensorControl Plus бутоните са блокирани.
- За прекратяване на SensorControl Plus поставете въртящия се превключвател на . За целта трябва да се преодолее леко съпротивление.
- Ако резултатът не е оптимален, поставете въртящия се превключвател на степен **7** (за сметана и белтъци на сняг) или степен **3** (за тесто с мая) и обработете съставките до желаната консистенция.
- Не стартирайте SensorControl Plus втори път с вече обработени съставки.

Пример: приготвяне на белтъци на сняг със SensorControl Plus

→ Последователност от фигури

1. Подгответе основния уред и поставете професионалната приставка за разбиване.
 2. Натиснете деблокиращия бутон и натиснете надолу подвижното рамо, докато се фиксира.
 3. Включете щепсела в контакта. На дисплея се показва „OptiMUM“.
 4. Разделете белтъците и жълтъците на яйцата (2-12 броя).
 5. Натиснете бутона . На дисплея се показва „СМЕТАНА“.
- Указание:** При модели без везна се показва „СМЕТАНА >300 ml“. Натиснете отново бутон . На дисплея се показва „СМЕТАНА >700 ml“.
6. Натиснете бутона . На дисплея се показва „БЕЛТЪК“.

Указание: При уреди с интегрирана везна се извършва калибриране на везната. По време на калибрирането на дисплея се показват последователно отделни линии: „- - - -“ (тара). На дисплея се показва „0 g“ или „0.00 lb“ (според настройката).

7. Сипете белтъците в купата. На дисплея се показва „ЗАДРЪЖ НА М/А ЗА 2 СЕК“.
8. Поставете въртящия се превключвател на **М/А** и го задръжте в тази позиция за 2 секунди.
9. След 2 секунди въртящият се превключвател се фиксира автоматично и остава на **М/А** след отпускане.

Важно: Ако въртящият се превключвател не се фиксира на **М/А**, той не е бил задържан в тази позиция достатъчно дълго.

10. На дисплея се показва „SENSOR CONTROL PLUS“. SensorControl Plus контролира обработката.

11. При достигане на предварително програмираната консистенция прозвучава акустичен сигнал и обработката спира. На дисплея се показва „КРАЙ“.

Указание: Настройка на акустичния сигнал → „Настройки“ *вижте страница 212*

12. Въртящият се превключвател автоматично превключва на **О**. На дисплея се показва „OptiMUM“.
13. Извадете щепсела от контакта.
14. Обработката с функцията „БЕЛТЪК“ е завършена.
15. Почистете всички части непосредствено след употреба.
→ „Почистване и поддръжка“ *вижте страница 219*

Употреба на везната

Уредът е оборудван (в зависимост от модела) с везна. Възможни са следните приложения:

- Претегляне на съставките в купата (всяка съставка отделно или сумата на всички съставки).
- Предварителна настройка на желаното тегло и обратно отброяване до достигането му (с акустични указателни сигнали).

Указания:

- Везната показва теглото на стъпки от 5 g (0,01 lb). При сипване на по-малко от 5 грама (0,01 lb) везната не показва правилни резултати от претеглянето.
- Уредът е оборудван с 4 сензора за тегло в опорите. Везната предоставя правилни резултати само когато е поставена с всички опори върху стабилна и равна работна повърхност. Не подлагайте кърпи или др.п.
- По време на употреба на везната работната повърхност не трябва да е подложена на вибрации (напр. от други работещи уреди).

- Не местете уреда върху работната повърхност, тъй като това може да наруши функционирането на везната. Повдигнете уреда, за да го преместите.
- След включване или нулиране на везната тя се калибрира за кратко (тара). При това не докосвайте уреда и не поставяйте предмети върху него (напр. готварски лъжици, кърпи и т.н.).
- При това се уверете, че върху уреда не се намират мензури или опаковки (напр. на ръба на отвора за сипване на продукти).

Претегляне на съставки

→ Последователност от фигури

1. Подгответе основния уред.
2. Включете щепсела в контакта. На дисплея се показва „OptiMUM“.
3. Натиснете бутона  и повече не докосвайте уреда. По време на калибрирането на дисплея се показват последователно отделни линии: „-----“ (тара).
4. На дисплея се показва „0 g“ или „0.00 lb“ (според настройката). Везната е готова за работа.
5. Сипете продуктите. Везната показва теглото.
6. Стартирайте обработката или сипете допълнителни съставки.
7. Натиснете бутона  и повече не докосвайте уреда. На дисплея се показва „0 g“ или „0.00 lb“ (според настройката). Везната е готова за работа.
8. Добавете и претеглетте по същия начин всички желани съставки.

След това обработете претеглените съставки. → „Употреба без допълнителни функции“ вижте страница 213

Указание: При натискане на бутона  по време на обработка на хранителни продукти на дисплея се показва „ЗА ВЕЗНА СПРИ МАШИНА“.

Предварителна настройка на тегло

→ Последователност от фигури

1. Натиснете бутона  и повече не докосвайте уреда. По време на калибрирането на дисплея се показват последователно отделни линии: „-----“ (тара).
 2. На дисплея се показва „0 g“ или „0.00 lb“ (според настройката). Везната е готова за работа.
 3. Натиснете бутона . На дисплея се показва „100 g“ или „0.20 lb“ (според настройката).
 4. Настройте желаното тегло с бутона + или – (50-3000 g/0.10-6.00 lb).
 5. Сипете продуктите. Липсващото количество се показва на дисплея, напр. „65 g“.
 6. Над „40 g“ прозвучава повтарящ се акустичен сигнал. Акустичният сигнал се ускорява с намаляване на оставащото количество.
Указание: Настройка на акустичния сигнал → „Настройки“ вижте страница 212
 7. При „0 g“ (настроеното количество е достигнато) акустичният сигнал спира.
 8. При превишаване на настроеното количество акустичният сигнал звучи продължително.
Указание: Настройка на акустичния сигнал → „Настройки“ вижте страница 212
Допълнителното тегло се обозначава със знак минус. При допълнително количество от 25 g на дисплея се показва „-25 g“.
- Извадете отново допълнителното количество или задръжте натиснат един от функционалните бутони (//) , докато на дисплея се покаже „OptiMUM“.

Употреба на принадлежностите

За Вашия кухненски робот се предлагат редица принадлежности, с които можете да разширите значително функционалните възможности. В зависимост от модела определени принадлежности са вече включени в окомплектовката на доставката. Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я закупите чрез търговската мрежа или службата за обслужване на клиентите. → „Принадлежности“ *вижте страница 225*

Подготовка за използване на принадлежност

В зависимост от принадлежността основният уред изисква различна подготовка.

- Поставете основния уред върху гладка, чиста и стабилна повърхност.
- Изтеглете захранващия кабел до необходимата дължина.
- Подгответе съгласно фигурата основния уред в зависимост от принадлежността.

→ Фигура III

1. Подготовка за използване на принадлежности.
2. Подготовка за използване на принадлежност на черното задвижване с ъглова предавка и принадлежност, която се поставя на мястото на купата.
3. Подготовка за използване на принадлежност на червеното задвижване, напр. миксер или приставка за раздробяване.
4. Подготовка за използване на принадлежност на жълтото задвижване без изходен отвор за хранителни продукти, напр. мултимиксер или цитрус преса.

5. Подготовка за използване на принадлежност на жълтото задвижване с изходен отвор за хранителни продукти, напр. приставка за рязане.

Важно:

- Вземете под внимание жълтата, червената или черната маркировка на задвижването и принадлежността. → „Цветово обозначение“ *вижте страница 209*
- Винаги покривайте неизползваните задвижвания с предпазните капаци за задвижванията.
- Всички останали стъпки са посочени в отделното ръководство на съответната принадлежност.

Почистване и поддръжка

Уредът и използваните приставки трябва да се почистват щателно след всяка употреба. → Фигура IV

⚠ Опасност от токов удар!

- Преди почистване изключете щепсела от контакта.
- Никога не потапяйте основния уред в течности и не го почиствайте в съдомиялната машина.
- Не използвайте парочистачка.

Внимание!

- Не използвайте съдържачи алкохол почистващи средства.
- Не използвайте остри, режещи или метални предмети.
- Не използвайте абразивни кърпи или почистващи средства.
- Не притискайте пластмасовите части при поставянето в съдомиялната машина, защото са възможни трайни деформации!

Почистване на основния уред

- Свалете предпазния капак на задвижването.
- Избършете основния уред и предпазния капак на задвижването с мека, влажна кърпа и след това ги подсушете.

Почистване на купата

и приставките

- Почистете купата, капака и приставките с миещ разтвор и мека кърпа или гъба или ги поставете в съдомиялната машина.
- Оставете всички части да изсъхнат.

Рецепти

Бита сметана

– 200-1500 g

- Обработвайте сметаната с професионалната приставка за разбиване в продължение на 1½ до 4 минути на степен **7** – в зависимост от количеството и качествата на сметаната.



Указание: При модели със SensorControl Plus използвайте автоматичната програма. → „Използване на SensorControl Plus“ вижте страница 215

Белтъци

– 2-12 белтъка

- Обработвайте белтъците с професионалната приставка за разбиване в продължение на 4 до 6 минути на степен **7**.



Указание: При модели със SensorControl Plus използвайте автоматичната програма. → „Използване на SensorControl Plus“ вижте страница 215

Пандишпанено тесто

Основна рецепта

- 3 яйца
- 3-4 с.л. гореща вода
- 150 g захар
- 1 пакетчета ванилова захар
- 150 g брашно
- 50 g нишестено брашно
- евентуално бакпулвер
- С професионалната приставка за разбиване разбийте на пяна продуктите (освен брашното и нишестеното брашно) на степен **7** в продължение на около 4-6 минути.



- Поставете въртящия се превключвател на степен **1**, добавете пресяното брашно и нишестеното брашно лъжица по лъжица след около ½ до 1 минута и смесете.

Максимално количество:

2 x основната рецепта

Кексово тесто

Основна рецепта

- 3-4 яйца
- 200-250 g захар
- 1 щипка сол
- 1 пакетче ванилова захар или кората на ½ лимон
- 200-250 g масло или маргарин (със стайна температура)
- 500 g брашно
- 1 пакетче бакпулвер
- 150 ml мляко
- Разбъркайте всички продукти с професионалната гъвкава бъркалка в продължение на около ½ минута на степен **2**, след това около 2-3 минути на степен **7**.



Максимално количество:

2½ x основната рецепта

Пясъчно тесто

Основна рецепта

- 125 g масло (със стайна температура)
- 100-125 g захар
- 1 яйце
- 1 щипка сол
- малко настъргана кора от лимон или ванилова захар
- 250 g брашно
- евентуално бакпулвер
- Разбъркайте всички продукти с професионалната гъвкава бъркалка в продължение на ½ минута на степен **2**, след това около 2-3 минути на степен **6**.



