



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



MUM9... Opti**MUM**



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso

de	Deutsch	3
fr	Français	24
it	Italiano	45



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten. → „Rezepte“ siehe Seite 16
Das Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.
Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

- Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Beim Absenken des Schwenkarms nicht in das Gehäuse greifen, um ein Einklemmen von Fingern bzw. Händen zu vermeiden. Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben! Bei Verwendung von Zubehör Schüssel, Deckel und Antriebsschutzdeckel je nach Anweisung anbringen!
- Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen. Hände, Haar, Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fern halten. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Niemals Werkzeuge und Zubehör oder 2 Zubehöre gleichzeitig verwenden. Bei Gebrauch des Zubehörs sowohl diese, wie auch die jeweils beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
- Bei Verwendung von Zubehör die Farbkennzeichnung an Zubehör und Antrieb beachten.

Erstickengefahr!

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Achtung!

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

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


Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 16

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

www.bosch-home.com

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

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

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
Auf einen Blick.....	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Teile und Bedienelemente	6
Vorbereitung.....	9
Einstellungen.....	9
Verwendung ohne Zusatz-Funktionen.....	10
Verwendung der Zeit- und der Timer-Funktion	11
Verwendung von SensorControl Plus.....	12
Verwendung der Waage.....	14
Verwendung von Zubehör	15
Reinigung und Pflege	16
Rezepte	16
Feineinstellung der Werkzeuge	17
Sicherheitssysteme	18
Entsorgung	18
Garantiebedingungen.....	18
Hilfe bei Störungen.....	19
Zubehör	21

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild A**

Grundgerät

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

Bedienfeld

- 9 **Funktionstasten**
 - a Funktionswahl Tasten*
 - b Einstelltasten
- 10 **Display**

Schüssel

- 11 **Edelstahl-Rührschüssel**
- 12 **Deckel**
 - a Einfüllschacht

Werkzeuge

- 13 **Profi Flexi-Rührbesen**
 - a Schutzkappe mit Auswurf Tasten
- 14 **Profi Schlagbesen**
 - a Schutzkappe mit Auswurf Tasten
- 15 **Knethaken**
 - a Schutzkappe mit Auswurf Tasten

* je nach Modell

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Achtung!

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 16

Teile und Bedienelemente

Farbkennzeichnung

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

Antriebe

→ **Bild A**

Das Gerät verfügt über 3 verschiedene Antriebe.

Haupt-Antrieb, schwarz (4)

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



Vorderer Antrieb, gelb (5)

Für die Verwendung von Zubehör mit gelbem Verbindungsstück.



Hinterer Antrieb, rot (6)

Für die Verwendung von Zubehör mit rotem Verbindungsstück.



Antriebsschutzdeckel (5a und 6a)

Zum Abdecken nicht genutzter Antriebe.

Weitere Informationen: → „Zubehör“ siehe Seite 21

Display**→ Bild A**

Im Display werden Einstellungen, Informationen, Fehlermeldungen und Werte angezeigt. Lange Texte laufen dabei von rechts nach links, um sie komplett darzustellen.

Beispiel:




Die Sprache, in der die Texte angezeigt werden, kann geändert werden.

→ „Einstellungen“ siehe Seite 9

Funktionstasten**→ Bild A**

Das Gerät besitzt 3 bis 5 Funktionstasten (je nach Modell), mit denen besondere Zusatzfunktionen und Automatik-Programme ausgewählt und eingestellt werden.

Tasten

 *	SensorControl Plus / Programm-Wahl / Zurück
 *	Timer / Auswahl / Zurück
 *	Waage / Tara / Zurück
—	Auswahl / Werte verringern
+	Auswahl / Werte erhöhen

* je nach Modell

Funktionswahltasten  /  / 


Durch kurzes Drücken wird die gewählte Funktion aktiviert. Durch Drücken und Halten wird die ausgewählte Funktion verlassen und im Display erscheint wieder „OptiMUM“.

Hinweis: Die Tasten werden durch leichtes Berühren mit dem Finger bedient. Das Tragen von Küchen-Handschuhen kann die Funktion der Tasten beeinflussen. Eine Bedienung mit Gegenständen (z. B. Kochlöffel) ist nicht möglich.

Drehschalter mit Leuchtring**→ Bild B**

Mit dem Drehschalter wird die gewünschte Geschwindigkeit ausgewählt, ein Automatik-Programm gestartet oder das Gerät ausgeschaltet. Während des Betriebes leuchtet der integrierte Leuchtring. Bei einem Fehler in der Bedienung des Gerätes, einem Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. einem Gerätedefekt lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten und der Leuchtring leuchtet.

Einstellungen

M/A	Die Einstellung M/A hat zwei unterschiedliche Funktionen: Standard (M): Momentschaltung mit höchster Drehzahl / schnell. Drehschalter für die gewünschte Dauer festhalten. Mit SensorControl Plus (A): Automatische Regelung der Dauer. Nach Aktivierung der Automatik den Drehschalter auf M/A stellen und in dieser Position einige Sekunden festhalten. Der Drehschalter bleibt auf M/A stehen und springt nach Beendigung der Automatik wieder auf O . Das Gerät ist ausgeschaltet. → „Verwendung von SensorControl Plus“ siehe Seite 12
O	Stopp / Ausschalten
	Funktion „Unterheben“ mit niedrigster Drehzahl / sehr langsam
1...7	Geschwindigkeitsstufen 1: niedrige Drehzahl / langsam 7: höchste Drehzahl / schnell

Werkzeuge

→ Bild 

Profi Flexi-Rührbesen

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



Profi Schlagbesen

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




Knethaken

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



Geschwindigkeits-Empfehlungen

	Zum Unterheben und schonenden Vermengen verschiedener Zutaten (z. B. Eischnee unterheben)
1-2	Zum Einrühren und Vermengen von Zutaten
3	Zum Kneten von schweren Teigen mit dem Knethaken
5-7	Zum Rühren und Aufschlagen von Zutaten (z. B. Schlagsahne) mit dem Profi Flexi-Rührbesen oder dem Profi Schlagbesen
M/A	Zur Verwendung der Werkzeuge mit SensorControl Plus → „Verwendung von SensorControl Plus“ siehe Seite 12

Feineinstellung der Werkzeuge

Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass der Profi Schlagbesen den Boden der Schüssel beinahe berührt, damit die Zutaten optimal miteinander vermischt werden. Wenn die Werkzeuge den Boden der Schüssel berühren oder zu weit entfernt sind, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. → „Feineinstellung der Werkzeuge“ siehe Seite 17

Schwenkarm

→ Bild 



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

Schüssel und Deckel

→ Bild 

Das Gerät wird mit einer speziellen Schüssel ausgeliefert, die durch Einsetzen und Drehen mit dem Grundgerät fest verbunden wird. Der Deckel wird am Schwenkarm befestigt und öffnet sich automatisch beim Anheben des Schwenkarms.

Werkzeuge einsetzen und entnehmen

→ Bild 

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

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

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

Kabelaufroller

→ Bild 



Je nach Modell: Das Gerät ist mit einem automatischen Kabelaufroller ausgestattet. Netzkabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 125 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Kabel-Länge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Wichtig: Kabel nicht von Hand einschieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und erneut aufrollen lassen.

Kabelstaufach

→ **Bild** 

Je nach Modell: Das Gerät ist mit einem Kabelstaufach ausgestattet. Die Länge des Netzkabels läßt sich durch Herausziehen oder Zurückschieben des Kabels passend einstellen.

Sicherheitssysteme

Das Gerät verfügt über verschiedene Sicherheitssysteme.

→ „Sicherheitssysteme“ siehe Seite 18

Vorbereitung

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



Das Grundgerät ist für die weitere Verwendung vorbereitet.

Wichtig: Das Gerät nicht auf der Arbeitsfläche verschieben, da dies die Funktion der Waage beeinträchtigen kann. Das Gerät anheben, um es zu versetzen.


Einstellungen

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Netzstecker einstecken. Das Gerät ist eingeschaltet.
- Im Display erscheint „OptiMUM“.



Hinweis: Wird das Gerät innerhalb einer gewissen Dauer nicht verwendet oder bedient, blendet sich das Display langsam aus und geht in den Standby-Modus. Durch Berühren einer beliebigen Taste erscheint wieder „OptiMUM“.

- Die Tasten  und + gleichzeitig gedrückt halten, bis das Konfigurationsmenü geöffnet wird.
- Die Tasten  und + wieder loslassen.

Einstellung wählen



- Durch jeweils kurzes Drücken der Taste  erscheinen nacheinander die folgenden Einstellungen.
 - SPRACHE
Sprache, in der die Displaytexte angezeigt werden.
 - TON
Lautstärke der Signaltöne – Einstellung in 6 Stufen von aus bis laut.
 - HELLIGKEIT
Helligkeit des Displays – Einstellung in 6 Stufen von dunkel bis hell.
 - EINHEITEN (bei Modellen mit Waage)
Anzeigeeinheit der Waage – Gramm (g) oder Pfund (lb).


Einstellungen ändern und speichern

- Mit der Taste + oder – wird die aktuelle Einstellung verändert.
- Die Tasten  und + gleichzeitig gedrückt halten, bis „GESPEICH.“ im Display erscheint.
- Die Tasten  und + wieder loslassen. Die geänderten Einstellungen sind gespeichert.


Beispiel: Sprache einstellen

→ siehe auch Kurzanleitung





- Die Tasten  und + gleichzeitig gedrückt halten, bis das Konfigurationsmenü geöffnet wird.
- Die Tasten  und + wieder loslassen.

- Die Taste  so oft drücken, bis die Sprachauswahl erscheint.

SPRACHE
DEUTSCH

- Die Taste + oder – so oft drücken, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird.
- Die Tasten  und + gleichzeitig gedrückt halten, bis kurz „KONFIG. GESPEICH.“ im Display erscheint.

KONFIG.
GESPEICH.

- Im Display erscheint die Sprachauswahl.
- Die Tasten  und + wieder loslassen. Die Sprachauswahl ist gespeichert.
- Eine der Funktionstasten (, , ) gedrückt halten, bis „OptiMUM“ im Display erscheint. Das Gerät ist betriebsbereit.

Hinweis: Wird das Gerät mit dem Drehschalter eingeschaltet, wird das Menü sofort verlassen.

Verwendung ohne Zusatz-Funktionen

Verletzungsgefahr!

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

Wichtig:

- Grundgerät wie unter „Vorbereitung“ beschrieben vorbereiten.
- Das Gerät läßt sich nicht einschalten, wenn die Schüssel nicht korrekt eingesetzt ist.

Hinweis: Die Funktion „ZEIT“ startet bei jeder Verwendung automatisch, zählt die Verarbeitungsdauer mit und zeigt diese im Display an.


→ **Bildfolge**

1. Je nach Verarbeitungsaufgabe Profi Flexi-Rührbesen, Profi Schlagbesen oder Knethaken auswählen
→ „Werkzeuge“ *siehe Seite 8*. Das Werkzeug bis zum Einrasten in den Hauptantrieb stecken. Die Schutzkappe deckt den Antrieb ab.
2. Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
3. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.

Verletzungsgefahr!

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

Gerät bedienen

4. Netzstecker einstecken. Im Display erscheint „OptiMUM“.
 5. Drehschalter auf die gewünschte Stufe stellen (→ „Geschwindigkeits-Empfehlungen“ *siehe Seite 8*). Im Display erscheint „ZEIT“ und die verstrichene Verarbeitungsdauer wird angezeigt.
Im Display erscheint „ZEIT“ und die verstrichene Verarbeitungsdauer wird in Minuten und Sekunden angezeigt.
- Hinweis:** Ab einer Dauer von 60 Minuten werden zusätzlich Stunden angezeigt: „1:01:30“.
6. Zutaten so lange verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
 7. Drehschalter auf  stellen. Stillstand des Antriebes abwarten. Netzstecker ausstecken.

8. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
9. Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich anheben lässt. Schüssel entnehmen.
10. Die beiden Auswurfstasten drücken, bis sich das Werkzeug löst. Das Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
11. Deckel vom Antrieb abziehen.
12. Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 16

Hinweis: Nutzen Sie auch unsere Anwendungsbeispiele, um Ihr neues Gerät und seine Funktionen besser kennen zu lernen. → „Rezepte“ siehe Seite 16

Zutaten nachfüllen

Während der Verarbeitung können weitere Zutaten nachgefüllt werden.


→ Bild

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

Verletzungsgefahr!

Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen.

→ Bildfolge

1. Um größere Mengen oder Zutaten einzufüllen: Drehschalter auf  stellen. Stillstand des Antriebs abwarten.
2. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
3. Zutaten direkt in die Schüssel füllen. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken. Im Display erscheint „OptiMUM“. Zutaten weiter verarbeiten.