При над 500 г брашно:

- Размесете продуктите с приставката за месене в продължение на ½ минута на степен **1**, след това около 3-4 минути на степен **3**.



Максимално количество:
4 x основната рецепта

Тесто с мая
Основна рецепта

- 500 г брашно
- 1 яйце
- 80 г мазнина (със стайна температура)
- 80 г захар
- 200-250 ml хладко мляко
- 25 г прясна мая или 1 пакетче суха мая
- кората на ½ лимон
- 1 щипка сол
- Обработете всички продукти с приставката за месене в продължение на около ½ минута на степен **1**, след това около 3-6 минути на степен **3**.



Максимално количество:
3 x основната рецепта

Указание: При модели със SensorControl Plus използвайте автоматичната програма. → „Използване на SensorControl Plus“ вижте страница 215

Тесто за паста
Основна рецепта

- 500 г брашно
- 250 г яйца (около 5 бр.)
- според необходимостта 2-3 с.л. (20-30 g) студена вода
- Размесете всички продукти в продължение на около 3 до 5 минути на степен **3** до получаване на тесто.



Максимално количество:
1,5 x основната рецепта

Тесто за хляб
Основна рецепта

- 1000 г брашно
- 3 пакетчета суха мая
- 2 ч.л. сол
- 660 ml топла вода
- Обработете всички продукти с приставката за месене в продължение на около ½ минута на степен **1**, след това около 4-5 минути на степен **3**.



Максимално количество:
1,5 x основната рецепта

Фино регулиране на приставките

⚠ Опасност от нараняване!

Преди регулиране изключете щепсела от контакта.

Внимание!

Извършвайте регулирането на приставките само на кратки стъпки. Подвижното рамо трябва да може да се спуска напълно и приставките не трябва да се заклиняват на дъното или ръба на купата. Оптималното разстояние на приставките спрямо купата е 3 mm.

→ Последователност от фигури

- Проверете текущата настройка с поставена професионална приставка за разбиване.
- Натиснете деблокиращия бутон и повдигнете подвижното рамо до упор.
- Дръжте здраво приставката с една ръка. Отвинтете контрагайката с вилкообразен ключ (10 mm) в посока на часовниковата стрелка.

- Регулирайте разстоянието спрямо купата чрез въртене на приставката (1 пълно завъртане съответства на 1 mm регулиране по височина).
Завъртане обратно на часовниковата стрелка:
разстоянието спрямо купата намалява.
Завъртане в посока на часовниковата стрелка:
разстоянието спрямо купата се увеличава.
- Натиснете деблокиращия бутон и натиснете надолу подвижното рамо, докато се фиксира.
- Проверете разстоянието спрямо приставката. Оптималното разстояние на приставките спрямо купата е 3 mm. При необходимост регулирайте разстоянието.
- Когато оптималното разстояние е настроено, натиснете деблокиращия бутон и обърнете назад подвижното рамо.
- Дръжте здраво приставката с една ръка. Затегнете контрагайката с вилкообразен ключ (10 mm) обратно на часовниковата стрелка.

Защитни системи

Блокировка срещу включване

Уредът може да се включва само когато купата е поставена и фиксирана чрез завъртане или когато на главното задвижване е закрепена принадлежност с ъглова предавка и подвижното рамо е фиксирано в долна позиция.

Блокировка срещу повторно включване

При прекъсване на електрозахранването уредът остава включен, но след това двигателят не се стартира отново. За повторно включване завъртете въртящия се превключвател на **O**, след това включете.

Защита срещу претоварване

Защитата срещу претоварване изключва автоматично двигателя по време на употреба. Възможна причина е обработката на твърде големи количества.

Блокировка на подвижното рамо

Подвижното рамо не може да се деблокира и движи, когато на задното задвижване е закрепена принадлежност.

Отвеждане



Изхвърлете опаковката по екологосъобразен начин. Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди. Моля информирайте се за актуалните начини за отвеждане при специализирания търговец.

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

Запазваме си правото на промени.

Помощ при повреди

В следващите таблици са посочени решения за проблеми или неизправности, които лесно можете да отстраните самостоятелно. Ако повредата не може да бъде отстранена по предложенения начин, се обърнете към службата за обслужване на клиентите.

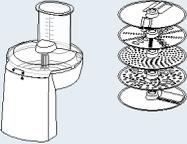
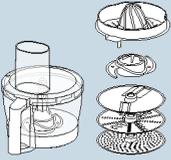
Проблем	Възможна причина	Начин на отстраняване
Дисплеят не показва нищо. Светещият пръстен не свети. Уредът не може да се включи.	Уредът не се захранва с ток.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверете електрозахранването. ■ Включете щепсела в контакта.
Уредът не се включва. Светещият пръстен свети.	Активирана е защитна система.	→ „Защитни системи“ вижте страница 222
Уредът се изключва по време на работа.	Обработвано е твърде голямо количество продукти едновременно или твърде дълго.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поставете въртящия се превключвател на 0. Извадете щепсела от контакта. ■ Намалете обработваното количество. ■ Оставете уреда да се охлади на стайна температура.
	Подвижното рамо е отворено.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поставете въртящия се превключвател на 0. ■ Натиснете деблокиращия бутон и натиснете надолу подвижното рамо, докато се фиксира.
	Купата или ъгловата предавка (принадлежност) се е отделила.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поставете въртящия се превключвател на 0. Извадете щепсела от контакта. ■ Завинтете купата до упор. ■ Затегнете ъгловата предавка и затворете изцяло застопоряващия лост.
Подвижното рамо не може да се отвори.	На задното, червено задвижване е закрепена принадлежност.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свалете принадлежността. ■ Натиснете деблокиращия бутон и отворете подвижното рамо.
Везната не показва промяна на теглото, въпреки че са добавени съставки.	Количеството добавени съставки е под 5 грама (0,01 lb).	Сипете минимум 5 грама (0,01 lb), в противен случай везната не показва правилни резултати от претеглянето.
Уредът не стартира избраната програма SensorControl Plus и се изключва отново.	Въртящият се превключвател не е бил задръжан достатъчно дълго на позиция M/A .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поставете въртящия се превключвател на M/A и го задръжте в тази позиция. ■ След 2 секунди въртящият се превключвател се фиксира автоматично и остава на M/A след отпускане.

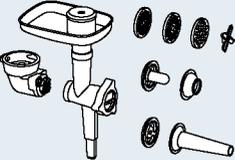
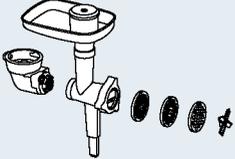
Проблем	Възможна причина	Начин на отстраняване
SensorControl Plus не може да се стартира. Показва се „ДОБАВИ СЪСТАВКИ“, въпреки че съставките вече са добавени.	При модели с везна: съставките са добавени преди активиране на везната.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изпразнете купата. ■ Изберете отново програма. ■ Сипете съставките едва след като изберете програма и везната показва „0 g“ или „0.00 lb“ (според настройката) или на дисплея се покаже „ДОБАВИ СЪСТАВКИ“.
Показание на дисплея	Възможна причина	Начин на отстраняване
ГРЕШКА ПРЕТОВ. НА ДВИГАТЕЛЯ	Обработвано е твърде голямо количество продукти едновременно или твърде дълго.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поставете въртящия се превключвател на O. Извадете щепсела от контакта. ■ Намалете обработваното количество. ■ Оставете уреда да се охлади на стайна температура.
	Блокиране на уреда или принадлежност.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поставете въртящия се превключвател на O. Извадете щепсела от контакта. ■ Проверете уреда/принадлежността и отстранете блокирането.
	Дефектен двигател.	Ако съобщението се показва постоянно, е възможно двигателят да е дефектен. Моля обърнете се към службата за обслужване на клиенти.
ГРЕШКА ВЕЗНА	Везната не функционира правилно.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Нулирайте везната: задръжте натиснат един от функционалните бутони (//), докато на дисплея се покаже „OptiMUM“. ■ Поставете въртящия се превключвател на O. Извадете щепсела от контакта. ■ Опитайте отново след около 10 мин.
		Ако съобщението се показва постоянно, е възможно везната да е дефектна. Моля обърнете се към службата за обслужване на клиенти.
	Везната е подложена на вибрации.	Не използвайте уреда върху работни повърхности, под които работи напр. съдомиялна машина.
	Уредът е бил преместен върху работната повърхност преди употреба на везната.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Повдигнете уреда и го оставете отново. ■ Нулирайте везната и опитайте отново.

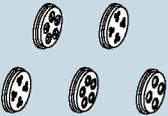
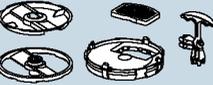
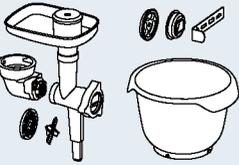
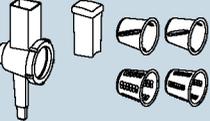
Показание на дисплея	Възможна причина	Начин на отстраняване
ГРЕШКА РАМО ОТВОРЕНО	Подвижното рамо е отворено.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поставете въртящия се превключвател на 0. ■ Натиснете деблокиращия бутон и натиснете надолу подвижното рамо, докато се фиксира.
ГРЕШКА ПРОВЕРИ КУПА	Купата или ъгловата предавка (принадлежност) се е отделила.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поставете въртящия се превключвател на 0. Извадете щепсела от контакта. ■ Завинтете купата до упор. ■ Затегнете ъгловата предавка и затворете изцяло застопоряващия лост.
ЗА ВЕЗНА СПРИ МАШИНА	Везната е била включена при работещ уред.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изключете уреда и изчакайте пълното спиране, преди да използвате везната.
ПРЕТОВАРВАНЕ ВЕЗНА или НЕПЪЛНО НАТОВАРВАНЕ ВЕЗНА	Измереният резултат е извън обхвата на измерване и показване (-990 g до 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Не сипвайте съставки с тегло над 5000 g. ■ Не изваждайте съставки с тегло над 990 g.
ПРЕТОВАРВАНЕ или НЕПЪЛНО НАТОВАРВАНЕ при използване на SensorControl Plus	Добавени са твърде много или твърде малко съставки за избраната програма.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Добавете съставките в съответствие с посочените количества. <p>→ „Използване на SensorControl Plus“ вижте страница 215</p>

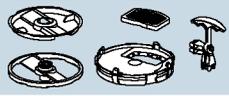
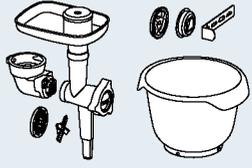
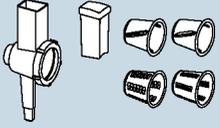
Принадлежности

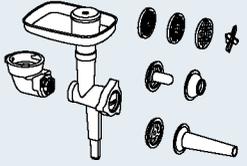
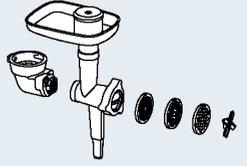
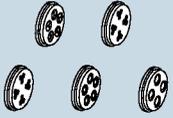
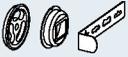
Принадлежности и резервни части могат да се закупят от търговската мрежа или службата за обслужване на клиенти. Тъй като гамата продукти се разширява постоянно, е възможно вече да са налични принадлежности, които не са посочени тук. Затова посетете www.bosch-home.com и се осведомете относно предлаганите в момента принадлежности.