Verwendung der Zeit- und der Timer-Funktion

Das Gerät ist mit einer Zeit- und Timerfunktion ausgestattet. Folgende Funktionen sind möglich:

Funktion „ZEIT“

Anzeige der verstrichenen Verarbeitungsdauer (Standardeinstellung). Die Funktion „ZEIT“ startet automatisch, wenn mit der Verarbeitung von Lebensmitteln begonnen wird.

Hinweise:

- Während der Verarbeitung die Taste  kurz drücken, um die Funktion „TIMER“ einzuschalten.
- Während der Verarbeitung die Taste  gedrückt halten, um die Anzeige auf „00:00“ zurückzusetzen.

Funktion „TIMER“

Einstellen einer gewünschten Dauer. Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Verarbeitung wird beendet. Die Funktion kann auch ohne die Verarbeitung von Lebensmitteln genutzt werden (z. B. für Koch- oder Ruhezeiten von Lebensmitteln).

→ Bildfolge



1. Das Gerät vorbereiten. Zutaten einfüllen.
2. Netzstecker einstecken. Im Display erscheint „OptiMUM“.
3. Die Taste  drücken. Im Display erscheint „00:00“.
4. Mit der Taste + oder – die gewünschte Verarbeitungsdauer einstellen. Durch Drücken und Halten der jeweiligen Taste wechseln die Werte schneller. Die eingestellte Verarbeitungsdauer bleibt ca. 5 Minuten gespeichert.
5. Drehschalter auf die gewünschte Stufe stellen.
6. Im Display wird die Restdauer angezeigt und heruntergezählt.
7. Wenn die Restdauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Gerät stoppt die Verarbeitung automatisch. Im Display erscheint „ENDE TIMER“.

Hinweis: Signalton einstellen



→ „Einstellungen“ siehe Seite 9

8. Im Display erscheint „DREHSCHALTER AUF 0 DREHEN“.
9. Drehschalter auf **O** stellen. Im Display erscheint „OptiMUM“.
10. Netzstecker ausstecken.
11. Die Verarbeitung mit der Funktion „TIMER“ ist beendet.
12. Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 16


Hinweise:

- Im Display wird die Dauer in Minuten und Sekunden angezeigt. Beispiel: 1 Minute und 30 Sekunden: „01:30“. Ab einer Dauer von 60 Minuten werden zusätzlich Stunden angezeigt: „1:01:30“.
- Die Taste + oder – drücken, um die angezeigte Restdauer jederzeit anzupassen.
- Die Taste  2 Mal kurz drücken, um den Timer zu stoppen (das Gerät läuft weiter) oder wieder zu starten.
- Den Drehschalter auf **O** drehen, um die Verarbeitung zu unterbrechen. Die Restdauer bleibt gespeichert und wird nach dem Wiedereinschalten weiter heruntergezählt.
- Die Taste  gedrückt halten, um den Timer auszuschalten. Im Display erscheint „00:00“. Die Funktion „ZEIT“ ist wieder aktiviert.

Timer verwenden ohne Lebensmittel zu verarbeiten:

- Die Taste  drücken. Im Display erscheint „00:00“.
- Mit der Taste + oder – die gewünschte Verarbeitungsdauer einstellen.
- Die Taste  2 Mal kurz drücken, um den Timer zu starten.
- Im Display wird die Restdauer angezeigt und heruntergezählt.
- Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Im Display erscheint „ENDE TIMER“.

Hinweise:

- Die Taste  2 Mal kurz drücken, um den Timer zu stoppen oder wieder zu starten.
- Wird während der Verwendung des Timers damit begonnen, Lebensmittel zu verarbeiten, dann läuft das Gerät bis zum Ablauf der Restdauer und beendet die Verarbeitung automatisch.



Verwendung von SensorControl Plus

Das Gerät ist (je nach Modell) mit SensorControl Plus Automatik-Programmen ausgestattet. Sensoren überwachen die Verarbeitung der Zutaten und schalten nach Erreichen der vorprogrammierten Konsistenz das Gerät automatisch aus.

Mit SensorControl Plus sind folgende Automatik-Programme verfügbar.

- SAHNE
Automatische Zubereitung von Schlagsahne.
- EIWEISS
Automatische Zubereitung von Eischnee aus Eiweiß.
- HEFETEIG
Automatische Zubereitung von Hefeteig.

Programm wählen

- Taste  drücken. Im Display erscheint „SAHNE“.
- Taste  oder die Tasten +/- drücken. Es erscheinen nacheinander folgende Programme:

Programm	Werkzeug / Zutaten
SAHNE >300 ml *	Profi Schlagbesen 300-700 ml Sahne
SAHNE >700 ml *	Profi Schlagbesen 700-1500 ml Sahne
EIWEISS	Profi Schlagbesen Eiweiß von 2-12 Eiern
HEFETEIG	Knethaken Zutaten und Mengen je nach Rezept → „Rezepte“ siehe Seite 16

* Bei Geräten mit integrierter Waage werden die Optionen „>300 ml“ und „>700 ml“ für „SAHNE“ nicht angezeigt. Im Display blinkt „0g“. Wenn zwischen 300 ml und 1500 ml Sahne eingefüllt werden, zeigt das Display dauerhaft die Menge an und das Gerät verwendet automatisch die richtigen Einstellungen. Wird weniger oder mehr Sahne eingefüllt, blinkt das angezeigte Gewicht.




Hinweise:

- Vor dem ersten Einsatz der SensorControl Plus-Automatik muss die Küchenmaschine mindestens 2 Minuten in Betrieb gewesen sein, um eine korrekte Funktion der Sensorik zu gewährleisten.
- Zutaten erst einfüllen, nachdem das Programm ausgewählt wurde und die Waage „0 g“ oder „0.00 lb“ (je nach Einstellung) anzeigt oder im Display „ZUTATEN HINZUF.“ erscheint.
- Wird das Gerät mit dem Drehschalter eingeschaltet, wird das Menü sofort verlassen.
- Nachdem die Verarbeitung mit SensorControl Plus gestartet wurde, keine weiteren Zutaten einfüllen.
- SensorControl Plus ist nur für die beschriebenen Werkzeuge und Lebensmittel (in den angegebenen Mengen) programmiert. Andere Kombinationen sind nicht möglich.
- Das Alter, die Temperatur und die Inhalte der verwendeten Zutaten haben Einfluss auf die benötigte Zeit und das Ergebnis.
- SensorControl Plus kann nur optimale Ergebnisse erzielen, wenn die Eier frisch sind bzw. die Sahne gekühlt ist (ca. 6 °C).
- Zuvor eingefrorene Sahne kann nicht aufgeschlagen werden.
- Verwendung von Sahne mit Zusätzen oder laktosefreie Sahne kann zu nicht idealen Ergebnissen führen.

- Zucker, Aromen und andere Zusätze für Sahne oder Eischnee erst nach Beendigung von SensorControl Plus zuführen.
- Nach dem Start von SensorControl Plus sind die Tasten gesperrt.
- Um SensorControl Plus abzubrechen, den Drehschalter auf **O** stellen. Dazu muss ein geringer Widerstand überwunden werden.
- Sollte das Ergebnis nicht den eigenen Wünschen entsprechen, den Drehschalter auf Stufe **7** (für Sahne und Eischnee) oder Stufe **3** (für Hefeteig) stellen und die Zutaten bis zur gewünschten Konsistenz weiterverarbeiten.
- SensorControl Plus kein zweites Mal mit bereits verarbeiteten Zutaten starten.

Ein Beispiel: Eischnee mit SensorControl Plus herstellen

→ Bildfolge

1. Das Grundgerät vorbereiten und den Profi Schlagbesen einsetzen.
2. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
3. Netzstecker einstecken. Im Display erscheint „OptiMUM“.
4. Eier trennen (2-12 Stück).
5. Taste  drücken. Im Display erscheint „SAHNE“.
Hinweis: Bei Modellen ohne Waage erscheint „SAHNE >300 ml“. Taste  erneut drücken. Im Display erscheint „SAHNE >700 ml“.
6. Taste  drücken. Im Display erscheint „EIWEISS“.

Hinweis: Bei Geräten mit integrierter Waage wird diese nun kalibriert. Im Display erscheinen während der Kalibrierung nacheinander einzelne Linien: „-----“ (Tara). Im Display erscheint „0 g“ oder „0.00 lb“ (je nach Einstellung).

7. Das Eiweiß in die Schüssel füllen. Im Display erscheint „DREHSCHALTER AUF M/A 2s HALTEN“.

8. Drehschalter auf **M/A** stellen und in dieser Position 2 Sekunden festhalten.
9. Nach 2 Sekunden wird der Drehschalter automatisch fixiert und bleibt nach dem Loslassen auf **M/A** stehen.

Wichtig: Bleibt der Drehschalter nicht auf **M/A** stehen, dann wurde er nicht lange genug in dieser Position festgehalten.

10. Im Display erscheint „SENSOR CONTROL PLUS“. SensorControl Plus überwacht die Verarbeitung.
11. Wenn die vorprogrammierte Konsistenz erreicht wurde, ertönt ein Signalton und die Verarbeitung wird beendet. Im Display erscheint „ENDE“.
Hinweis: Signalton einstellen
→ „Einstellungen“ siehe Seite 9
12. Der Drehschalter springt automatisch auf **O**. Im Display erscheint „OptiMUM“.
13. Netzstecker ausstecken.
14. Die Verarbeitung mit der Funktion „EIWEISS“ ist beendet.
15. Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 16

Verwendung der Waage

Das Gerät ist (je nach Modell) mit einer Waage ausgestattet. Folgende Anwendungen sind möglich:

- Wiegen der eingefüllten Zutaten (entweder jede Zutat einzeln oder die Summe aller Zutaten).
- Voreinstellen eines gewünschten Gewichts und herunterzählen, bis genügend eingefüllt wurde (mit akustischen Hinweissignalen).



Hinweise:

- Die Waage zeigt das Gewicht in 5 g-Schritten an (0,01 lb). Werden weniger als 5 Gramm (0,01 lb) eingefüllt, liefert die Waage keine korrekten Mess-Ergebnisse.
- Das Gerät hat 4 Gewichtssensoren in den Standfüßen. Die Waage liefert nur dann korrekte Ergebnisse, wenn


- sie mit allen Füßen auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche steht. Keine Tücher oder Sonstiges unterlegen.
- Die Arbeitsfläche darf während der Verwendung der Waage keinen Vibrationen ausgesetzt sein (z. B. durch andere Tätigkeiten oder andere Geräte).
- Das Gerät nicht auf der Arbeitsfläche verschieben, da dies die Funktion der Waage beeinträchtigen kann. Das Gerät anheben, um es zu versetzen.
- Nach dem Einschalten oder Zurückstellen der Waage wird diese für einen kurzen Moment kalibriert (Tara). Dabei das Gerät nicht berühren und keine Gegenstände darauf ablegen (z. B. Kochlöffel, Küchentuch, etc.).
- Darauf achten, dass Messbecher oder Verpackungen nicht auf dem Gerät (z. B. am Rand des Einfüllschachts) aufliegen.

Zutaten wiegen

→ Bildfolge


1. Das Grundgerät vorbereiten.
2. Netzstecker einstecken. Im Display erscheint „OptiMUM“.
3. Taste  drücken und Gerät nicht mehr berühren. Im Display erscheinen während der Kalibrierung nacheinander einzelne Linien: „-----“ (Tara).
4. Im Display erscheint „0 g“ oder „0.00 lb“ (je nach Einstellung). Die Waage ist bereit.
5. Zutaten einfüllen. Die Waage zeigt das Gewicht an.
6. Verarbeitung starten oder weitere Zutaten bereitstellen.
7. Taste  drücken und Gerät nicht mehr berühren. Im Display erscheint „0 g“ oder „0.00 lb“ (je nach Einstellung). Die Waage ist bereit.
8. Auf diese Weise alle gewünschten Zutaten hinzufügen und abwiegen.

Danach die abgewogenen Zutaten verarbeiten. → „Verwendung ohne Zusatz-Funktionen“ siehe Seite 10

Hinweis: Wird die Taste  während der Verarbeitung von Lebensmitteln gedrückt, erscheint im Display „ZUM WIEGEN STOPP GERAET“.

Gewicht voreinstellen

→ Bildfolge

1. Taste  drücken und Gerät nicht mehr berühren. Im Display erscheinen während der Kalibrierung nacheinander einzelne Linien: „-----“ (Tara).
2. Im Display erscheint „0 g“ oder „0.00 lb“ (je nach Einstellung). Die Waage ist bereit.
3. Taste + drücken. Im Display erscheint „100 g“ oder „0.20 lb“ (je nach Einstellung).
4. Mit der Taste + oder – das gewünschte Gewicht einstellen (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Zutaten einfüllen. Die noch fehlende Menge wird im Display angezeigt, z. B. „65 g“.
6. Ab „40 g“ ertönt ein wiederkehrender Signalton. Je geringer die Restmenge, um so schneller ertönt der Signalton.