Принадлежности	Обозначение	Описание
	MUZ9VL1	Приставка за рязане За рязане, грубо и fino настъргване на плодове, зеленчуци и други хранителни продукти.
	MUZ9VLP1	Мултимиксер с цитрус преса За кълцане на дребно на пресни подправки, зеленчуци, ябълки и месо, за стъргане на моркови, ряпа и сирене, за настъргване на ядки и охладен шоколад. За изцеждане на портокали, лимони и грейпфрут.

Принадлежности	Обозначение	Описание
	MUZ9PP1	Приставка за паста За приготвяне на тестени кори и юфка.
	MUZ9TM1	Приставка за раздробяване За смилане и раздробяване на малки количества подправки, зърнени храни, кафе или захар. За раздробяване и кълцане на месо, риба, твърдо сирене, зелени подправки, плодове, зеленчуци, ядки или шоколад. За смесване на течни респ. полутвърди хранителни продукти, за раздробяване/кълцане на сурови плодове и зеленчуци, както и на замразени плодове, за пюриране на ястия.
	MUZ9HA1	Месомелачка с приставка за пълнене на колбаси и кебе За раздробяване на прясно месо за тартар или руло от кайма. За пълнене на колбаси. За приготвяне на тестени джобчета с пълнеж от кайма.
	MUZ9MX1	Миксер За миксиране на напитки, за пюриране на плодове и зеленчуци, за приготвяне на майонеза, за раздробяване на плодове и ядки, за трошене на ледени кубчета, за пюриране и миксиране на супи и сосове.
	MUZ9ER1	Купа от висококачествена стомана с дръжки В купата могат да се обработват до 3500 g кексово тесто.
	MUZ9KR1	Пластмасова купа с дръжки В купата могат да се обработват до 3500 g кексово тесто.
	MUZ9FW1	Месомелачка За раздробяване на прясно месо за тартар или руло от кайма.

Принадлежности	Обозначение	Описание
	MUZ9PP2	Приставки за паста за MUZ9HA1 и MUZ9FW1 За оформяне на паста. Избор от 5 различни форми.
	MUZ9SV1	Приставка за шприцовани сладки за MUZ9HA1 и MUZ9FW1 За оформяне на шприцовани сладки. Избор от 4 различни форми.
	MUZ9CC1	Приставка за рязане на кубчета MUZ9VL1 За рязане на кубчета на хранителни продукти.
	MUZ9PS1	Диск за помфри за MUZ9VL1 За нарязване на сурови картофи за помфри.
	MUZ9SC1	Двустранен диск Profi Supercut за MUZ9VL1 und MUZ9VLP1 За нарязане на плодове и зеленчуци на дебели или тънки шайби. Особено подходящ за много меки или влакнести хранителни продукти.
	MUZ9BS1	Комплект принадлежности „Baking Sensation“ Комплектът включва следните части: MUZ9FW1 месомелачка (с диск със средно големи отвори, 5 mm), MUZ9SV1 приставка за шприцовани сладки, MUZ9KR1 пластмасова купа.
	MUZ9RV1	Приставки за настъргване За настъргване и разяне на хранителни продукти.
	MUZ9AD1	Ъглова предавка за MUZ9RV1 Може да се закупи отделно, ако не е налична ъглова предавка на друга принадлежност.

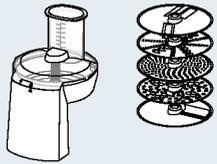
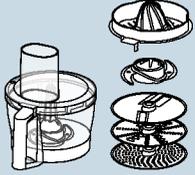
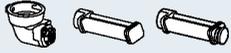
الكماليات	الشرح	الشرح
	<p>MUZ9VL1 تجهيزة تقطيع المكعبات لطرز تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة.</p>	<p>MUZ9CC1</p> 
	<p>MUZ9VL1 قرص تقطيع أصابع البطاطس لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.</p>	<p>MUZ9PS1</p> 
	<p>MUZ9VL1 و MUZ9VLP1 قرص التقطيع الحاد الدوار لطرزي تقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة أو رقيقة. مناسب تمامًا للأطعمة الطرية جدًا أو المليئة بالألياف.</p>	<p>MUZ9SC1</p> 
	<p>MUZ9BS1 طقم ملحقات «Baking Sensation» يحتوي الطقم على الأجزاء التالية: MUZ9FW1 مفرمة لحم (مع قرص مثقب وسط، 5 ملم)، MUZ9SV1 وليجبية البيتي فور، MUZ9KR1 وعاء تقليب بلاستيكي.</p>	<p>MUZ9BS1</p> 
	<p>MUZ9RV1 تجهيزة علوية للبشر صالح لتقطيع وبشر مواد غذائية.</p>	<p>MUZ9RV1</p> 
	<p>MUZ9RV1 ترس زاوية لملحق متاح منفصلاً إذا لم يوجد ترس زاوية تابع لملحق آخر.</p>	<p>MUZ9AD1</p> 

الكماليات	الشرح	الشرح
	<p>طقم القطاعات المتعددة</p> <p>لغرض طحن وتقطيع الكميات الصغيرة من التوابل والحبوب أو القهوة أو السكر.</p> <p>لغرض تقطيع وفرم اللحوم والأسماك والجبن الصلب والأعشاب والفواكه والخضروات أو المكسرات والشيكولاتة.</p> <p>لخلط الأغذية السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/تقطيع الفاكهة والخضروات النيئة والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهروس.</p>	<p>MUZ9TM1</p> 
	<p>مفرمة لحم بظرف لتعبئة السجق والكبة</p> <p>لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر.</p> <p>لتعبئة السجق. لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.</p>	<p>MUZ9HA1</p> 
	<p>الخلاط</p> <p>لخلط المشروبات وإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، وإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجرش مكعبات الثلج وإعداد البوريه وخلط أنواع الحساء والصوص.</p>	<p>MUZ9MX1</p> 
	<p>وعاء تقليب صلب بمقابض</p> <p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.</p>	<p>MUZ9ER1</p> 
	<p>وعاء تقليب بلاستيكي بمقابض</p> <p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.</p>	<p>MUZ9KR1</p> 
	<p>مفرم اللحم</p> <p>لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر.</p>	<p>MUZ9FW1</p> 
	<p>ولاج المكرونة لطرزي MUZ9HA1 و MUZ9FW1</p> <p>لتنشكيل المكرونة. 5 أشكال مختلفة متوفرة.</p>	<p>MUZ9PP2</p> 
	<p>وليجة البيتي فور لطرزي MUZ9HA1 و MUZ9FW1</p> <p>لتنشكيل البيتي فور. 4 أشكال مختلفة متوفرة.</p>	<p>MUZ9SV1</p> 

بيان الشاشة	السبب المحتمل	كيفية التصرف
OVERLOAD SCALE (الوزن كبير جدًا) الوزن كبير جدًا على الميزان) أو UNDERLOAD SCALE (الوزن ضئيل جدًا) الوزن ضئيل جدًا على الميزان)	نتيجة القياس خارج نطاق القياس والعرض للميزان (990- جرام إلى 5000 جرام).	<ul style="list-style-type: none"> لا تقم بتعبئة مكونات أكبر من 5000 جرام. لا تنزع مكونات أكبر من 990 جرام.
OVERLOAD (الوزن كبير جدًا) أو UNDERLOAD (الوزن ضئيل جدًا) عند استخدام نظام SensorControl Plus	الكميات المضافة كبيرة جدًا أو قليلة جدًا بالنسبة للبرنامج المختار.	<ul style="list-style-type: none"> أضف المكونات وفقًا للكميات المذكورة. ← «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9

الكماليات

يمكن شراء قطع الغيار والملحقات عبر تاجر التجزئة أو خدمة العملاء. نظرًا لاستمرار توسيع قاعدة المنتجات، فيمكن في بعض الأحيان أن تظهر كماليات غير واردة هنا. لذلك قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.bosch-home.com، لمتابعة قطع الكماليات الحالية المتوفرة في العرض.

الكماليات	الشرح	الشرح
	MUZ9VL1	الخراطة التمريرية الفورية لغرض تقطيع وبشر وتقسير الفواكه والخضروات والمواد الغذائية الأخرى.
	MUZ9VLP1	خلاط متعدد مع عصارة ليمون لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة. لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.
	MUZ9PP1	قالب إعداد المكرونة لغرض إنتاج قطع المعجنات والمكرونة الشريطية.

بيان الشاشة	السبب المحتمل	كيفية التصرف
ERROR MOTOR OVERLOAD (خطأ: زيادة التحميل على الموتور)	تمت معالجة كميات كبيرة من الإضافات في وقت واحد أو لفترة طويلة للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○. انزع القابس الكهربائي. ■ يتم تقليل الكمية الجارية معالجتها. ■ اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.
	الجهاز أو الملحق محموز.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○. انزع القابس الكهربائي. ■ افحص الجهاز / الملحق وتخلص من العائق.
	عطل بالموتور.	إذا ظهرت الرسالة بصورة دائمة فقد يكون الموتور به عطل. يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.
ERROR SCALE (خطأ: بالميزان)	الميزان لا يعمل بشكل سليم.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إرجاع ضبط الميزان: اضغط على أحد أزرار الوظائف (⏪/⏩/⏴/⏵) ضغطًا ثابتًا حتى يظهر على الشاشة «Optimum».
		<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○. انزع القابس الكهربائي. ■ حاول مجددًا بعد حوالي 10 دقائق.
	عطل بالميزان.	إذا ظهرت الرسالة بصورة دائمة فقد يكون الميزان به عطل. يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.
	الميزان يتعرض لاهتزازات.	لا تستخدم الجهاز على لوح العمل الموضوع مثلاً على غسالة أو اني أثناء تشغيلها.
	تم دفع الجهاز على سطح العمل قبل استخدام الميزان.	<ul style="list-style-type: none"> ■ ارفع الجهاز وضعه مرة أخرى. ■ أرجع ضبط الميزان وحاول مجددًا.
ERROR ARM OPEN (خطأ: الذراع مفتوح)	تم فتح الذراع المتراوح.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○. ■ استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
ERROR CHECK BOWL (خطأ افحص الوعاء)	الوعاء أو ناقل الحركة الزاوي (الملحوق) انفك من مكانه.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○. انزع القابس الكهربائي. ■ استمر في ربط الوعاء حتى النهاية. ■ اربط ناقل الحركة الزاوي تمامًا وأغلق ذراع الغلق كليًا.
FOR SCALE STOP MACHINE	تم تشغيل الميزان أثناء عمل الجهاز.	<ul style="list-style-type: none"> ■ أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يهدأ تمامًا، ثم استخدم الميزان.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