Hinweis: Signalton einstellen




→ „Einstellungen“ siehe Seite 9

7. Bei „0 g“ (die voreingestellte Menge wurde eingefüllt) geht der Signalton aus.
8. Wird die voreingestellte Menge überschritten, ertönt der Signalton dauerhaft.

Hinweis: Signalton einstellen

→ „Einstellungen“ siehe Seite 9

Das zusätzliche Gewicht wird mit einem Minuszeichen gekennzeichnet. Bei 25 g zuviel Menge wird im Display „-25 g“ angezeigt.

- Entweder die zu viel eingefüllte Menge wieder entnehmen oder eine der Funktionstasten (//) gedrückt halten, bis „OptiMUM“ im Display erscheint.

Verwendung von Zubehör

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

→ „Zubehör“ siehe Seite 21

Vorbereitung für Zubehör

Je nach Zubehör muss das Grundgerät unterschiedlich vorbereitet werden.

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

→ Bild

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

Wichtig:

- Gelbe, rote oder schwarze Markierung an Antrieb und Zubehör beachten.
→ „Farbkennzeichnung“ siehe Seite 6
- Nicht genutzte Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Alle weiteren Schritte der jeweiligen, separaten Zubehöranleitung entnehmen.

Reinigung und Pflege

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

Stromschlaggefahr!

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

Achtung!

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

Grundgerät reinigen

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

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

Rezepte

Schlagsahne

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



Hinweis: Bei Modellen mit SensorControl Plus das Automatik-Programm verwenden. → „Verwendung von SensorControl Plus“ siehe Seite 12

Eiweiß

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



Hinweis: Bei Modellen mit SensorControl Plus das Automatik-Programm verwenden. → „Verwendung von SensorControl Plus“ siehe Seite 12

Biskuitteig

Grundrezept

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

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

Höchstmenge: 2½ x Grundrezept



Mürbeteig**Grundrezept**

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

**Ab 500 g Mehl:**

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

**Höchstmenge:** 4 x Grundrezept**Hefeteig****Grundrezept**

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

**Höchstmenge:** 3 x Grundrezept

Hinweis: Bei Modellen mit SensorControl Plus das Automatik-Programm verwenden. → „*Verwendung von SensorControl Plus*“ siehe Seite 12

Nudelteig**Grundrezept**

- 500 g Mehl
- 250 g Eier (ca. 5 Stück)
- nach Bedarf 2-3 EL (20-30 g) kaltes Wasser
- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe **3** zu einem Teig verarbeiten.

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept**Brotteig****Grundrezept**

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

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept

Feineinstellung der Werkzeuge

⚠ Verletzungsgefahr!

Vor der Feineinstellung den Netzstecker ausstecken.

Achtung!

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

→ **Bildfolge**

- Mit eingesetztem Profi Schlagbesen die aktuelle Einstellung überprüfen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10 mm) im Uhrzeigersinn lösen.

- Abstand zur Schüssel durch Drehen des Werkzeugs einstellen (1 ganze Umdrehung entspricht 1 mm Höhenverstellung).
Gegen den Uhrzeigersinn drehen: Abstand zur Schüssel wird geringer.
Im Uhrzeigersinn drehen: Abstand zur Schüssel wird größer.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Abstand des Werkzeugs überprüfen. Der optimale Abstand der Werkzeuge zur Schüssel beträgt 3 mm. Gegebenenfalls den Abstand anpassen.
- Ist der Abstand optimal eingestellt, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm zurückkippen.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10 mm) gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

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

Wiedereinschaltsicherung

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

Überlastsicherung

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

Schwenkarmsicherung

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

Entsorgung



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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Hilfe bei Störungen

In den folgenden Tabellen finden Sie Lösungen für Probleme oder Störungen, die Sie einfach selbst beheben können. Sollte sich eine Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

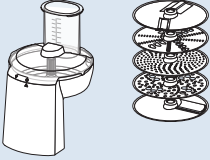
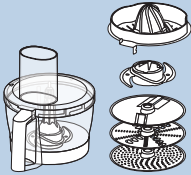

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Display zeigt nichts an. Leuchtring ist aus. Gerät lässt sich nicht einschalten.	Gerät hat keinen Strom.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stromversorgung überprüfen. ■ Netzstecker einstecken.
Gerät läuft nicht an. Leuchtring leuchtet.	Ein Sicherungssystem wurde aktiviert.	→ „Sicherheitssysteme“ siehe Seite 18
Gerät schaltet während der Benutzung ab.	Es wurde eine zu große Menge an Zutaten gleichzeitig oder zu lange verarbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Drehschalter auf O stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Verarbeitungsmenge reduzieren. ■ Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
	Schwenkarm wurde geöffnet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Drehschalter auf O stellen. ■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
	Schüssel oder Winkelgetriebe (Zubehör) hat sich gelöst.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Drehschalter auf O stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Schüssel bis zum Anschlag festdrehen. ■ Winkelgetriebe festdrehen und Verschlusshebel vollständig schließen.
Der Schwenkarm lässt sich nicht öffnen.	Auf dem hinteren, roten Antrieb ist ein Zubehör angebracht.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zubehör abnehmen. ■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm öffnen.
Die Waage zeigt keine Gewichtsänderung an, obwohl Zutaten eingefüllt werden.	Die Menge an eingefüllten Zutaten beträgt weniger als 5 Gramm (0,01 lb).	Mindestens 5 Gramm (0,01 lb) einfüllen, sonst liefert die Waage keine korrekten Mess-Ergebnisse.
Das Gerät startet das ausgewählte SensorControl Plus Programm nicht und geht wieder aus.	Der Drehschalter wurde nicht lange genug auf der Position M/A festgehalten.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Drehschalter auf M/A stellen und in dieser Position festhalten. ■ Nach 2 Sekunden wird der Drehschalter automatisch fixiert und bleibt nach dem Loslassen auf M/A stehen.
SensorControl Plus kann nicht gestartet werden. Es erscheint „ZUTATEN HINZUF.“, obwohl die Zutaten schon eingefüllt wurden.	Bei Modellen mit Waage: Zutaten wurden eingefüllt, bevor die Waage aktiviert war.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schüssel entleeren. ■ Programm erneut auswählen. ■ Zutaten erst einfüllen, nachdem das Programm ausgewählt wurde und die Waage „0 g“ oder „0.00 lb“ (je nach Einstellung) anzeigt oder im Display „ZUTATEN HINZUF.“ erscheint.

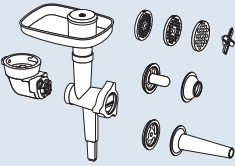



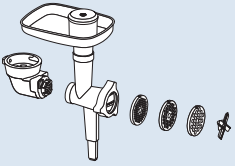
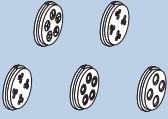

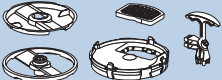

Displayanzeige	mögliche Ursache	Abhilfe
FEHLER MOTOR ÜBERLAST	Es wurde eine zu große Menge an Zutaten gleichzeitig oder zu lange verarbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Drehschalter auf O stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Verarbeitungsmenge reduzieren. ■ Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
	Das Gerät oder ein Zubehör ist blockiert.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Drehschalter auf O stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Gerät / Zubehör prüfen und Blockade entfernen.
	Motor defekt.	Erscheint die Meldung dauerhaft, ist möglicherweise der Motor defekt. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
FEHLER WAAGE	Die Waage funktioniert nicht ordnungsgemäß.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Waage zurückzusetzen: eine der Funktionstasten (☺/☹/☺) gedrückt halten, bis „OptiMUM“ im Display erscheint. ■ Drehschalter auf O stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Nach ca. 10 Min. erneut versuchen.
	Waage defekt.	Erscheint die Meldung dauerhaft, ist möglicherweise die Waage defekt. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
	Die Waage ist Vibrationen ausgesetzt.	Gerät nicht auf Arbeitsplatten verwenden, unter denen z. B. ein Geschirrspüler in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde vor Verwendung der Waage auf der Arbeitsfläche verschoben.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Das Gerät anheben und wieder abstellen. ■ Die Waage zurücksetzen und erneut versuchen.
FEHLER ARM OFFEN	Schwenkarm wurde geöffnet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Drehschalter auf O stellen. ■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
FEHLER SCHÜSSEL PRÜFEN	Schüssel oder Winkelgetriebe (Zubehör) hat sich gelöst.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Drehschalter auf O stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Schüssel bis zum Anschlag festdrehen. ■ Winkelgetriebe festdrehen und Verschlusshebel vollständig schließen.
ZUM WIEGEN STOPP GERAET	Waage wurde bei laufendem Gerät eingeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Das Gerät ausschalten und den Stillstand abwarten, bevor die Waage verwendet wird.

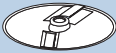
Displayanzeige	mögliche Ursache	Abhilfe
GEWICHT ZU HOCH WAAGE oder GEWICHT ZU NIEDRIG WAAGE	Das Messergebnis befindet sich außerhalb des Mess- und Anzeigebereichs der Waage (-990 g bis 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nicht mehr als 5000 g Zutaten einfüllen. ■ Nicht mehr als 990 g Zutaten entnehmen.
GEWICHT ZU HOCH oder GEWICHT ZU NIEDRIG bei Verwendung von SensorControl Plus	Es wurden zuviele oder zuwenige Zutaten für das ausgewählte Programm eingefüllt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zutaten entsprechend der Mengenvorgaben einfüllen. <p>→ „Verwendung von SensorControl Plus“ siehe Seite 12</p>

Zubehör

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

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	MUZ9VL1	Durchlaufschnitzler Zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Obst, Gemüse und weiteren Lebensmitteln.
	MUZ9VLP1	Multimixer mit Zitruspresse Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade. Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ9PP1	Nudelvorsatz Zur Herstellung von Teigplatten und Bandnudeln.
	MUZ9TM1	Multi-Zerkleinerer-Set Zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen, Getreide, Kaffee oder Zucker. Zum Zerkleinern und Hacken von Fleisch, Fisch, Hartkäse, Kräutern, Obst, Gemüse, Nüssen oder Schokolade. Zum Mixen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse sowie gefrorener Früchte und zum Pürieren von Speisen.

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	MUZ9HA1	Fleischwolf mit Wurstfüller- und Kebbeeinsatz Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten. Zum Füllen von Wurst. Zur Herstellung von Teig- oder Hackfleischtaschen.
	MUZ9MX1	Mixer Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst, Nüssen und Eiswürfeln, zum Pürieren und Mixen von Suppen und Saucen.
	MUZ9ER1	Edelstahl-Rührschüssel mit Griffen In der Schüssel können bis zu 3500 g Rührteig verarbeitet werden.
	MUZ9KR1	Kunststoff-Rührschüssel mit Griffen In der Schüssel können bis zu 3500 g Rührteig verarbeitet werden.
	MUZ9FW1	Fleischwolf Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	MUZ9PP2	Nudel-Einsätze für MUZ9HA1 und MUZ9FW1 Zum Formen von Nudeln. 5 unterschiedliche Formen zur Auswahl.
	MUZ9SV1	Spritzgebäck-Einsatz für MUZ9HA1 und MUZ9FW1 Zum Formen von Spritzgebäck. 4 unterschiedliche Formen zur Auswahl.
	MUZ9CC1	Würfelschneider für MUZ9VL1 Zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.
	MUZ9PS1	Pommes frites-Scheibe für MUZ9VL1 Zum Schneiden von rohen Kartoffeln für Pommes frites.

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

Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles. → « Recettes » voir page 37

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

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

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement ! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie !

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

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple, procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!
- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

Risques de blessures !

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement.
- Lors de l'abaissement du bras pivotant, ne pas mettre la main dans le boîtier, afin d'empêcher de se coincer les doigts ou les mains. Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.
- Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les couvercles de protection des entraînements sont mis en place! Lors de l'utilisation d'ustensiles, monter le bol, son couvercle et les couvercles de protection des entraînements conformément à la notice!
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'orifice d'ajout. Ne pas introduire d'objets (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'orifice d'ajout. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Ne jamais utiliser simultanément des ustensiles et accessoires ni 2 accessoires. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter aussi bien la présente notice que les notices d'utilisation jointes.
- Lors de l'utilisation d'accessoires, respecter le code couleur caractérisant les accessoires et entraînements.

⚠ Risque d'asphyxie !

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ Attention !

- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.
- La surface de travail doit être accessible, résistante à l'humidité, solide, plane, sèche et suffisamment grande pour éviter tout dommage dû aux projections et pour travailler sans encombre.

⚠ Important !

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

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

www.bosch-home.com

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

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

→ **Suite de la figure [3]**).