في الجداول التالية ستجد حلولاً للمشاكل أو الأعطال التي يمكنك معالجتها بنفسك بسهولة. إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

العطل	السبب المحتمل	كيفية التصرف
الشاشة لا تعرض أي شيء. الحلقة المضئبة مطفأة. الجهاز لا يشتغل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	<ul style="list-style-type: none"> ■ يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح. ■ أدخل قابس الجهاز في المقبس.
الجهاز لا يعمل. الحلقة المضئبة تضيء.	أحد أنظمة التأمين مفعّل.	← «أنظمة الأمان» انظر صفحة ar-15
الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.	تمت معالجة كميات كبيرة من الإضافات في وقت واحد أو لفترة طويلة للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انزع القابس الكهربائي. ■ يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. ■ اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.
تم فتح الذراع المتراوح.	إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O . استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. ■ استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
الوعاء أو ناقل الحركة الزاوي (الملحق) انفك من مكانه.	إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O . انزع القابس الكهربائي. استمر في ربط الوعاء حتى النهاية. اربط ناقل الحركة الزاوي تمامًا وأغلق ذراع الغلق كليًا.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انزع القابس الكهربائي. ■ استمر في ربط الوعاء حتى النهاية. ■ اربط ناقل الحركة الزاوي تمامًا وأغلق ذراع الغلق كليًا.
الذراع المتراوح لا يفتح.	هناك ملحق مركب على المحرك الخلفي الأحمر.	<ul style="list-style-type: none"> ■ انزع الملحق. ■ اضغط زر تحرير القفل وافتح الذراع المتراوح.
الميزان لا يعرض أي تغيير في الوزن بالرغم من إضافة المكونات.	كمية المكونات المضافة تقل عن 5 جم (0.01 رطل).	أضف ما لا يقل عن 5 جم (0.01 رطل)، وإلا فلن يُظهر الميزان نتيجة صحيحة للوزن.
الجهاز لا يبدأ بتشغيل البرنامج المختار SensorControl Plus، وينطفئ مرة أخرى.	المفتاح الدوار لم يُثبّت على الوضع M/A لمدة كافية.	
يتعذر بدء تشغيل برنامج SensorControl Plus. تظهر رسالة «ADD INGREDIENTS» (أضف المكونات) بالرغم من أنه تمت إضافة المكونات بالفعل.	الطرز المزودة بميزان: تمت إضافة المكونات قبل تنشيط الميزان.	<ul style="list-style-type: none"> ■ قم بإفراغ الوعاء. ■ اختر البرنامج مجددًا. ■ لا تضيف المكونات إلا بعد اختيار البرنامج وبعد أن يعرض الميزان «0 g» (0 جم) أو «0.00 lb» (0.00 رطل) (حسب وضع الضبط) أو يظهر «ADD INGREDIENTS» (أضف المكونات) على الشاشة.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزع عمك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- اضبط مسافة المفتاح من خلال إدارة الأداة (1 لفة كاملة بما يقابل تعديل الارتفاع بقيمة 1 ملم).
- الإدارة في عكس اتجاه عقارب الساعة: يتم تقليل مسافة المفتاح.
- الإدارة في اتجاه عقارب الساعة: يتم تكبير مسافة المفتاح.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- راجع مسافة الأداة. المسافة المثلى لبعده الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم. قم إذا لزم الأمر بمواءمة المسافة.
- إذا تم ضبط المسافة بالشكل الأمثل، فاضغط على زر تحرير القفل واقلب الذراع المتراوح للوراء.
- ثبت الأداة بقوة اليد. أحكم ربط الصامولة باستخدام مفتاح الربط (10 ملم) بعكس اتجاه عقارب الساعة.

أنظمة الأمان

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

لا يمكن تشغيل الجهاز، إلا إذا كان المفتاح مركباً ومداراً حتى وضع التثبيت أو عند تثبيت قطعة الكماليات مع المحرك الزاوي على المحرك الأساسي وإذا كان الذراع المتراوح مثبتاً في الوضع السفلي.

التأمين ضد إعادة التشغيل

الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعدة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **O** ثم يتم التشغيل من جديد.

التأمين ضد التحميل الزائد

يقوم نظام التأمين ضد التحميل الزائد بإيقاف المحرك ذاتياً أثناء الاستعمال. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كميات كبيرة.

تأمين الذراع المتراوح

لا يمكن تحرير قفل الذراع المتراوح وتحريكه، إذا كانت هناك قطعة كماليات مركبة على المحرك الخلفي.



عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 250 جرام بيض (حوالي 5 قطع)
- وحسب الحاجة 2-3 ملعقة طعام (30-20 جرام) ماء بارد
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 1000 جرام طحين
- 3 أكياس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 660 مليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 5-4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية



عجينة مقددة

الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جم سكر
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 2، ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.



اعتباراً من 500 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 4 ضعف المقادير الأساسية



العجين المخمر

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 1 بيضة
- 80 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 80 جم سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة طازجة أو 1 كيس خميرة مجففة
- قشرة 1/2 ليمونة
- 1 حفنة من الملح
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 6-3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 3 ضعف المقادير الأساسية

إرشاد: مع الطرازات المحتوية على نظام SensorControl Plus استخدم البرنامج الأوتوماتيكي. ← «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9

الضبط الدقيق للأدوات

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

قبل الضبط الدقيق افصل القابس الكهربائي.

تنبيه هام!

لا تقم بالضبط الدقيق للأدوات إلا على خطوات صغيرة. يجب أن تتاح إمكانية إنزال الذراع المتراوح بالكامل ولا يسمح عندئذ أن تكون الأدوات محصورة على أرضية أو حافة الوعاء. المسافة المثلى لبعيد الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم.

← متوالي الصورة

- باستخدام المضرب الدوار المركب يمكنك التحقق من وضع الضبط الحالي.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- ثبت الأداة بقوة اليد. حرر الصامولة باستخدام مفتاح الربط (10 ملم) باتجاه عقارب الساعة.



الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية

- 3 بيضات
- 3-4 ملاعق ماء ساخن
- 150 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 150 جرام طحين
- 50 جرام نشا الذرة
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 حتى دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



العجين الذي يُعد بالتقليب

الوصفة الأساسية

- 3-4 بيضات
- 200-250 جم سكر
- 1 حفنة من الملح
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر 1/2 ليمونة
- 200-250 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 500 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 150 مليلتر لين
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 2، ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 7 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 1/2 ضعف المقادير الأساسية

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

تنظيف الجهاز الأساسي

- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.
- امسح الجهاز الأساسي وغطاء حماية المحرك بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.

تنظيف الوعاء وأدوات العمل

- نظف الوعاء والغطاء والأدوات بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة رطبة أو إسفنجية أو في غسالة الأواني.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

وصفات

القشدة المخفوقة



- 200-1500 جرام
- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين 1 1/2 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 - وفقا لكمية القشدة ونوعها.

إرشاد: مع الطرازات المحتوية على

نظام SensorControl Plus استخدم

البرنامج الأوتوماتيكي. ← «استخدام نظام

ar-9 SensorControl Plus» انظر صفحة

خفق زلال البيض



- 2-12 زلال البيض
- يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7.

إرشاد: مع الطرازات المحتوية على

نظام SensorControl Plus استخدم

البرنامج الأوتوماتيكي. ← «استخدام نظام

ar-9 SensorControl Plus» انظر صفحة

الضبط المسبق للوزن

← متواليّة الصورة [N]

1. اضغط على الزر  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. أثناء معايرة الخطوط المفردة المتتالية يظهر على الشاشة: «-----» (Tara).
2. يظهر على الشاشة «0 g» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزاً الآن.
3. يظهر على الشاشة «100 g» (100 جم) أو «0.20 lb» (0.20 رطل) (حسب وضع الضبط).
4. اضبط الوزن المرغوب باستخدام الزر + أو - (50-3000 جم / 0.10-6.00 رطل).
5. قم بتعيين المكونات. وتظهر على الشاشة الكمية المتبقية، مثل «65 g».
6. بدءاً من «40 g» تصدر صافرة تنبيه متكررة. وكلما كانت الكمية المتبقية أقل ازدادت وتيرة صافرة التنبيه.

ملحوظة: يتم تشغيل صافرة الإنذار

← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6

7. عند الوصول إلى «0 g» (أي اكتمال إضافة الكمية المضبوطة مسبقاً) تختفي صافرة التنبيه.
8. عند تجاوز الكمية المضبوطة مسبقاً تصدر صافرة تنبيه دائمة.

ملحوظة: يتم تشغيل صافرة الإنذار

← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6

- ويتم تمييز الوزن الزائد بعلامة سالب. فعند تجاوز الكمية بمقدار 25 جرام يظهر على الشاشة «g-25».

- إما أن تُزيل الكمية الزائدة عن الحد أو تضغط على أحد أزرار الوظائف ( /  / ) ضغطاً ثابتاً حتى يظهر على الشاشة «OptIMUM».

التنظيف والعناية

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً. ← الصورة [N]

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

- قبل التنظيف افصل القابس الكهربائي.
- إيّاك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
- لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.

استخدام الملحقات التكميلية

تتوفر لماكينة المطبخ الخاصة بك مجموعة من الكماليات التي يمكنك من خلالها توسيع نطاق الأداء الوظيفي للجهاز بشكل ملحوظ. بحسب الطراز فإن نطاق التوريد يضم بعض قطع الكماليات. في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء. ← «الكماليات» انظر

صفحة ar-18

7. املا الوعاء بزلال البيض. يظهر على الشاشة «HOLD ROTARY SWITCH ON M/A» «FOR 2s» (لف المفتاح إلى وضع M/A).
8. اضبط المفتاح الدوار على M/A وثبته في هذا الموضع لمدة ثانيتين.
9. بعد ثانيتين يصبح المفتاح الدوار مثبتًا تلقائيًا، ويظل على الوضع M/A حتى بعد تركه.
- هام: إذا لم يظل المفتاح الدوار على الوضع M/A، فهذا يدل على أنه لم يُثبِتْ لمدة كافية في هذا الموضع.
10. يظهر على الشاشة «SENSOR CONTROL PLUS».
- نظام SensorControl Plus يراقب عملية إعداد الطعام.
11. عند الوصول إلى القوام المبرمج مسبقًا، تصدر صافرة تنبيه وتتوقف المعالجة. يظهر على الشاشة «FINISH» (النهاية).
- ملحوظة: يتم تشغيل صافرة الإنذار ← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6.
12. ينتقل المفتاح الدوار أوتوماتيكيًا إلى الوضع O. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
13. انزع القابس الكهربائي.
14. تنتهي المعالجة بواسطة وظيفة «EGG WHITE» (زلال البيض).
15. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

وزن المكونات

← متواليّة الصورة K

1. قم بتحضير الجهاز الرئيسي.
2. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
3. اضغط على الزر  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. أثناء معايرة الخطوط المفردة المتتالية يظهر على الشاشة: «-----» (Tara).
4. يظهر على الشاشة «0g» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزًا الآن.
5. قم بتعبئة المكونات. يعرض الميزان الوزن.
6. ابدأ المعالجة أو قم بتحضير مكونات أخرى.
7. اضغط على الزر  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. يظهر على الشاشة «0g» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزًا الآن.
8. أضف بهذه الطريقة جميع المكونات المرغوبة وقم بوزنها.

ثم قم بمعالجة المكونات التي تم وزنها.

← «الاستخدام بدون وظائف إضافية» انظر

صفحة ar-7

إرشاد: إذا تم الضغط على الزر  أثناء معالجة الطعام، فسيظهر على الشاشة

«FOR SCALE STOP MACHINE»

(للوزن أوقف الجهاز).

استخدام الميزان

- قد يكون الجهاز مجهزًا (حسب الطراز) بميزان تتوفر الاستخدامات التالية:
- وزن المكونات المضافة (سواءً كل مكون على حدة أو إجمالي المكونات).
 - الضبط المسبق على وزن محدد وبدء العد التنازلي حتى الامتلاء بهذا الوزن (مع تنبيه صوتي).
- إرشادات:

- يعرض الميزان الوزن بحساسية 5 جم (0.01 رطل). إذا أضيف أقل من 5 جم (0.01 رطل) فلن يُظهر الميزان نتيجة صحيحة للوزن.

- لا تُضف السكر والنكهات والإضافات الأخرى إلى القشدة أو مخفوق زلال البيض إلا بعد انتهاء نظام SensorControl Plus.
- بعد تشغيل وظيفة SensorControl Plus تصبح الأزرار مقفلة.
- لإلغاء نظام SensorControl Plus قم بلف المفتاح الدوار إلى وضع **O**. ولفعل ذلك ينبغي على مقاومة بسيطة.
- إذا لم تلب النتائج رغبتك الخاصة، قم بلف المفتاح الدوار إلى درجة **7** (مع القشدة ومخفوق زلال البيض) أو درجة **3** (مع العجين المخمر) ثم واصل معالجة المكونات حتى الوصول إلى القوام المطلوب.
- لا تُشغل نظام SensorControl Plus مرة أخرى مع المكونات التي تمت معالجتها من قبل.

مثال: إعداد مخفوق زلال البيض بواسطة نظام SensorControl Plus

← متواليّة الصورة

1. قم بتحضير الجهاز الرئيسي وتركيب المضرب الدوار.
 2. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
 3. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptIMUM».
 4. افصل البيض (2-12 قطعة).
 5. اضغط على الزر . يظهر على الشاشة «CREAM» (قشدة).
- ملحوظة:** عند الطرز غير المحتوية على ميزان يظهر «CREAM > 300 ml» (القشدة <300 مل). اضغط مجددًا على الزر . يظهر على الشاشة «CREAM > 700 ml» (القشدة <700 مل).
6. اضغط على الزر . يظهر على الشاشة «EGG WHITE» (زلال البيض).

ملاحظة: في حالة الأجهزة المزودة بميزان مدمج يجري معايرتها الآن. أثناء معايرة الخطوط المفردة المتتالية يظهر على الشاشة: «-----» (Tara). يظهر على الشاشة «0 g» (0 جم) أو «0.00 lb» (0.00 رطل) (حسب وضع الضبط).

البرنامج	الأداة / المكونات
YEAST DOUGH (العجين المخمر)	كلاب عجين المكونات والكميات حسب الوصفة ← «وصفات» انظر صفحة 13-ar.

* في حالة الأجهزة المزودة بميزان مدمج لا تُعرض الوظائف «<300 مل» و «<700 مل» مع «CREAM» (قشدة). في الشاشة يومض البيان «0 g». عند إضافة قشدة بمقدار ما بين 300 مل و 1500 مل، تعرض الشاشة الكمية دائمًا ويستخدم الجهاز أوضاع الضبط الصحيحة أوتوماتيكيًا. فإذا كانت كمية القشدة المضافة أقل أو أكبر يومض الوزن المعروف على الشاشة.

إرشادات:

- قبل أول استخدام للنظام الأوتوماتيكي SensorControl Plus يجب أن يكون الجهاز مشغلاً قبل ذلك لمدة دقيقتين على الأقل، من أجل ضمان العمل السليم لنظام الاستشعار.
- لا تُضف المكونات إلا بعد اختيار البرنامج وبعد أن يعرض الميزان «0 g» (0 جم) أو «0.00 lb» (0.00 رطل) (حسب وضع الضبط) أو يظهر «ADD INGREDIENTS» (أضف المكونات) على الشاشة.
- إذا تم تشغيل الجهاز باستخدام المفتاح الدوار، فستتم مغادرة القائمة على الفور.
- بعد بدء تشغيل المعالجة باستخدام SensorControl Plus لا تُضف أي مكونات أخرى.
- نظام SensorControl Plus مبرمج فقط للأدوات والأطعمة الموصوفة (بالكميات المذكورة). لا يمكن معالجة تركيبات أخرى.
- مدى طزاجة المكونات المستخدمة ودرجة حرارتها وأنواعها يكون لها تأثير على المدة اللازمة للإعداد وعلى النتيجة.
- نظام SensorControl Plus لا يمكنه تحقيق نتائج مثالية إلا عندما يكون البيض طازجًا وتكون القشدة مبردة (حوالي 6 درجات مئوية).
- القشدة المجمدة مسبقًا لا يمكن خفقها.
- استخدام قشدة محتوية على مواد إضافية أو قشدة خالية من اللاكتوز قد لا يؤدي إلى نتائج مثالية.

■ عند انقضاء المدة تصدر صافرة تنبيه. يظهر على الشاشة «FINISH TIMER» (نهاية الميقاتي).

إرشادات:

- اضغط الزر (⏸) ضغطة قصيرة مرتين لإيقاف الميقاتي أو لإعادة تشغيله.
- إذا بدأت في إعداد الطعام أثناء استخدام الميقاتي، فسيستمر الجهاز في العمل حتى انقضاء المدة المتبقية ثم ينتهي إعداد الطعام أوتوماتيكياً.

استخدام نظام

SensorControl Plus

قد يكون الجهاز مجهزاً (حسب الطراز)

بالبرامج الأوتوماتيكية التابعة لنظام

SensorControl Plus. حيث تراقب

المستشعرات عملية إعداد المكونات، وتقوم بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً بعد الوصول إلى القوم المبرمج مسبقاً.

تتوفر البرامج الأوتوماتيكية التالية مع نظام

SensorControl Plus.

- CREAM (القسدة)

الإعداد الأوتوماتيكي للقسدة المخفوقة.

- EGG WHITE (مخفوق زلال البيض)

الإعداد الأوتوماتيكي لمخفوق زلال البيض من زلال البيض.

- YEAST DOUGH (العجين المخمر)

الإعداد الأوتوماتيكي للعجين المخمر.

اختيار البرنامج

■ اضغط على الزر (⏸). يظهر على الشاشة «CREAM» (قسدة).

■ اضغط على الزر (⏸) أو الزرين + /-. تظهر البرامج التالية بالتوالي:

البرامج	الأداة / المكونات
CREAM (قسدة)	المضرب الدوار
< 300 مل *	300-700 مل قسدة
CREAM (قسدة)	المضرب الدوار
< 700 مل *	700-1500 مل قسدة
EGG WHITE (زلال البيض)	المضرب الدوار
	زلال البيض من 2-12 بيضة

7. عند انقضاء المدة المتبقية تصدر صافرة تنبيه ويتوقف الجهاز عن المعالجة تلقائياً. يظهر على الشاشة «FINISH TIMER» (نهاية الميقاتي).

ملحوظة: يتم تشغيل صافرة الإنذار

← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6

8. يظهر على الشاشة

«TURN ROTARY SWITCH TO 0»

(لف المفتاح إلى وضع 0).

9. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0. يظهر على الشاشة «OptiMUM».

10. انزع القابس الكهربائي.

11. تنتهي المعالجة بواسطة وظيفة «TIMER» (الميقاتي).

12. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد

الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية»

انظر صفحة ar-12

إرشادات:

- تعرض على الشاشة المدة بالدقائق والثواني.

مثال: 1 دقيقة و 30 ثانية: «01:30». بدءاً

من مدة 60 دقيقة يتم أيضاً عرض الساعات «1:01:30».

- اضغط الزر + أو - من أجل تعديل الوقت المتبقي المعروض في أي لحظة.

- اضغط الزر (⏸) ضغطة قصيرة مرتين لإيقاف الميقاتي (يستمر الجهاز في العمل) أو لإعادة تشغيله.

- لف المفتاح الدوار إلى وضع 0 لقطع عملية إعداد الطعام. تبقى المدة المتبقية محفوظة وتبدأ في العد التنازلي بعد إعادة التشغيل.

- اضغط الزر (⏸) وابق ضاغطاً لإيقاف الميقاتي. يظهر على الشاشة «00:00». يتم تنشيط وظيفة «TIME» (الوقت) مرة أخرى.

استخدام الميقاتي بدون معالجة طعام:

■ اضغط على الزر (⏸). يظهر على الشاشة «00:00».

■ اضبط مدة المعالجة المرغوبة باستخدام الزر + أو -.

■ اضغط الزر (⏸) ضغطة قصيرة مرتين لتشغيل الميقاتي.

■ تظهر على الشاشة المدة المتبقية وتبدأ في العد التنازلي.

2. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
3. املا الوعاء بالإضافات مباشرة. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت. يظهر على الشاشة «OptIMUM». استمر في معالجة المكونات.

استخدام وظيفة الوقت و الميقاتي

الجهاز مزود بوظيفة الوقت و الميقاتي. تتوفر الوظائف التالية:

وظيفة «TIME» (الوقت)

عرض مدة المعالجة المنقضية (ضبط معياري). تبدأ وظيفة «TIME» (الوقت) أوتوماتيكياً مع بدء إعداد الطعام.

إرشادات:

- أثناء المعالجة اضغط على الزر (⏸) لبرهة من أجل ضبط وظيفة «TIMER» (الميقاتي).
- أثناء المعالجة اضغط واستمر ضاغطاً على الزر (⏸) لإرجاع ضبط البيان إلى «00:00».