Sommaire

Conformité d'utilisation	24
Consignes de sécurité importantes	24
Vue d'ensemble	27
Avant la première utilisation	27
Pièces et éléments de commande	27
Préparation	30
Réglages	30
Utilisation sans fonctions supplémentaires	31
Utilisation de la fonction Temps et Minuteur	32
Utilisation de SensorControl Plus	33
Utilisation de la balance	35
Utiliser les accessoires	36
Nettoyage et entretien	37
Recettes	37
Ajustage fin des ustensiles	39
Systèmes de sécurité	39
Mise au rebut	40
Garantie	40
Dérangements et solutions	40
Accessoires	43

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A**

Appareil de base

- 1 **Interrupteur rotatif**
 - a Anneau lumineux (témoin de fonctionnement)
 - b Echelle de réglage
- 2 **Touche de déverrouillage**
- 3 **Bras pivotant**
- 4 **Entraînement principal (noir)**
 - a Orifice dans lequel introduire les ustensiles
- 5 **Entraînement avant (jaune)**
 - a Couvercle de protection de l'entraînement
- 6 **Entraînement arrière (rouge)**
 - a Couvercle de protection de l'entraînement
- 7 **Compartment de rangement ou enrouleur de câble***
- 8 **Evidements pour le bol**

Bandeau de commande

- 9 **Touches de fonction**
 - a Touches de sélection de fonction*
 - b Touches de réglage
- 10 **Affichage**

Bol

- 11 **Bol mélangeur en acier inoxydable**
- 12 **Couvercle**
 - a Orifice d'ajout des ingrédients

Ustensiles

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

* selon le modèle

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

Avant la première utilisation

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

Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 37

Pièces et éléments de commande

Code couleur

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

Entraînements

→ **Figure A**

L'appareil possède 3 entraînements différents.

Entraînement principal, noir (4)

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



Entraînement avant, jaune (5)

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



Entraînement arrière, rouge (6)

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



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

Pour la fermeture des entraînements pas utilisés.

Autres informations : → « *Accessoires* » voir page 43

Affichage

→ Figure A

Les réglages, des informations, des messages d'erreur et des valeurs s'inscrivent dans l'affichage. Les longs textes défilent de la droite vers la gauche pour qu'ils s'affichent entièrement.

Exemple :






La langue dans laquelle le texte est affiché peut être modifiée. → « Réglages » voir page 30

Touches de fonction

→ Figure A

L'appareil possède de 3 à 5 touches de fonction (selon le modèle) qui permettent de sélectionner et de régler des fonctions supplémentaires particulières et des programmes automatiques.

Touches

 *	SensorControl Plus / Sélection de programme / Retour
 *	Minuterie / Sélection / Retour
 *	Balance / Tare / Retour
—	Sélection / Abaisser une valeur
+	Sélection / Augmenter une valeur

* selon le modèle

Touches de sélection de fonction / /

La fonction sélectionnée est activée par brève pression sur la touche. Pour quitter la fonction sélectionnée, appuyer et maintenir appuyée la touche. « OptiMUM » apparaît à l'écran.

Remarque : Les touches sont activées par un effleurement du doigt. Porter des gants de cuisine peut influencer le fonctionnement des touches. Une activation à l'aide d'objets (une cuillère en bois p. ex.) n'est pas possible.


Interrupteur rotatif à anneau lumineux



→ Figure B

L'interrupteur rotatif permet de sélectionner la vitesse souhaitée, de lancer un programme automatique ou d'éteindre l'appareil. L'anneau lumineux intégré est allumé pendant le fonctionnement. En cas d'erreur de manipulation de l'appareil, de déclenchement d'un fusible ou d'un défaut au niveau de l'appareil, celui-ci ne peut plus être mis en marche et l'anneau lumineux s'allume.

Réglages

M/A	Le réglage M/A à deux différentes fonctions : Standard (M): commutation à vitesse maximale / rapide. Maintenir l'interrupteur en position pendant la durée désirée. Avec SensorControl Plus (A): réglage automatique de la durée. Une fois le programme automatique activé, régler l'interrupteur rotatif sur M/A et le maintenir dans cette position quelques secondes. L'interrupteur rotatif reste sur M/A et revient sur O dès que le programme automatique est terminé. L'appareil est éteint. → « Utilisation de SensorControl Plus » voir page 33
O	Arrêt / mise hors tension
	Fonction « Incorporer » avec vitesse minimale / très lente
1...7	Vitesses 1 : vitesse minimale / marche lente 7 : vitesse maximale / marche rapide

Ustensiles

→ Figure A

Fouet mixeur « Profi Flexi »

Pour pétrir les pâtes, comme de la pâte levée ou de la mousse.

Pour incorporer des blancs montés en neige ou de la crème.



Fouet batteur pro

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




Crochet pétrisseur

Pour pétrir des pâtes épaisses (comme de la pâte levée) et pour incorporer des ingrédients qui ne doivent pas être broyés (comme des raisins secs ou des pépites de chocolat).



Recommandations concernant la vitesse

	Pour incorporer et mélanger avec précaution divers ingrédients (p. ex. incorporer des blancs en neige)
1-2	Pour introduire et mélanger des ingrédients
3	Pour pétrir des pâtes épaisses avec le crochet pétrisseur
5-7	Pour mélanger et battre des ingrédients (p. ex. crème chantilly) avec le fouet mixeur « Profi Flexi » ou le fouet batteur pro
M/A	Pour l'utilisation d'ustensiles avec SensorControl Plus → « Utilisation de SensorControl Plus » voir page 33

Ajustage fin des ustensiles

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

→ « Ajustage fin des ustensiles » voir page 39

Bras pivotant

→ Figure B

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



Bol et couvercle

→ Figure D

L'appareil est livré avec un bol spécial. Une fois mis en place et tourné, il est fermement fixé sur l'appareil de base. Le couvercle est monté sur le bras pivotant, si bien qu'il s'ouvre automatiquement lorsque le bras pivotant est soulevé.

Mettre en place et retirer les ustensiles

→ Figure E

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

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

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

Enrouleur de câble

→ Figure A

Selon le modèle : l'appareil est équipé d'un enrouleur de câble automatique. Tirer continuellement le cordon d'alimentation jusqu'à sortir la longueur voulue (125 cm maxi.), puis le relâcher lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

Pour réduire la longueur du cordon : tirer légèrement sur le cordon puis le laisser s'enrouler sur la longueur voulue. Ensuite, tirer à nouveau légèrement sur le cordon, puis le relâcher lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.



Important : ne pas introduire le câble à la main. Si le cordon se coince en route, sortir la longueur maximum, puis le laisser à nouveau s'enrouler.

Compartiment de rangement du cordon

→ **Figure A**



Selon le modèle : l'appareil est équipé d'un compartiment de rangement du cordon.

La longueur du cordon d'alimentation peut ainsi être réglée en tirant ou poussant le cordon dans le compartiment.

Systèmes de sécurité

L'appareil possède des systèmes de sécurité différents. → « *Systèmes de sécurité* » voir page 39

Préparation

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



L'appareil de base est préparé pour l'utilisation qui suivra.

Important : ne pas faire glisser l'appareil sur le plan de travail, sous risque d'entraver le bon fonctionnement de la balance. Soulever l'appareil pour le déplacer.


Réglages

- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
- Branchez la fiche dans la prise de courant. L'appareil est allumé.
- « OptiMUM » apparaît dans l'affichage.



Remarque : si l'appareil n'est ni utilisé ni commandé pendant un certain temps, l'affichage s'efface lentement pour passer en mode veille. « OptiMUM » réapparaît après effleurement d'une touche quelconque.

- Maintenir les touches  et + appuyées simultanément jusqu'à ce que le menu de configuration s'affiche.
- Relâcher les boutons  et +.

Sélection des réglages




- Les réglages suivants apparaissent successivement à chaque appui bref de la touche .
 - LANGUE
Langue d'affichage des textes de l'affichage.
 - SON
Volume des signaux sonores – réglage sur 6 niveaux, de éteint à fort.
 - LUMINOSITE
Luminosité de l'affichage – réglage sur 6 niveaux, de foncé à clair.
 - UNITES (pour les modèles avec balance)
Unité affichée sur la balance – le gramme (g) ou la livre (lb).

Modifier et enregistrer les réglages


- Le réglage actuel est modifié à l'aide de la touche + ou –.
- Maintenir les touches  et + appuyées simultanément jusqu'à ce que « REGLAGE MEMORISE » apparaisse dans l'affichage.
- Relâcher les boutons  et +. Les réglages modifiés sont mémorisés.

Exemple : régler la langue





→ voir également la notice succincte

- Maintenir les touches  et + appuyées simultanément jusqu'à ce que le menu de configuration s'affiche.
- Relâcher les boutons  et +.
- Appuyer à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que la sélection de la langue apparaisse.

LANGUE
FRANCAIS

- Appuyer sur la touche + ou – jusqu'à ce que la langue voulue s'affiche.
- Maintenir les touches  et + appuyées simultanément jusqu'à ce que «REGLAGE MEMORISE» apparaisse dans l'affichage.

REGLAGE
MEMORISE

- La sélection de langues s'affiche à l'écran.
- Relâcher les boutons  et +. Le choix de la langue est mémorisé.
- Maintenir appuyée l'une des touches de fonction (, , ) jusqu'à ce que «OptiMUM» apparaisse sur l'affichage. L'appareil est prêt à l'emploi.

Remarque : Quand l'appareil est mis en marche avec l'interrupteur rotatif, le menu est abandonné immédiatement.

Utilisation sans fonctions supplémentaires

Risques de blessures !

- Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol ou l'orifice d'ajout.
- N'utiliser que lorsque le couvercle est mis en place.

- Avant de déplacer le bras pivotant ou de changer d'ustensiles, attendre impérativement l'arrêt complet de l'entraînement.
- Pour des raisons de sécurité, il est impératif de toujours mettre en place les couvercles de protection sur les entraînements avant et arrière.

Important :

- Préparer l'appareil de base comme décrit sous « Préparation ».
- L'appareil ne peut être démarré si le bol n'est pas inséré correctement.

Remarque : la fonction « HEURE » démarre automatiquement à chaque utilisation, elle décompte la durée de traitement et indique celle-ci dans l'affichage.

→ Suite de la figure

1. Selon la tâche à effectuer, sélectionner le fouet mixeur « Profi Flexi », le fouet batteur pro ou le crochet pétrisseur → « Ustensiles » voir page 29. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à encliquetage. Le capuchon de protection couvre l'entraînement.
2. Verser les ingrédients à traiter dans le bol.
3. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.

Risques de blessures !

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

Utiliser l'appareil

4. Brancher la fiche dans la prise de courant. «OptiMUM» apparaît dans l'affichage.
5. Régler l'interrupteur rotatif au niveau voulu (→ « Recommandations concernant la vitesse » voir page 29). « DUREE » apparaît sur l'affichage et la durée de traitement écoulée s'affiche en minutes et secondes.

Remarque : à partir d'une durée supérieure à 60 minutes, le chiffre des heures s'affiche également « 1:01:30 ».

6. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir éteint le résultat souhaité.
7. Amener l'interrupteur rotatif sur **O**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
8. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
9. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à pouvoir le retirer. Retirer le bol.
10. Appuyer sur les deux touches d'éjection jusqu'à ce que l'ustensile se détache. Retirer le couvercle de l'entraînement.
11. Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 37

Remarque : pour découvrir votre nouvel appareil et ses fonctions, vous pouvez également utiliser nos exemples d'utilisation. → « *Recettes* » voir page 37

Rajouter des ingrédients

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

→ Figure

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

Risques de blessures !

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

→ Suite de la figure

1. Pour rajouter de grandes quantités ou des ingrédients volumineux, commuter l'interrupteur rotatif sur **O**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.

3. Mettre les ingrédients directement dans le bol. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage. « **OptiMUM** » apparaît dans l'affichage. Continuer le traitement des ingrédients.



Utilisation de la fonction Temps et Minuteur

L'appareil est équipé de fonction Temps et Minuteur. Les fonctions suivantes sont possibles :

Fonction « HEURE »

Affichage de la durée de traitement écoulée (réglage par défaut). La fonction « HEURE » démarre automatiquement dès que le traitement des produits alimentaires commence.


Remarques :

- Durant le traitement, maintenir la touche  enfoncée quelques instants pour activer la fonction « MINUTEUR ».
- Pendant le traitement, maintenir la touche  appuyée pour ramener la valeur apparaissant sur l'affichage à « 00:00 ».

Fonction « DUREE »

Régler la durée désirée. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et le traitement s'arrête. Cette fonction peut être utilisée même sans traitement de produits alimentaires (p. ex. pour les durées de cuisson ou de repos des aliments).

→ Suite de la figure

1. Préparer l'appareil. Ajouter les ingrédients.
2. Brancher la fiche dans la prise de courant. « **OptiMUM** » apparaît dans l'affichage.
3. Appuyer sur la touche . « 00:00 » apparaît dans l'affichage.