وظيفة «TIMER» (الميقاتي)

الضبط على مدة محددة. عند انقضاء المدة تصدر صافرة تنبيه وتتوقف المعالجة. يمكن استخدام الوظيفة حتى بدون معالجة الطعام (مثلاً لأوقات الطهي أو التوقف للأطعمة).

← متواليّة الصورة I

1. قم بتحضير الجهاز. قم بتعبئة المكونات.
2. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptIMUM».
3. اضغط على الزر (⏸). يظهر على الشاشة «00:00».
4. اضغط مدة المعالجة المرغوبة باستخدام الزر + أو - . من خلال بقاء الضغط على الزر المعني تتغير القيمة بصورة أسرع. تبقى مدة المعالجة المضبوطة محفوظة لمدة 5 دقائق تقريباً.
5. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
6. تظهر على الشاشة المدة المتبقية وتبدأ في العد التنازلي.

5. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة (← «توصيات السرعة» انظر صفحة ar-5). يظهر على الشاشة «TIME» (الوقت)، ويتم عرض مدة المعالجة المنقضية بالدقائق والثواني. **ملاحظة:** بدءاً من مدة 60 دقيقة يتم أيضاً عرض الساعات «1:01:30».

6. استمر في معالجة المكونات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
7. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
8. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
9. استمر في إدارة الوعاء في اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يرتفع. يتم إخراج الوعاء.
10. اضغط على زر الطرد حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.
11. اخلع الغطاء من المحرك.
12. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

ملحوظة: يمكنك الاستعانة بأمثلة الاستخدام التي تقدمها لغرض التعرف على جهازك الجديد ووظائفه. ← «وصفات» انظر صفحة ar-13

إضافة المكونات

أثناء المعالجة يمكن أن يتم استكمال الملاء بإضافة مكونات أخرى.

← الصورة G

■ عندما يكون الجهاز شغلاً فقم بإضافة المزيد من الإضافات بحرص من خلال فتحة التعبئة في الغطاء.

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملاء. لا تضع أي أشياء (مثل ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملاء.

← متواليّة الصورة H

1. للملاء بكميات أو إضافات كبيرة نسبياً، اضبط المفتاح الدوار على الوضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.

الاستخدام بدون وظائف إضافية

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للعمل.
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال في الوعاء أو في فتحة الملاء.
- لا تقم بإجراء الأعمال إلا والغطاء مركب.
- قبل تحريك الذراع المتراوح أو تغيير الأدوات انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- لأسباب تتعلق بالسلامة فقم بالضرورة بتركيب غطاء حماية المحرك على المحرك الأمامي والخلفي.

هام:

- قم بإعداد الجهاز الرئيسي بالشكل الموضح تحت عنوان «التحضير».
- لا يمكن تشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوعاء بالشكل الصحيح.
- إرشاد: تبدأ وظيفة «TIME» (الوقت) أوتوماتيكياً عند الاستخدام في كل مرة، وتحسب وقت المعالجة وتعرضه على الشاشة.

← متواليّة الصور F

1. وفقاً لمهمة التحضير المطلوبة اختر ما بين ذراع التقليل الحلزوني المرن الدوار أو المضرب الدوار أو كلاب العجين ← «أدوات عمل» انظر صفحة ar-5.
- أدخل الأداة حتى تستقر في المحرك الأساسي. غطاء الحماية يغطي المحرك.
2. يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
3. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- أنزل الذراع المتراوح بحرص! احرص على مراعاة ألا تتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار.

استعمال الجهاز

4. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptiMUM».

UNITS (الوحدات)

(في حالة الطرازات ذات الميزان)

- وحدة العرض المستخدمة مع الميزان - جرام (g) أو رطل (lb).

تغيير أوضاع الضبط وحفظها

- باستخدام الزر + أو - يتم تغيير وضع الضبط القائم.
- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⏪) و + في الوقت ذاته، حتى تظهر «SAVED» (تم حفظ الضبط) على الشاشة.
- اترك الزرين (⏪) و + مرة أخرى. وبذلك تم حفظ أوضاع الضبط التي تم تغييرها.

مثال: ضبط اللغة

← انظر أيضاً الدليل المختصر

- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⏪) و + في الوقت ذاته، حتى تفتح قائمة التهيئة.
- اترك الزرين (⏪) و + مرة أخرى.
- اضغط مراراً على الزر (⏪) حتى يظهر على الشاشة وظيفة اختيار اللغة.

LANGUAGE

ENGLISH

- اضغط على أحد الزرين + أو - مراراً حتى تظهر اللغة المطلوبة.
- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⏪) و + في الوقت ذاته، حتى تظهر «SETUP SAVED» (تم حفظ الضبط) على الشاشة.

SETUP

SAVED

- تظهر على شاشة العرض رسالة اختيار اللغة.
- اترك الزرين (⏪) و + مرة أخرى. تم حفظ اللغة المختارة.
- اضغط على أحد أزرار الوظائف (⏪/⏩/⏴/⏵) واستمر ضاغطاً حتى يظهر على الشاشة «OptiMUM». ويصبح الجهاز جاهزاً للتشغيل.

ملحوظة: إذا تم تشغيل الجهاز باستخدام المفتاح

الدوار، فستتم مغادرة القائمة على الفور.

التحضير

- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- أدخل الغطاء، بحيث تكون فتحة التعبئة إلى الأمام، على المحرك الأساسي.
- ركب الوعاء. احرص عندئذ على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.
- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يثبت.
- وبذلك يكون الجهاز الرئيسي جاهزاً للاستخدام.
- **هام:** لا تدفع الجهاز فوق سطح العمل، وإلا قد يضر ذلك بوظيفة الميزان. وعند تغيير موضع الجهاز ينبغي رفعه.

الإعدادات

- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس. تم تشغيل الجهاز. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
- **إرشاد:** في حالة عدم استخدام الجهاز لمدة معينة، يخفت ضوء الشاشة ببطء وتتحول إلى وضع الاستعداد. تظهر كلمة «OptiMUM» مجدداً عند لمس أي زر.
- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (Ⓜ) و (+) في الوقت ذاته، حتى تفتح قائمة التهيئة.
- اترك الزرين (Ⓜ) و (+) مرة أخرى.

اختيار وضع الضبط

- من خلال الضغط القصير على الزر (Ⓜ) تظهر أوضاع الضبط التالية بالتوالي.
- LANGUAGE (اللغة)
اللغة التي تظهر بها نصوص العرض.
- SOUND (الصوت)
شدة صوت النغمة - الضبط على 6 درجات تبدأ من مطلقاً وحتى عالي.
- BRIGHTNESS (السطوع)
سطوع الشاشة - الضبط على 6 درجات تبدأ من قاتم وحتى مضيء.

الوعاء والغطاء

← الصورة D

يتم توريد الجهاز بوعاء خاص، يتم تركيبه بإحكام بالجهاز الأساسي من خلال التركيب والدوران. يتم تثبيت الغطاء على الذراع المتراوح وينفتح أوتوماتيكياً عند رفع الذراع المتراوح.

تركيب وخلع الأدوات

← الصورة E

الأدوات مزودة بأزرار طرد في غطاء الحماية، حيث تُستخدم لنزع الأدوات بسهولة.
تركيب الأداة: أدخل الأداة حتى تستقر في المحرك الأساسي. غطاء الحماية يغطي المحرك.
فك الأداة: اضغط على زر الطرد حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.

بكرة لف السلك*

← الصورة A

حسب الطراز: قد يكون الجهاز مجهزاً ببكرة لف سلك أوتوماتيكية. يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (125 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه بتمهل وبذلك يستقر السلك على وضعه المطلوب.
تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي: يتم سحب السلك برفق ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى برفق ثم يترك بتمهل، وبذلك يستقر السلك على وضعه المطلوب.

هام: لا تدخل السلك بيديك. في حالة انحشار السلك يتم سحب السلك بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتف مجدداً.

درج تخزين السلك

← الصورة A

حسب الطراز: قد يكون الجهاز مجهزاً بدرج تخزين للسلك. يمكن أن يتم ضبط طول سلك التوصيل الكهربائي بشكل مناسب من خلال إخراج أو إرجاع الكابل.

أنظمة الأمان

الجهاز مزود بأنظمة أمان مختلفة.
← «أنظمة الأمان» انظر صفحة ar-15

مفتاح دوار بحلقة ضوء

← الصورة B



يتم باستخدام المفتاح الدوار اختيار السرعة المرغوبة أو تشغيل البرنامج الأوتوماتيكي أو إطفاء الجهاز. وأثناء التشغيل تضيء حلقة الإضاءة المدمجة. في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز فلن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى وستضيء حلقة الإضاءة.

المضرب الدوار

يستخدم لخلق مخفوق زلال البيض والقشدة ولتقليب العجين الخفيف، مثل الكعكة الإسفنجية.



كلاب عجين

يستخدم لعجن العجائن الثقيلة (مثل العجين المخمر) ولخلط المكونات التي لا تحتاج إلى تقطيع (مثل الزبيب، ورقائق الشوكولاتة).



توصيات السرعة

العدادات	M/A
يشمل وضع الضبط M/A خاصيتين مختلفتين:	
قياسي (M):	
التشغيل اللحظي بأقصى عدد لفات / سريع. احتفظ بالمفتاح للمدة المطلوبة.	
مع (A) SensorControl Plus:	
التحكم الأوتوماتيكي في المدة. بعد تنشيط النظام الأوتوماتيكي اضبط المفتاح على M/A واستمر على هذا الوضع لبضع ثوان. يظل المفتاح ثابتاً على M/A ثم يرجع بعد انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي مرة أخرى إلى O. فيتم إيقاف الجهاز.	
← «استخدام نظام	
SensorControl Plus	
← «استخدام نظام	
SensorControl Plus «انظر	
صفحة ar-9	

الضبط الدقيق للأدوات

الجهاز مضبوط من المصنع، بحيث يكاد المضرب الدوار يلامس أرضسة الوعاء، وهو ما يتيح إمكانية الخلط المثالي للإضافات معاً. إذا ما لامست الأدوات أرضية الوعاء أو كانت بعيدة عنها للغاية، فيمكن أن يتم تصحيح المسافة قليلاً. ← «الضبط الدقيق للأدوات» انظر صفحة ar-14

الذراع المتراوح

← الصورة C



يتم تحريك الذراع المتراوح إلى أعلى لغرض تركيب أو خلع أية أداة أو الوعاء. الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «EasyArm Lift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.



ذراع التقليل الحزوني المرنة الدوارة يستخدم لتقليل العجين، مثل مثل أنواع العجين التي تعد بالتقليل أو خليط الموس. يستخدم لخلط مخفوق زلال البيض أو القشدة.