4. Régler la durée de traitement désirée avec la touche + ou -. Si la touche respective est maintenue appuyée, les valeurs changent plus rapidement. La durée de traitement réglée reste mémorisée pendant env. 5 minutes.
5. Régler l'interrupteur rotatif au niveau voulu.
6. La durée résiduelle apparaît dans l'affichage et est décomptée.
7. Lorsque la durée résiduelle est écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil arrête automatiquement le traitement. «TERMINER DUREE» apparaît dans l'affichage.
Remarque : régler le signal sonore → « Réglages » voir page 30
8. «TOURNEZ INTERR. ROTATIF SUR 0» apparaît dans l'affichage.
9. Amener l'interrupteur rotatif sur O. «OptiMUM» apparaît dans l'affichage.
10. Débrancher la fiche de la prise de courant.
11. Le traitement avec la fonction «DUREE» est achevé.
12. Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « Nettoyage et entretien » voir page 37

Remarques :

- La durée en minutes et secondes apparaît sur l'affichage. Exemple : 1 minute et 30 secondes : «01:30». À partir d'une durée supérieure à 60 minutes, le chiffre des heures s'affiche également «1:01:30».
 - Appuyer la touche + ou - à tout moment pour ajuster la durée résiduelle affichée.
 - Appuyer 2 fois sur la touche ⏸ pour arrêter la minuterie (l'appareil continue de fonctionner) ou pour la relancer.
 - Tourner l'interrupteur rotatif sur O pour interrompre le traitement. La durée résiduelle reste en mémoire et elle sera de nouveau décomptée à la remise en marche.
- Maintenir la touche ⏸ appuyée pour désactiver la minuterie. «00:00» apparaît sur l'affichage. La fonction «DUREE» est activée.

Utiliser la minuterie sans traiter de produits alimentaires :

- Appuyer sur la touche ⏸.
- «00:00» apparaît dans l'affichage.
- Régler la durée de traitement désirée avec la touche + ou -.
- Appuyer 2 fois sur la touche ⏸ pour démarrer la minuterie.
- La durée résiduelle apparaît dans l'affichage et est décomptée.
- Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit. «TERMINER DUREE» apparaît dans l'affichage.

Remarques :



- Appuyer 2 fois sur la touche ⏸ pour arrêter la minuterie ou pour la relancer.
- Si, pendant l'utilisation de la minuterie, on commence à traiter des aliments, l'appareil fonctionne jusqu'à écoulement de la durée résiduelle et arrête le traitement automatiquement.

Utilisation de SensorControl Plus

L'appareil est équipé, selon le modèle, des programmes automatiques SensorControl Plus. Les sondes surveillent le traitement des ingrédients et arrêtent l'appareil automatiquement dès que la consistance programmée est obtenue. Les programmes automatiques suivants sont disponibles avec SensorControl Plus.

- CREME
Préparation automatique de la crème chantilly.
- BLANC OEUF
Préparation automatique des œufs en neige à partir de blanc d'œufs.
- PATE LEVEE
Préparation automatique de la pâte levée.

Sélectionner un programme


- Appuyer sur la touche .
« CREME » apparaît dans l'affichage.
- Appuyer sur la touche  ou +/-.
Les programmes suivants s'affichent successivement :

Programme	Ustensiles / Ingrédients
CREME > 300 ml *	Fouet batteur pro 300 à 700 ml de crème
CREME > 700 ml *	Fouet batteur pro 700 à 1500 ml de crème
BLANC OEUF	Fouet batteur pro Blanc d'œuf de 2 à 12 œufs
PATE LEVEE	Crochet pétrisseur Ingrédients et quantités selon la recette → « Recettes » voir page 37

* Les options « > 300 ml » et « > 700 ml » pour « CREME » ne sont pas indiquées sur les appareils avec balance intégrée. « 0g » clignote dans l'affichage. Lorsque l'on ajoute entre 300 et 1500 ml de crème, l'affichage indique en permanence la quantité et l'appareil utilise automatiquement les bons réglages. Si la quantité de crème ajoutée est inférieure ou supérieure, le poids affiché clignote.



Remarques :

- Avant la première utilisation du programme SensorControl Plus, il faut que le robot ménager ait fonctionné pendant au moins 2 minutes pour garantir que le circuit de détection fonctionne correctement.
- Mettre les ingrédients dans le bol uniquement une fois le programme sélectionné et une fois que la balance affiche « 0 g » ou « 0.00 lb » (en fonction du réglage) ou que « AJOUTEZ LES INGREDIENTS » apparaît sur l'affichage.
- Quand l'appareil est mis en marche avec l'interrupteur rotatif, le menu est abandonné immédiatement.
- Une fois que le traitement avec SensorControl Plus est lancé, ne plus ajouter d'ingrédient.

- Ne plus ajouter d'ingrédients après le démarrage du programme SensorControl Plus.
- SensorControl Plus est programmé uniquement pour les ustensiles et les ingrédients décrits (dans les quantités indiquées). Toute autre combinaison est impossible.
- Le programme SensorControl Plus ne peut obtenir de résultats optimaux que si les œufs sont frais et si la crème se trouve à basse température (6 °C env.).
- De la crème auparavant congelée ne peut pas être battue.
- L'utilisation de crème avec additifs ou de crème sans lactose peut donner des résultats non optimaux.
- Ajouter le sucre, les arômes et d'autres additifs pour la crème ou les blancs en neige seulement après l'arrêt du programme SensorControl Plus.
- Après le démarrage de SensorControl Plus, les touches sont bloquées.
- Régler l'interrupteur rotatif sur  pour interrompre le programme SensorControl Plus. Une légère résistance apparaît dans ce cas qu'il convient de forcer.
- Si le résultat ne correspond pas aux attentes, régler l'interrupteur rotatif sur le niveau **7** (pour la crème et les œufs en neige) ou le niveau **3** (pour la pâte levée) et poursuivre le traitement des ingrédients jusqu'à ce qu'ils présentent la consistance voulue.
- Ne pas démarrer une seconde fois le programme SensorControl Plus avec des ingrédients déjà traités.

Un exemple : battre des œufs en neige à l'aide du programme SensorControl Plus

→ Suite de la figure 1

1. Préparer l'appareil de base et insérer le fouet batteur pro.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
3. Brancher la fiche dans la prise de courant. «OptiMUM» apparaît dans l'affichage.
4. Séparer les œufs (de 2 à 12 œufs).
5. Appuyer sur la touche . «CREME» apparaît dans l'affichage.
6. Appuyer sur la touche . «BLANC OEUF» apparaît dans l'affichage.

Remarque : sur les appareils dotés d'une balance intégrée, celle-ci est maintenant calibrée. Pendant le calibrage, plusieurs tirets apparaissent successivement sur l'affichage : «-----» (tare). «0 g» ou «0.00 lb» apparaît sur l'affichage (selon le réglage).

7. Mettre les ingrédients dans le bol. «TENEZ INTER ROTA. SR M/A PDT 2s» apparaît dans l'affichage.
8. Tourner le sélecteur rotatif sur **M/A** et le maintenir dans cette position pendant 2 secondes.
9. Après 2 secondes, le sélecteur rotatif se fixe automatiquement et demeure en position **M/A** une fois relâché.

Important : si le sélecteur rotatif ne reste pas sur **M/A**, cela signifie qu'il n'a pas été maintenu assez longtemps dans cette position.

10. «SENSOR CONTROL PLUS» apparaît dans l'affichage. SensorControl Plus surveille le traitement.
11. Lorsque la consistance programmée est obtenue, un signal sonore retentit et le traitement s'arrête. «TERMINER» apparaît dans l'affichage.

Remarque : régler le signal sonore
→ «Réglages» voir page 30

12. L'interrupteur rotatif passe automatiquement à **O**. «OptiMUM» apparaît dans l'affichage.
13. Débrancher la fiche de la prise de courant.
14. Le traitement avec la fonction «BLANC OEUF» est achevé.
15. Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → «Nettoyage et entretien» voir page 37

Utilisation de la balance

L'appareil est équipé, selon le modèle, d'une balance. Les applications suivantes sont possibles :

- Peser les ingrédients ajoutés (soit chaque ingrédient séparément, soit le total de tous les ingrédients).
- Prérégler le poids désiré et décompter jusqu'à ce qu'une quantité suffisante soit ajoutée (avec des signaux d'avertissement acoustiques).



Remarques :

- La balance affiche le poids par pas de 5 g (0,01 lb). Lorsque le poids est inférieur à 5 grammes (0,01 lb), la balance ne fournit pas un résultat de pesée correct.
- L'appareil dispose de 4 sondes de poids placées dans les pieds. La balance fournit des résultats corrects lorsque tous ses pieds sont placés sur un plan de travail fixe et plat. Ne pas poser de torchon ou autres objets dessous.
- Pendant l'utilisation de la balance, le plan de travail ne doit pas être exposé à des vibrations (dues, p. ex. à d'autres activités ou appareils).
- Ne pas faire glisser l'appareil sur le plan de travail, sous risque d'entraver le bon fonctionnement de la balance. Soulever l'appareil pour le déplacer.
- Lorsque la balance est mise en marche ou réinitialisée, elle est brièvement calibrée (pour la tare). Ne pas toucher l'appareil pendant cette période et ne pas poser d'objet dessus (p. ex. cuillère en bois, torchon, etc.).

- Veiller à ne pas poser de verres doseurs ou d'emballages sur l'appareil (p. ex. sur le bord de l'orifice d'ajout).


Peser les ingrédients

→ Suite de la figure ❶

1. Préparer l'appareil de base.
2. Brancher la fiche dans la prise de courant. «OptiMUM» apparaît dans l'affichage.
3. Appuyer sur la touche  et ne plus toucher l'appareil. Pendant le calibrage, plusieurs tirets apparaissent successivement sur l'affichage : «-----» (tare).
4. «0 g» ou «0.00 lb» apparaît dans l'affichage (selon le réglage). La balance est prête.
5. Ajouter les ingrédients. La balance affiche le poids.
6. Lancer le traitement ou ajouter d'autres ingrédients.
7. Appuyer sur la touche  et ne plus toucher l'appareil. «0 g» ou «0.00 lb» apparaît dans l'affichage (selon le réglage). La balance est prête.
8. Ajouter de cette manière tous les ingrédients désirés et les peser.


Traiter ensuite les ingrédients ainsi pesés.




→ «*Utilisation sans fonctions supplémentaires*» voir page 31

Remarque : si la touche  est enfoncée pendant le traitement des produits alimentaires, «POUR BALANCE ARRÊTER MACHINE» apparaît dans l'affichage.

Prérégler le poids

→ Suite de la figure ❷

1. Appuyer sur la touche  et ne plus toucher l'appareil. Pendant le calibrage, plusieurs tirets apparaissent successivement sur l'affichage : «-----» (tare).
2. «0 g» ou «0.00 lb» apparaît dans l'affichage (selon le réglage). La balance est prête.
3. «100 g» ou «0.20 lb» apparaît sur l'affichage (selon le réglage).

4. Régler le poids désiré à l'aide de la touche + ou - (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
 5. Ajouter les ingrédients. La quantité encore à ajouter est affichée, p. ex. «65 g».
 6. Un signal sonore répétitif retentit à partir de «40 g». Plus la quantité restante est petite, plus le signal sonore est rapide.
Remarque : régler le signal sonore → «*Réglages*» voir page 30
 7. A «0 g» (la quantité préréglée a été ajoutée), le signal sonore s'éteint.
Si la quantité préréglée est dépassée, un signal sonore permanent retentit.
Remarque : régler le signal sonore → «*Réglages*» voir page 30
L'indication du poids supplémentaire est précédée du signe moins.
Pour une quantité en trop de 25 g, «-25 g» apparaît dans l'affichage.
- Retirer l'excédent de poids du bol ou maintenir appuyée sur l'une des touches de fonction (//) jusqu'à ce que «OptiMUM» apparaisse sur l'affichage.

Utiliser les accessoires

Il existe, pour votre robot culinaire, toute une série d'accessoires qui élargissent considérablement ses fonctions. En fonction du modèle, certains accessoires sont déjà compris dans la fourniture. Si un accessoire n'est pas compris dans la fourniture d'origine, il peut être acheté dans le commerce ou auprès du service après-vente. → «*Accessoires*» voir page 43

Préparatifs pour les accessoires

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

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


→ Figure

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

Important :

- Respecter les marquages jaune, rouge ou noir sur l'entraînement et les accessoires. → « Code couleur » voir page 27
- Toujours recouvrir les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Consulter les étapes suivantes dans la notice relative à l'accessoire correspondant.

Nettoyage et entretien

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

Risque d'électrocution !