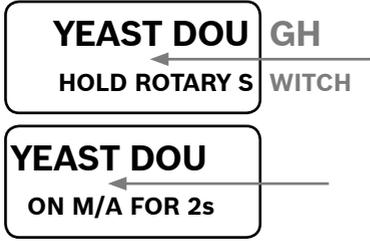
أدوات عمل

← الصورة A

شاشة العرض

← الصورة A

تظهر على الشاشة أوضاع الضبط والمعلومات وتنبهات الأخطاء والقيم. تتحرك النصوص الطويلة من اليمين نحو اليسار حتى تظهر بشكل كامل.
مثال:



يمكن تغيير اللغة التي تظهر بها نصوص العرض.

← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6

الأزرار الوظيفية

← الصورة A

يحتوي الجهاز على 3 إلى 5 أزرار وظيفية (حسب الطراز) لاختيار وضبط الوظائف الإضافية الخاصة والبرنامج الأوتوماتيكي.

الأزرار	
* 	نظام / SensorControl Plus / اختيار البرنامج / عودة
* 	المبقاتي / الاختيار / عودة
* 	الميزان / الوزن المخصوم / عودة
—	الاختيار / تقليل القيمة
+	الاختيار / زيادة القيمة

* حسب الطراز

أزرار اختيار الوظائف  /  / 

يتم تنشيط الوظيفة المختارة من خلال ضغطة قصيرة. تتم مغادرة الوظيفة المختارة من خلال الضغط المستمر، ويظهر على الشاشة مرة أخرى «OptiMUM».

إرشاد: تعمل الأزرار من خلال اللمس الخفيف بالإصبع. وقد يؤثر ارتداء قفاز اليد على وظيفة الأزرار. لا يمكن استخدام أشياء (مثل ملعقة الطهي).

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازًا متضررًا!

- أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

القطع وعناصر الاستعمال

العلامات والرموز الملونة

المحركات تحمل ألوانًا متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات. لا تستخدم الكماليات إلا على المحرك الذي يحمل نفس اللون.

المحركات

← الصورة A

الجهاز به 3 محركات مختلفة.

المحرك الأساسي، أسود (4)

لغرض استخدام الأدوات أو استخدام الكماليات مع محرك زاوي.



المحرك الأمامي، أصفر (5)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل صفراء.



المحرك الخلفي، أحمر (6)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل حمراء.



الغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5a و 6a)

لتغطية المحركات غير المستخدمة.

معلومات أخرى: ← «الكماليات» انظر

صفحة ar-18

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة **A**

الجهاز الرئيسي

1 مفتاح دوّار

a حلقة مضبنة (مؤشر التشغيل)

b تدريج الضبط

2 زر تحرير القفل

3 الذراع المتراوح

4 المحرك الأساسي (أسود)

a فتحة استخدام العدد والأدوات

5 المحرك الأمامي (أصفر)

a الغطاء الواقى لوحدة الإدارة

6 المحرك الخلفي (أحمر)

a الغطاء الواقى لوحدة الإدارة

7 درج تخزين السلك أو بكرة لف السلك*

8 فتحات الوعاء

لوحة الاستعمال

9 الأزرار الوظيفية

a أزرار اختيار الوظائف*

b أزرار الضبط

10 شاشة العرض

وعاء

11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

a فتحة ملء

أدوات عمل

13 ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوارة

a غطاء حماية مع أزرار طرد

14 المضرب الدوار

a غطاء حماية مع أزرار طرد

15 كلاب عجين

a غطاء حماية مع أزرار طرد

* حسب الطراز

ملحوظة: بحسب الطراز فإنه يتم توريد ماكينة

المطبخ الخاص مع المزيد من الكماليات.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

www.bosch-home.com

تخضع أجهزتنا للتطوير المستمر. ولذا فقد تختلف بعض الوظائف عما هو موجود في هذا الدليل. ففي هذه الحالة تفقد ما إذا كانت هناك نسخة أحدث لهذا الدليل متاحة على موقع الإنترنت الخاص بنا.

كيفية استعمال دليل المستخدم: يمكنك فتح صفحات الغلاف الأمامي لهذا الدليل. فستجد صوراً توضيحية معلمة بالحروف والأرقام سيتم الإشارة إليها تفصيلاً فيما بعد في هذا الدليل (مثل ← متواليّة الصور [B]).

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	نظرة عامة
ar-4	قيل الاستخدام لأول مرة
ar-4	القطع وعناصر الاستعمال
ar-6	التحضير
ar-6	الإعدادات
ar-7	الاستخدام بدون وظائف إضافية
ar-8	استخدام وظيفة الوقت و الميقاتي
ar-9	استخدام نظام SensorControl Plus
ar-11	استخدام الميزان
ar-12	استخدام الملحقات التكميلية
ar-12	التنظيف والعناية
ar-13	وصفات
ar-14	الضبط الدقيق للأدوات
ar-15	أنظمة الأمان
ar-15	التخلص من الجهاز
ar-15	شروط الضمان
ar-16	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-18	الكماليات

- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدمًا والغطاء مركبًا وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تضع أي أشياء (مثل ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- لا تستخدم مطلقاً أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.
- عند استخدام ملحقات تكميلية احرص على مراعاة الرموز والعلامات الملونة المدونة على الكماليات والمحرك.

⚠️ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ تنبيه هام!

- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- يجب أن يكون سطح العمل في المتناول ومقاوماً للرطوبة وصلباً ومستويًا وجافاً وذا حجم مناسب، تجنباً للأضرار الناتجة عن الرذاذ وإتاحة العمل بسلاسة.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. لا تتجاوز الكميات المسموح بها.

← «وصفات» انظر صفحة ar-13

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠️ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائي مركباً وفقاً للوائح المعنية.
- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلئان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠️ انتبه إلى خطر الإصابة!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.
- عند إنزال الذراع المتراوح لا تمد يدك إلى داخل العلبنة منعاً لتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار. يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

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

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

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkkundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

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

Eliser OÜ

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

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

FR France

BSH Electroménger S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:

0 892 698 010 

<mailto:soa-bosch-conso@bshg.com>
Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit www.bosch-home.co.uk or call Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

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

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd. Arena House, Main Bldg,
2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

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

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

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

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

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederlande, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmede,
Çep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshstzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

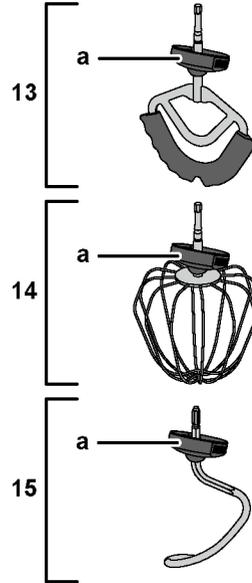
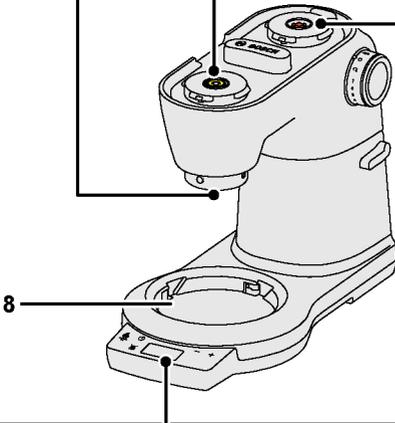
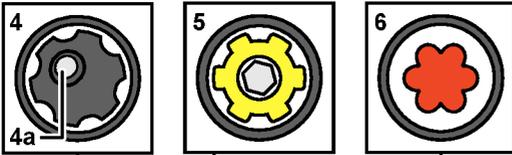
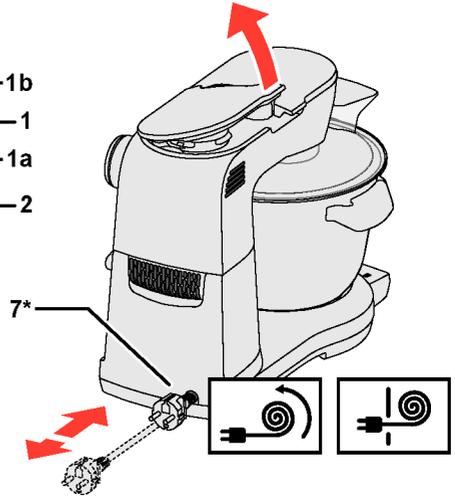
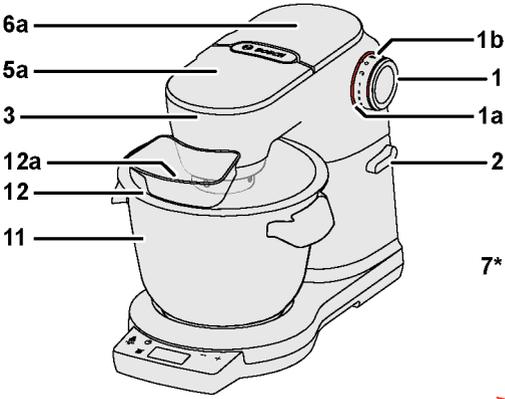
www.bosch-home.com