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

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

- Ne pas coincer pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Nettoyer l'appareil de base


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

Nettoyer le bol et les ustensiles

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


Recettes

Crème chantilly

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

Remarque : utiliser le programme automatique avec les modèles SensorControl Plus. → « Utilisation de SensorControl Plus » voir page 33

Blancs d'œufs

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

Remarque : utiliser le programme automatique avec les modèles SensorControl Plus. → « Utilisation de SensorControl Plus » voir page 33

Pâte génoise**Recette de base**

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

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à cake**Recette de base**

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

Quantité maximale : 2,5 x la recette de base

Pâte sablée**Recette de base**

- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 100-125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
- 250 g de farine
- Eventuellement de la levure chimique



- Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur « Profi Flexi » pendant env. ½ minute au niveau **2**, puis env. 2 à 3 minutes au niveau **6**.

A partir de 500 g de farine :

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

Quantité maximale : 4 x la recette de base

Pâte levée**Recette de base**

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

Quantité maximale : 3 x la recette de base

Remarque : utiliser le programme automatique avec les modèles SensorControl Plus. → « Utilisation de SensorControl Plus » voir page 33

Pâte à pâtes**Recette de base**

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

Quantité maximale : 1,5 x la recette de base



Pâte à pain

Recette de base

- 1000 g de farine
- 3 sachets de levure de boulanger
- 2 c. à c. de sel
- 660 ml d'eau tiède
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 4 à 5 minutes au niveau **3**.



Quantité maximale : 1,5 x la recette de base

Ajustage fin des ustensiles

⚠ Risques de blessures !

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

Attention !

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

→ Suite de la figure

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

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

la distance par rapport au bol diminue.

Rotation dans le sens des aiguilles d'une montre :

la distance par rapport au bol augmente.

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

Systemes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

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

Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée, mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu. Pour remettre en marche l'appareil, commuter d'abord l'interrupteur rotatif en position **O**, puis remettre en marche.

Sécurité anti-surcharge

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

Sécurité du bras pivotant

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

Mise au rebut



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



Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Dérangements et solutions

Les tableaux suivants vous présentent des solutions aux problèmes ou dérangements auxquels vous pouvez remédier vous-même. Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage n'indique rien. L'anneau lumineux est éteint. L'appareil refuse de s'enclencher.	L'appareil n'est pas sous tension.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier l'alimentation électrique. ■ Brancher la fiche dans la prise de courant.
L'appareil ne démarre pas. L'anneau lumineux est allumé.	Un système de sécurité a été activé.	→ « <i>Systèmes de sécurité</i> » voir page 39
L'appareil s'éteint pendant son utilisation.	Une trop grande quantité d'ingrédients a été traitée simultanément ou trop longtemps.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amener l'interrupteur rotatif sur ○. ■ Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Réduire la quantité à traiter. ■ Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
	Le bras pivotant a été ouvert.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amener l'interrupteur rotatif sur ○. ■ Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
	Le bol ou l'entraînement d'angle (en accessoire) ne sont plus fixés.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amener l'interrupteur rotatif sur ○. ■ Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Tourner le bol jusqu'en butée. ■ Tourner fermement l'entraînement d'angle et fermer entièrement le levier de fermeture.

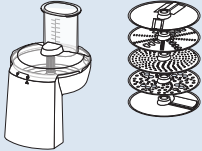
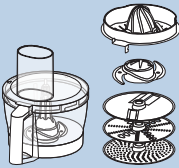
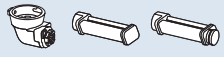



Problème	Cause possible	Solution
Le bras pivotant ne peut pas être ouvert.	Un accessoire est monté sur l'entraînement rouge à l'arrière.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retirer l'accessoire. ■ Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis ouvrir le bras pivotant.
La balance n'affiche aucun changement de poids alors que des ingrédients sont ajoutés.	La quantité des ingrédients est inférieure à 5 grammes (0,01 lb).	Mettre au moins 5 grammes (0,01 lb) dans le bol, sinon la balance n'est pas en mesure de fournir des résultats de pesée corrects.
L'appareil ne démarre pas le programme SensorControl Plus sélectionné et s'éteint.	Le sélecteur rotatif n'a pas été maintenu assez longtemps en position M/A .	
SensorControl Plus ne peut pas être démarré. «AJOUTEZ LES INGREDIENTS» apparaît sur l'affichage, alors que les ingrédients ont déjà été mis dans le bol.	Les ingrédients ont été déposés dans le bol avant l'activation de la balance (sur les modèles dotés d'une balance).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vider le bol. ■ Sélectionner de nouveau le programme. ■ Mettre les ingrédients dans le bol uniquement une fois le programme sélectionné et une fois que la balance affiche «0 g» ou «0.00 lb» (en fonction du réglage) ou que «AJOUTEZ LES INGREDIENTS» apparaît sur l'affichage.


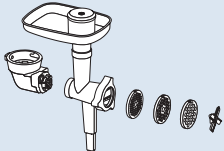
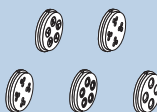

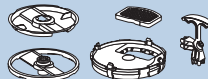
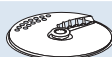
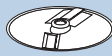
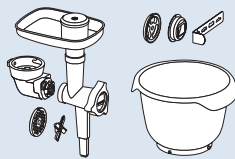
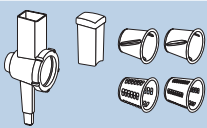

Affichage	Cause possible	Solution
ERREUR SURCHARGE MOTEUR	Une trop grande quantité d'ingrédients a été traitée simultanément ou trop longtemps.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amener l'interrupteur rotatif sur ○. ■ Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Réduire la quantité à traiter. ■ Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
	L'appareil ou un accessoire est bloqué.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amener l'interrupteur rotatif sur ○. ■ Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Contrôler l'appareil ou l'accessoire et supprimer le blocage.
	Moteur défectueux.	Si ce message s'affiche de manière permanente, le moteur est peut-être défectueux. Adressez-vous au service après-vente.

Affichage	Cause possible	Solution
ERREUR BALANCE	La balance ne fonctionne pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réinitialiser la balance : maintenir appuyée l'une des touches de fonction (☺/☹/☹) jusqu'à ce que «OptiMUM» apparaisse sur l'affichage. ■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Attendre env. 10 minutes et ré-essayer.
	Balance défectueuse.	Si ce message s'affiche de manière permanente, la balance est peut-être défectueuse. Adressez-vous au service après-vente.
	La balance est exposée à des vibrations.	Ne pas placer l'appareil sur une surface sous laquelle se trouve par exemple un lave-vaisselle.
	L'appareil a été glissé sur le plan de travail avant l'utilisation de la balance.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soulever l'appareil et le reposer. ■ Réinitialiser la balance et essayer une nouvelle fois.
ERREUR BRAS OUVERT	Le bras pivotant a été ouvert.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. ■ Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
ERREUR VERIFIER BOL	Le bol ou l'entraînement d'angle (en accessoire) ne sont plus fixés.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Tourner le bol jusqu'en butée. ■ Tourner fermement l'entraînement d'angle et fermer entièrement le levier de fermeture.
POUR BALANCE ARRÊTER MACHINE	La balance a été mise en marche pendant que l'appareil fonctionnait.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Éteindre l'appareil et attendre qu'il s'arrête complètement avant de mettre la balance en marche.
SURCHARGE BALANCE ou SOUS-CHARGE BALANCE	Le résultat de la mesure se situe en dehors de la plage de mesure et d'affichage de la balance (entre -990 g et 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ne pas ajouter plus de 5000 g d'ingrédients. ■ Ne pas prélever plus de 990 g d'ingrédients.
SURCHARGE ou SOUS-CHARGE lorsque SensorControl Plus est utilisé	Trop d'ingrédients, ou pas assez, ont été ajoutés pour le programme sélectionné.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ajouter les ingrédients en fonction des indications de quantité. <p>→ « <i>Utilisation de SensorControl Plus</i> » voir page 33</p>

Accessoires

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

Accessoires	Désignation	Description
	MUZ9VL1	Râpeur Pour couper, émincer et râper les fruits, légumes et autres ingrédients.
	MUZ9VLP1	Multimixeur avec presse-agrumes Pour hacher les herbes aromatiques, légumes, pommes et viande, pour râper les carottes, radis et fromages, pour concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur. Pour presser oranges, citrons et pamplemousses.
	MUZ9PP1	Machine à pâtes Pour la préparation de pâtes à lasagne et de tagliatelles.
	MUZ9TM1	Kit multibroyeur Pour concasser et broyer de petites quantités d'épices, de céréales, de café ou de sucre. Pour broyer et hacher la viande, le poisson, les fromages à pâte dure, les herbes aromatiques, les fruits, les légumes, les noix en tous genres ou le chocolat. Pour mélanger les produits alimentaires liquides ou mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus ou les fruits surgelés et pour réduire des préparations en purée.
	MUZ9HA1	Hachoir à viande avec accessoires à remplir les saucisses et moule à kebbehs Pour hacher de la viande fraîche destinée à un tartare ou un rôti de viande hachée. Pour remplir les saucisses. Pour fabriquer des boulettes de pâtes et de viande hachée.
	MUZ9MX1	Mixeur Pour mixer des boissons, réduire les fruits et légumes en purée, préparer de la mayonnaise, broyer des fruits, noix, et glaçons, mixer des soupes et sauces.
	MUZ9ER1	Bol mélangeur en acier inoxydable avec poignées Le bol peut préparer jusqu'à 3500 g de pâte à cake.

Accessoires	Désignation	Description
	MUZ9KR1	Bol mélangeur en plastique avec poignées Le bol peut préparer jusqu'à 3500 g de pâte à cake.
	MUZ9FW1	Hachoir à viande Pour hacher de la viande fraîche destinée à un tartare ou un rôti de viande hachée.
	MUZ9PP2	Filières à pâtes pour MUZ9HA1 et MUZ9FW1 Pour former des pâtes. 5 formes différentes sont disponibles.
	MUZ9SV1	Insert à biscuiterie dressée pour MUZ9HA1 et MUZ9FW1 Pour former des biscuits dressés. 4 formes différentes sont disponibles.
	MUZ9CC1	Accessoire à découper en dés pour MUZ9VL1 Pour couper les aliments en dés.
	MUZ9PS1	Disque à pommes frites pour MUZ9VL1 Pour découper des pommes de terre crues en frites.
	MUZ9SC1	Disque réversible Pro Supercut pour MUZ9VL1 et MUZ9VLP1 Pour couper des fruits et légumes en tranches fines ou épaisses. Convient particulièrement bien aux aliments très mous ou très fibreux.
	MUZ9BS1	Kit d'accessoires « Baking Sensation » Ce kit contient les éléments suivants: Hachoir à viande MUZ9FW1 (avec disque perforé moyen, 5 mm), insert à biscuiterie dressée MUZ9SV1 , bol mélangeur en plastique MUZ9KR1 .
	MUZ9RV1	Râpe Pour râper et couper des produits alimentaires.
	MUZ9AD1	Renvoi d'angle pour MUZ9RV1 Disponible séparément, lorsque aucun autre accessoire n'est fourni avec un renvoi d'angle.

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. Non superare le quantità massime ammesse.

→ *“Ricette” ved. pagina 58*

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

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

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

- L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma.
- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!

- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Pericolo di lesioni!

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente.
- Per abbassare il braccio oscillante non mettere le mani all'interno per evitare che dita o mani restino incastrate. Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione.
- Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati! Per l'utilizzo degli accessori, montare la ciotola, il coperchio e i coperchi di sicurezza in base alle istruzioni!
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Non infilare oggetti (ad es. cucchiaini da cucina) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti in rotazione. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- Non utilizzare mai contemporaneamente utensili e accessori o 2 accessori. Per l'uso degli accessori osservare sia il libretto d'istruzioni accluso sia le presenti istruzioni per l'uso.
- Per l'uso degli accessori osservare le marcature colorate presenti sugli accessori e sull'ingranaggio.

Pericolo di soffocamento!

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

Attenzione!

- Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.
- Il piano di lavoro deve essere ben accessibile, impermeabile, stabile, in piano, asciutto e sufficientemente grande, per evitare danni da spruzzi e poter lavorare liberamente.

Importante!

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 57*

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

www.bosch-home.com

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

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

→ **Sequenza immagini** .

Indice

Uso corretto	45
Importanti avvertenze di sicurezza	45
Panoramica	47
Prima del primo utilizzo	48
Parti ed elementi di comando	48
Preparazione	50
Impostazioni	51
Utilizzo senza funzioni supplementari	51
Utilizzo della funzione ora e della funzione timer	53
Utilizzo di SensorControl Plus	54
Utilizzo della bilancia	56
Utilizzo degli accessori	57
Pulizia e cura	57
Ricette	58
Regolazione di precisione degli utensili	59
Sistemi di sicurezza	60
Smaltimento	60
Garanzia	60
Rimedi in caso di guasti	61
Accessori	63

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura** 

Apparecchio base

1 Manopola

- a Anello luminoso
(indicatore di funzionamento)
- b Scala di regolazione

2 Pulsante di sblocco

3 Braccio oscillante

4 Ingranaggio principale (nero)

- a Apertura per l'inserimento degli utensili

5 Ingranaggio anteriore (giallo)

- a Coperchio di sicurezza
dell'ingranaggio

6 Ingranaggio posteriore (rosso)

- a Coperchio di sicurezza
dell'ingranaggio

7 Vano portacavo o avvolgicavo*

8 Incavi per la ciotola

Pannello di comando

9 Tasti funzione

- a Tasti di selezione funzione*
- b Tasti di regolazione

10 Display

Ciotola

11 Ciotola in acciaio inox

12 Coperchio

- a Pozzetto di riempimento

Utensili

13 Frusta "Profi Flexi"

- a Cappuccio di protezione
con tasto di espulsione

14 Frusta per montare professionale

- a Cappuccio di protezione
con tasto di espulsione
- b Cappuccio di protezione
con tasto di espulsione

* a seconda del modello

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

Prima del primo utilizzo

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

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutti gli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 57

Parti ed elementi di comando

Marcature colorate

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

Ingranaggi

→ Figura A

L'apparecchio è dotato di 3 ingranaggi diversi.

Ingranaggio principale, nero (4)

Per utilizzare utensili oppure accessori con un ingranaggio angolare.



Ingranaggio anteriore, giallo (5)

Per utilizzare accessori con raccordo giallo.



Ingranaggio posteriore, rosso (6)

Per utilizzare accessori con raccordo rosso.



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

Per coprire gli ingranaggi non in uso.

Ulteriori informazioni: → "Accessori" ved. pagina 63

Display

→ Figura A

Sul display vengono visualizzate impostazioni, informazioni, avvisi di errore e valori. I testi di lunghe dimensioni si muovono da destra a sinistra per permetterne la visualizzazione completa.

Esempio:



È possibile modificare la lingua in cui vengono visualizzati i testi.




→ "Impostazioni" ved. pagina 51

Tasti funzione

→ Figura A

L'apparecchio possiede da 3 a 5 tasti di funzione (a seconda del modello) con i quali è possibile selezionare e impostare funzioni supplementari e programmi automatici.

Tasti

 *	SensorControl Plus / selezione programma / indietro
 *	Timer / selezione / indietro
 *	Bilancia / tara / indietro
—	Selezione / diminuire il valore
+	Selezione / aumentare il valore

* a seconda del modello

Tasti di selezione funzione / /

Premendo brevemente si attiva la funzione selezionata. Tenendo premuto si esce dalla funzione selezionata e sul display ricompare "OptiMUM".

Nota: i tasti vengono azionati con un leggero tocco delle dita. Indossare guanti da cucina può influire sul funzionamento dei tasti. Non è possibile utilizzare oggetti (ad es. cucchiain da cucina) per azionare l'apparecchio.

Manopola con anello luminoso

→ Figura 3



La manopola serve per selezionare la velocità desiderata, avviare un programma automatico oppure spegnere l'apparecchio. Durante il funzionamento l'anello luminoso integrato si illumina. Se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, se scatta la protezione elettronica oppure in presenza di un guasto, l'apparecchio non può più essere acceso e l'anello luminoso si illumina.

Impostazioni

M/A	L'impostazione M/A ha due diverse funzioni: Standard (M): funzionamento "pulse" alla massima velocità / veloce. Tenere la manopola in posizione per impostare la durata desiderata. Con SensorControl Plus (A): regolazione automatica della durata. Dopo l'attivazione del programma automatico posizionare la manopola su M/A e tenerla in posizione per qualche secondo. La manopola resta su M/A e al termine del programma automatico si sposta di nuovo su O . L'apparecchio è spento. → "Utilizzo di SensorControl Plus" ved. pagina 54
O	Arresto / spegnimento
	Funzione "incorporare" alla velocità più bassa / molto lenta
1...7	Livelli di velocità 1: velocità bassa / lento 7: velocità massima / veloce

Utensili

→ Figura 4

Frusta "Profi Flexi"

Per mescolare impasti, ad es. impasto morbido o mousse.
Per incorporare albumi montati a neve o panna.



Frusta per montare professionale

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



Gancio impastatore

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



Consigli sulla velocità

	Per incorporare e mescolare delicatamente ingredienti diversi (ad es. incorporare gli albumi montati a neve)
1-2	Per incorporare e mescolare ingredienti
3	Per impastare impasti impegnativi con il gancio impastatore
5-7	Per mescolare e montare ingredienti (ad es. panna montata) con la frusta "Profi Flexi" o con la frusta per montare professionale
M/A	Per utilizzare gli utensili con SensorControl Plus → "Utilizzo di SensorControl Plus" ved. pagina 54

Regolazione di precisione degli utensili

La regolazione in fabbrica dell'apparecchio prevede che la frusta per montare professionale tocchi quasi il fondo della ciotola per mescolare al meglio gli ingredienti. Se gli utensili toccano il fondo della ciotola oppure sono troppo lontani, è possibile regolare la distanza facilmente.
→ "Regolazione di precisione degli utensili" ved. pagina 59

Braccio oscillante

→ Figura C



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

Ciotola e coperchio

→ Figura D

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

Inserimento e rimozione di utensili

→ Figura E

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

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

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

Avvolgicavo

→ Figura A



A seconda del modello:

l'apparecchio è dotato di un avvolgicavo automatico. Estrarre il cavo di alimentazione con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 125 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Ridurre la lunghezza del cavo: tirare leggermente il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Importante: non reintrodurre il cavo manualmente. Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere di nuovo.

Vano portacavo

→ Figura A



A seconda del modello:

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

Sistemi di sicurezza

L'apparecchio è dotato di diversi sistemi di sicurezza. → "Sistemi di sicurezza" ved. pagina 60



Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, pulita e stabile.
- Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.
- Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
- Inserire il coperchio con il pozzetto di riempimento in avanti sull'ingranaggio principale.
- Inserire la ciotola, prestando attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.


L'apparecchio base è pronto per essere utilizzato.

Importante: per non compromettere il funzionamento della bilancia, non spostare l'apparecchio sul piano di lavoro trascinandolo. Sollevare l'apparecchio per spostarlo.



Impostazioni

- Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
 - Inserire la spina di alimentazione. L'apparecchio è acceso.
 - Sul display compare "OptiMUM".
- Nota:** se l'apparecchio non viene utilizzato o messo in funzione per un po' di tempo, il display si oscura lentamente e l'apparecchio entra in modalità standby. Toccando un tasto a scelta compare di nuovo "OptiMUM".
- Premere i tasti  e + contemporaneamente finché non si apre il menu di configurazione.
 - Rilasciare i tasti  e +.

Selezione delle impostazioni




- Premendo brevemente il tasto  compaiono una dopo l'altra le seguenti impostazioni.
 - LINGUA
Lingua in cui vengono visualizzati i testi del display.
 - SUONI
Volume dei segnali acustici – Impostazione su 6 livelli, da spento ad alto.
 - LUMINOSITÀ
Luminosità del display – Impostazione su 6 livelli, da scuro a chiaro.
 - UNITÀ (nei modelli con la bilancia)
Unità di visualizzazione della bilancia – grammi (g) o libbre (lb).

Modifica e salvataggio delle impostazioni


- Con il tasto + o – è possibile modificare l'impostazione attuale.
- Tenere premuti i tasti  e + contemporaneamente finché sul display non compare "IMPOSTAZIONI SALVATO".
- Rilasciare i tasti  e +. Le impostazioni modificate sono state salvate.

Esempio: impostazione della lingua





→ vedere anche le istruzioni brevi

- Premere i tasti  e + contemporaneamente finché non si apre il menu di configurazione.
- Rilasciare i tasti  e +.
- Premere il tasto  finché non viene visualizzata la selezione della lingua.

LINGUA
ITALIANO

- Premere il tasto + o – finché non viene visualizzata la lingua desiderata.
- Tenere premuti i tasti  e + contemporaneamente finché sul display non compare "IMPOSTAZIONI SALVATO".

IMPOSTAZ.
SALVATO

- Sul display compare la selezione della lingua.
- Rilasciare i tasti  e +. La selezione lingua è stata salvata.
- Tenere premuto uno dei tasti funzione (, , ) finché sul display non viene visualizzato "OptiMUM". L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Nota: Se l'apparecchio viene acceso con la manopola, il menu si chiude subito.

Utilizzo senza funzioni supplementari

Pericolo di lesioni!

- Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento.
- Lavorare soltanto con il coperchio chiuso.

- Prima di muovere il braccio oscillante o di sostituire l'utensile, attendere tassativamente che l'ingranaggio si sia fermato.
- Per motivi di sicurezza, applicare sempre i coperchi di sicurezza sull'ingranaggio anteriore e su quello posteriore.

Importante:

- Preparare l'apparecchio di base come descritto alla voce "Preparazione".
- L'apparecchio non si aziona se la ciotola non è inserita correttamente.

Nota: la funzione "ORA" si avvia automaticamente ad ogni utilizzo, calcola la durata di lavorazione e la indica sul display.

→ Sequenza immagini

1. A seconda della lavorazione da eseguire, selezionare la frusta "Profi Flexi", la frusta per montare professionale o il gancio impastatore → "Utensili" ved. pagina 49. Inserire l'utensile nell'ingranaggio principale fino allo scatto. Il cappuccio di protezione copre l'ingranaggio.
2. Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
3. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.

Pericolo di lesioni!

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

Uso dell'apparecchio

4. Inserire la spina di alimentazione. Sul display compare "OptiMUM".
5. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata (→ "Consigli sulla velocità" ved. pagina 49). Sul display compare "ORA" e viene visualizzata la durata di lavorazione trascorsa in minuti e in secondi.

Nota: a partire da una durata di 60 minuti vengono visualizzate anche le ore: "1:01:30".

6. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.

7. Posizionare la manopola su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
8. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
9. Ruotare la ciotola in senso orario finché non è possibile sollevarla. Rimuovere la ciotola.
10. Premere i due tasti di espulsione finché l'utensile non si stacca, quindi togliere l'utensile dall'ingranaggio.
11. Togliere il coperchio dall'ingranaggio.
12. Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 57

Nota: seguite i nostri esempi d'impiego per conoscere meglio il vostro nuovo apparecchio e le sue funzioni. → "Ricette" ved. pagina 58

Aggiunta di ingredienti

Durante la lavorazione è possibile aggiungere altri ingredienti.

→ Figura

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

Pericolo di lesioni!

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

→ Sequenza immagini

1. Per aggiungere quantità maggiori o ingredienti più grandi, portare la manopola su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
3. Inserire gli ingredienti direttamente nella ciotola. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia. Sul display compare "OptiMUM". Continuare a lavorare gli ingredienti.



Utilizzo della funzione ora e della funzione timer

L'apparecchio è dotato di una funzione ora e di una funzione timer. Sono disponibili le funzioni seguenti:

Funzione "ORA"

Indicazione della durata di lavorazione trascorsa (impostazione standard). La funzione "ORA" si attiva automaticamente quando si inizia con la lavorazione degli alimenti.


Note:

- Durante la lavorazione premere brevemente il tasto  per attivare la funzione "TIMER".
- Durante la lavorazione tenere premuto il tasto  per riportare l'ora a "00:00".

Funzione "TIMER"



Impostare la durata desiderata. Al termine della durata impostata verrà emesso un segnale acustico e la lavorazione verrà conclusa. La funzione può essere utilizzata anche quando non si lavorano alimenti (ad es. per i tempi di cottura e di riposo degli alimenti).

→ Sequenza immagini



1. Preparare l'apparecchio. Introdurre gli ingredienti.
2. Inserire la spina di alimentazione. Sul display compare "OptiMUM".
3. Premere il tasto . Sul display compare "00:00".
4. Con il tasto + o – impostare la durata di lavorazione desiderata. Tenendo premuto il tasto corrispondente è possibile modificare i valori più velocemente. La durata di lavorazione impostata viene salvata per ca. 5 minuti.
5. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
6. Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia della durata rimanente.

7. Al termine della durata impostata viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio interrompe automaticamente la lavorazione. Sul display compare "FINE TIMER".
Nota: per impostare il segnale acustico → "Impostazioni" ved. pagina 51
8. Sul display compare "METTERE INTERRUETTORE SU 0".
9. Posizionare la manopola su **O**. Sul display compare "OptiMUM".
10. Staccare la spina di alimentazione.
11. La lavorazione con la funzione "TIMER" è terminata.
12. Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 57


Note:

- Sul display viene visualizzata la durata in minuti e secondi. Esempio: 1 minuto e 30 secondi: "01:30". A partire da una durata di 60 minuti vengono visualizzate anche le ore: "1:01:30".
- Premere il tasto + o – per regolare in qualsiasi momento la durata rimanente visualizzata.
- Premere brevemente il tasto  2 volte per fermare il timer (l'apparecchio resta acceso) o per riavviarlo.
- Posizionare la manopola su **O** per interrompere la lavorazione. La durata rimanente resta salvata e il conto alla rovescia prosegue una volta riacceso.
- Tenere premuto il tasto  per spegnere il timer. Sul display viene visualizzato "00:00". La funzione "ORA" è nuovamente attivata.