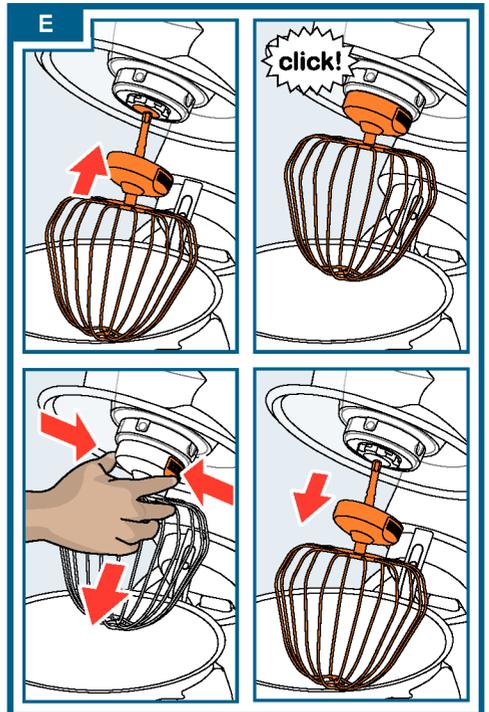
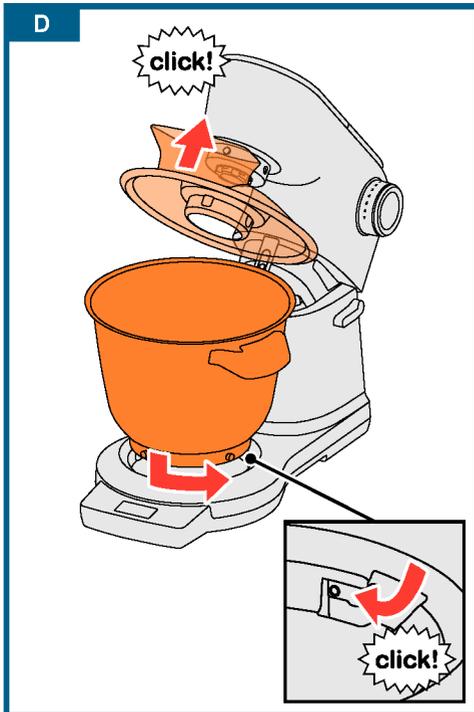
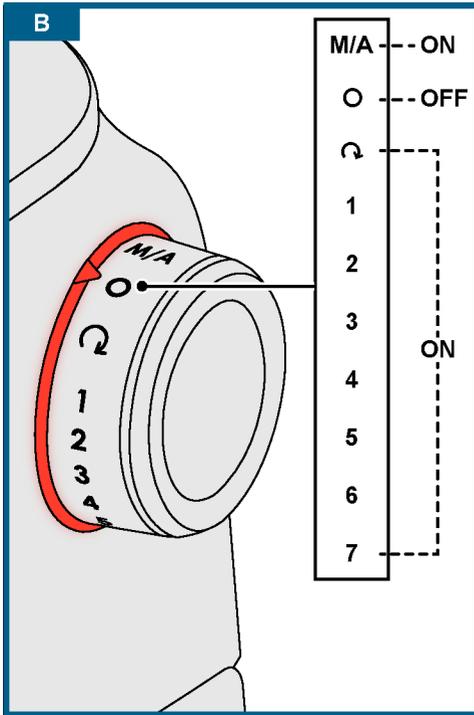


8001065539

970606

A





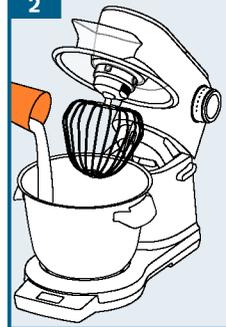
F



1



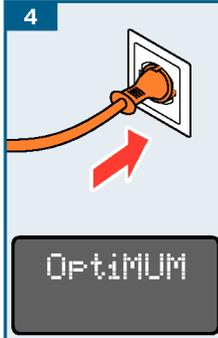
2



3



4



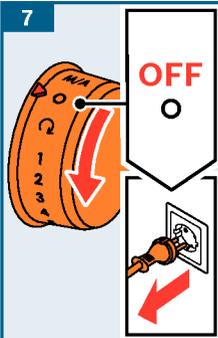
5



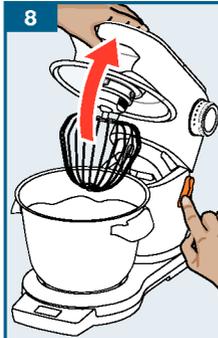
6



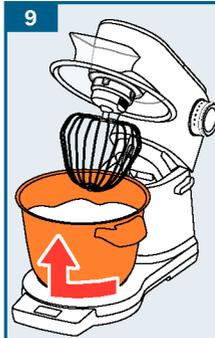
7



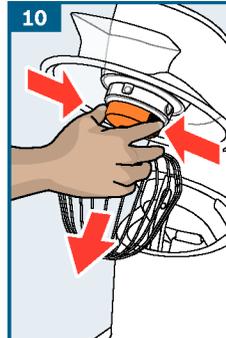
8



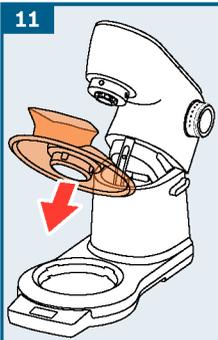
9



10

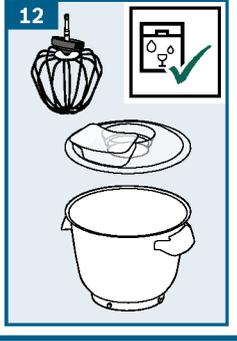
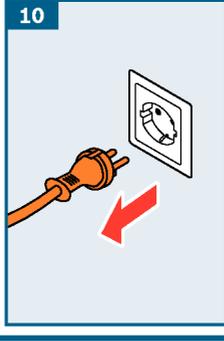
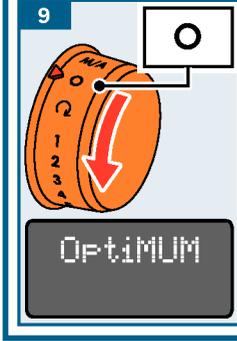
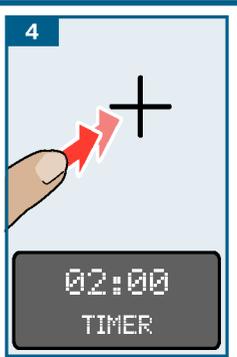
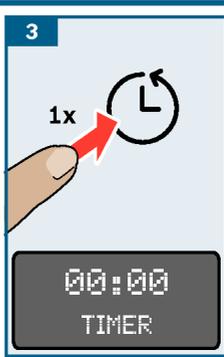
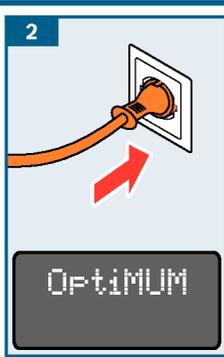
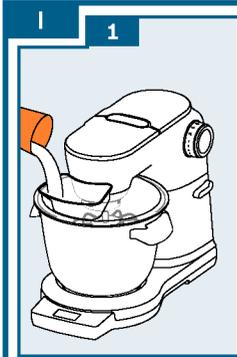
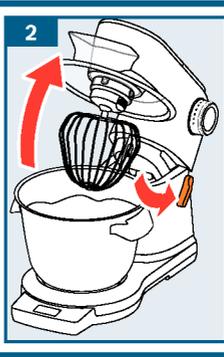
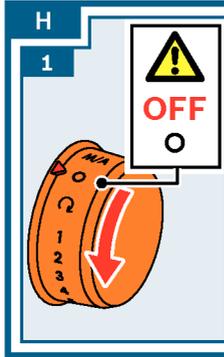


11



12





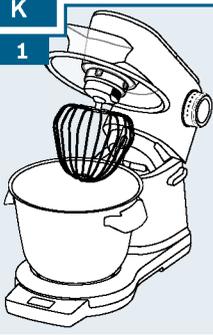
J

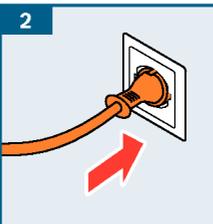
- 1 click!
- 2 click!
- OptiMUM
- 4
- 5 1x/2x SensorControl Plus

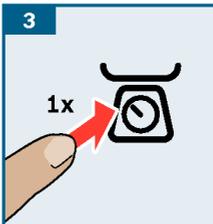
CREAM
- 6 1x SensorControl Plus

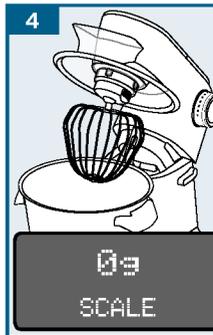
EGG WHITE
- 7 EGG WHITE HOLD ROTARY SWITCH ON M/A FOR 2s
- 8 ON M/A 2 sec
- 9 ON M/A
- 10 AUTO ON EGG WHITE SENSOR CONTROL PLUS
- 11 beep! FINISH AUTO OFF
- 12 click! OptiMUM AUTO O
- 13
- 14
- 15

K

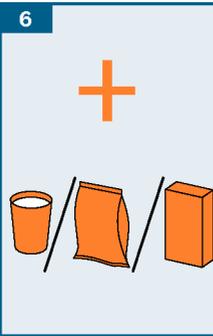
1  **OptiMUM**

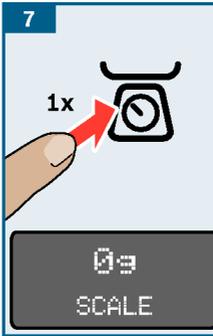
2  **0g**
SCALE

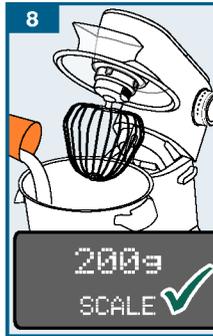
3  **0g**
SCALE

4  **0g**
SCALE

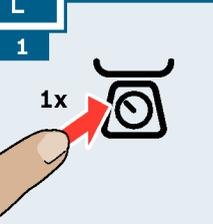
5  **750g**
SCALE ✓

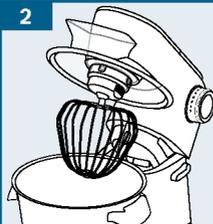
6  **0g**
SCALE

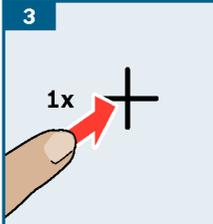
7  **0g**
SCALE

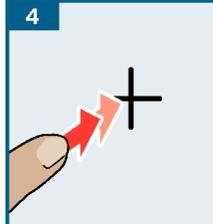
8  **200g**
SCALE ✓

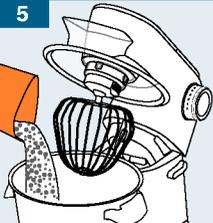
L

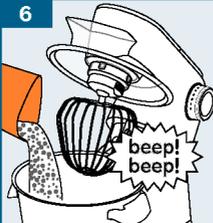
1  **SCALE**

2  **0g**
SCALE

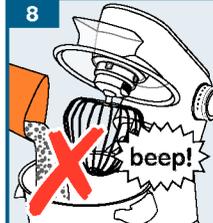
3  **100g**
SCALE ▼

4  **500g**
SCALE ▼

5  **65g**
SCALE ▼

6  **40g**
SCALE ▼

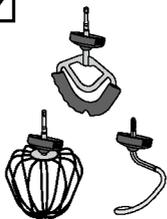
7  **0g**
SCALE ▼

8  **-25g**
SCALE ▼

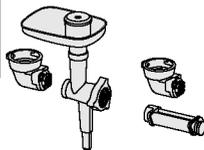
1



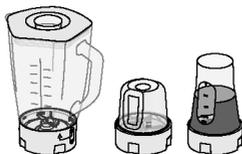
Tools



2

MUZ9HA1,
MUZ9FW1,
MUZ9PP1, ...

3

MUZ9MX1,
MUZ9TM1, ...

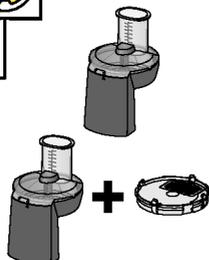
4



MUZ9VLP1, ...



5

MUZ9VL1,
MUZ9CC1, ...

N				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