Utilizzare il timer senza lavorare alimenti:

- Premere il tasto . Sul display compare "00:00".
- Con il tasto + o - impostare la durata di lavorazione desiderata.
- Premere brevemente il tasto  2 volte per far partire il timer.
- Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia della durata rimanente.
- Quando il tempo sarà scaduto verrà emesso un segnale acustico. Sul display compare "FINE TIMER".

Note:



- Premere brevemente il tasto  2 volte per fermare o far ripartire il timer.
- Se durante l'utilizzo del timer si inizia con la lavorazione di alimenti, l'apparecchio resta in funzione per tutta la durata impostata e termina automaticamente la lavorazione.

Utilizzo di SensorControl Plus

L'apparecchio è dotato (a seconda del modello) dei programmi automatici di SensorControl Plus. I sensori controllano la lavorazione degli ingredienti e, una volta raggiunta la consistenza prevista, spengono automaticamente l'apparecchio. Con il SensorControl Plus sono disponibili i seguenti programmi automatici.

- PANNA
Preparazione automatica della panna montata.
- ALBUME
Preparazione automatica di albumi montati a neve.
- PASTA LIEVITATA
Preparazione automatica di pasta lievitata.

Selezione del programma

- Premere il tasto . Sul display compare "PANNA".
- Premere il tasto  o i tasti +/-. Appariranno i seguenti programmi in successione:

Programma	Utensile / Ingredienti
PANNA > 300 ml *	Frustra per montare professionale 300-700 ml di panna
PANNA > 700 ml *	Frustra per montare professionale 700-1500 ml di panna
ALBUME	Frustra per montare professionale 2-12 albumi
PASTA LIEVITATA	Gancio impastatore Ingredienti e quantità come da ricetta → "Ricette" ved. pagina 58

* Negli apparecchi con bilancia integrata, le opzioni "> 300 ml" e "> 700 ml" non vengono visualizzate per la voce "PANNA". Sul display lampeggia "0g". Se si inserisce una quantità di panna fra 300 e 1500 ml, sul display viene visualizzata in maniera continua la quantità e l'apparecchio utilizza automaticamente le impostazioni corrette. Se si inserisce una quantità di panna inferiore o superiore, il peso visualizzato lampeggia.

Note:


- Al primo impiego di SensorControl Plus automatico la macchina da cucina deve essere stata in funzione per almeno 2 minuti per garantire un corretto funzionamento dei sensori.
- Aggiungere gli ingredienti soltanto dopo aver selezionato il programma e dopo che la bilancia indica "0g" oppure "0.00 lb" (a seconda dell'impostazione) o sul display viene visualizzato "AGG. INGRED.".
 - Se l'apparecchio viene acceso con la manopola, il menu si chiude subito.


- Una volta iniziata la lavorazione con SensorControl Plus, non aggiungere altri ingredienti.
- Il SensorControl Plus è programmato solo per gli utensili e gli alimenti indicati (nelle quantità prescritte). Non sono possibili combinazioni differenti.
- La freschezza, la temperatura ed i contenuti degli ingredienti utilizzati influenzano il tempo necessario e il risultato.
- Il SensorControl Plus può raggiungere risultati ottimali solo se le uova sono fresche e la panna è fredda (6 °C).
- La panna che è stata congelata non può essere montata.
- L'uso di panna con additivi o di panna senza lattosio può condurre a risultati non ideali.
- Inserire zucchero, aromi e altre aggiunte per panna o albumi montati a neve solo dopo il termine di SensorControl Plus.
- Dopo l'avvio di SensorControl Plus i tasti sono bloccati.
- Per interrompere il SensorControl Plus posizionare la manopola su **O**, superando un punto di lieve resistenza.
- Qualora il risultato non dovesse soddisfare le vostre aspettative, posizionare la manopola sul livello **7** (per panna e albumi montati a neve) o **3** (per pasta lievitata) e continuare a lavorare gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Non utilizzare il SensorControl Plus per una seconda volta con ingredienti già lavorati.


Un esempio: montare gli albumi con il SensorControl Plus

→ Sequenza immagini

1. Preparare l'apparecchio base e inserire la frusta per montare professionale.
2. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
3. Inserire la spina di alimentazione. Sul display compare "OptiMUM".
4. Separare le uova (2-12 uova).

5. Premere il tasto . Sul display compare "PANNA".

Nota: nei modelli senza bilancia compare "PANNA > 300 ml". Premere nuovamente il tasto . Sul display compare "PANNA > 700 ml".

6. Premere il tasto . Sul display compare "ALBUMI".

Nota: negli apparecchi con bilancia integrata, ora questa viene calibrata. Durante la calibrazione, sul display viene visualizzata una serie di trattini: "-----" (tara). Sul display compare "0 g" oppure "0.00 lb" (a seconda dell'impostazione).

7. Inserire gli albumi nella ciotola.

Sul display compare "TENERE INTERRUETTORE SU M/A 2s".

8. Ruotare la manopola su **M/A** e tenerla in posizione per 2 secondi.

9. Dopo 2 secondi la manopola si blocca automaticamente e dopo averla rilasciata rimane su **M/A**.

Importante: se la manopola non rimane su **M/A**, significa che non è stata tenuta sufficientemente a lungo in posizione.

10. Sul display compare "SENSOR CONTROL PLUS". Il SensorControl Plus controlla la lavorazione.

11. Quando la consistenza preimpostata è stata raggiunta viene emesso un segnale acustico e la lavorazione viene conclusa. Sul display compare "FINE".

Nota: per impostare il segnale acustico → "Impostazioni" ved. pagina 51

12. La manopola si sposta automaticamente su **O**. Sul display compare "OptiMUM".

13. Staccare la spina di alimentazione.

14. La lavorazione con la funzione "ALBUME" è terminata.

15. Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 57

Utilizzo della bilancia

L'apparecchio (a seconda del modello) è dotato di una bilancia. Sono possibili i seguenti utilizzi:



- Pesare gli ingredienti inseriti (ogni ingrediente singolarmente o tutti insieme).
- Preimpostare il peso desiderato e fare il conto alla rovescia fino al raggiungimento della quantità necessaria (con segnale di avviso acustico).

Note:

- La bilancia indica il peso in incrementi di 5 g (0,01 lb). Se vengono pesati meno di 5 grammi (0,01 lb), la bilancia non fornisce un risultato di misura corretto.
- L'apparecchio ha 4 sensori di peso nei piedini di appoggio. La bilancia fornisce risultati corretti solo se tutti i piedini si trovano su una superficie di lavoro stabile e piana. Non mettere panni o altro sotto l'apparecchio.
- Durante l'utilizzo della bilancia il piano di lavoro non deve essere esposto a vibrazioni (ad esempio provocate da altre attività o altri apparecchi).
- Per non compromettere il funzionamento della bilancia, non spostare l'apparecchio sul piano di lavoro trascinandolo. Sollevare l'apparecchio per spostarlo.
- Dopo averla accesa o riavviata, la bilancia verrà calibrata per un breve momento (tara). Durante questa operazione non toccare l'apparecchio e non appoggiarvi oggetti (ad es. cucchiaini o panni da cucina, ecc.).
- Fare attenzione a non appoggiare misurini o confezioni all'apparecchio (ad es. sul bordo del pozzetto di riempimento).


Pesare gli ingredienti

→ Sequenza immagini

1. Preparare l'apparecchio base.
2. Inserire la spina di alimentazione. Sul display compare "OptiMUM".
3. Premere il tasto  e non toccare più l'apparecchio. Durante la calibrazione, sul display viene visualizzata una serie di trattini: "-----" (tara).
4. Sul display compare "0 g" oppure "0.00 lb" (a seconda delle impostazioni). La bilancia è pronta.
5. Introdurre gli ingredienti. La bilancia indica il peso.
6. Avviare la lavorazione oppure preparare gli altri ingredienti.
7. Premere il tasto  e non toccare più l'apparecchio. Sul display compare "0 g" oppure "0.00 lb" (a seconda delle impostazioni). La bilancia è pronta.
8. Aggiungere in questo modo tutti gli ingredienti desiderati e pesare.


Dopodiché lavorare gli ingredienti pesati.

→ "Utilizzo senza funzioni supplementari" ved. pagina 51

Nota: se si preme il tasto  durante la lavorazione di alimenti, sul display compare "X PESARE STOP APPARECCHIO".

Preimpostare il peso

→ Sequenza immagini

1. Premere il tasto  e non toccare più l'apparecchio. Durante la calibrazione, sul display viene visualizzata una serie di trattini: "-----" (tara).
2. Sul display compare "0 g" oppure "0.00 lb" (a seconda delle impostazioni). La bilancia è pronta.
3. Sul display compare "100 g" oppure "0.20 lb" (a seconda dell'impostazione).
4. Con il tasto + o - impostare il peso desiderato (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Introdurre gli ingredienti. La quantità mancante viene visualizzata sul display, ad es. "65 g".

6. A partire da “40 g” viene emesso ripetutamente un segnale acustico. Più è ridotta la quantità rimanente e più il segnale diventa veloce.

Nota: per impostare il segnale acustico

→ “Impostazioni” ved. pagina 51

7. Una volta raggiunti “0 g” (la quantità preimpostata è stata raggiunta) il segnale acustico si spegne.
8. Se viene superata la quantità preimpostata, il segnale acustico viene emesso in maniera continua.
- Nota:** per impostare il segnale acustico
→ “Impostazioni” ved. pagina 51
- Il peso in eccesso viene visualizzato con un segno meno. Se si eccede di 25 g, sul display appare “-25 g”.
- Togliere la quantità in eccesso oppure tenere premuto uno dei tasti funzione (☞/☞/☞) finché sul display non viene visualizzato “OptiMUM”.

Utilizzo degli accessori

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

→ “Accessori” ved. pagina 63

Preparativi per l’uso degli accessori

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

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


→ Figura

1. Preparativi per l’uso degli utensili.
2. Preparativi per l’uso di un accessorio sull’ingranaggio nero con ingranaggio angolare e accessorio, che viene inserito al posto della ciotola.
3. Preparativi per l’uso di un accessorio sull’ingranaggio rosso, ad esempio frullatore o tritatutto universale.
4. Preparativi per l’uso di un accessorio sull’ingranaggio giallo con apertura di uscita per gli alimenti, ad esempio Multi-Mixer o spremiagrumi.
5. Preparativi per l’uso di un accessorio sull’ingranaggio giallo con apertura di uscita per gli alimenti, ad esempio sminuzzatore continuo.

Importante:

- Prestare attenzione ai colori giallo, rosso o nero sull’ingranaggio e sugli accessori. → “Marcature colorate” ved. pagina 48
- Coprire sempre gli ingranaggi non utilizzati con gli appositi coperchi di sicurezza.
- Per tutte le ulteriori operazioni consultare le relative istruzioni per l’uso degli accessori.

Pulizia e cura

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Attenzione!

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

Pulizia dell'apparecchio base

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

Pulizia della ciotola e degli utensili

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

Ricette

Panna montata

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



Nota: nei modelli con SensorControl Plus utilizzare il programma automatico.

→ "Utilizzo di SensorControl Plus" ved. pagina 54

Albumi

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



Nota: nei modelli con SensorControl Plus utilizzare il programma automatico.

→ "Utilizzo di SensorControl Plus" ved. pagina 54

Pasta biscotto

Ricetta base

- 3 uova
- 3-4 cucchiaini di acqua calda
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di farina
- 50 g di fecola
- Eventualmente lievito in polvere
- Sbattere gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per montare professionale per ca. 4-6 minuti alla velocità **7** fino a ottenere un composto spumoso.
- Mettere la manopola sulla velocità **1**, quindi aggiungere e incorporare la farina e la fecola setacciate, un cucchiaio per volta, per ca. ½-1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Impasto di base per dolci

Ricetta base

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

Quantità massima: 2 volte e ½ la ricetta base



Pasta frolla

Ricetta base

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



A partire da 500 g di farina:

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



Quantità massima: 4 volte la ricetta base

Pasta lievitata

Ricetta base

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



Quantità massima: 3 volte la ricetta base

Nota: nei modelli con SensorControl Plus utilizzare il programma automatico.

→ "Utilizzo di SensorControl Plus" ved. pagina 54

Pasta all'uovo

Ricetta base

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



Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per il pane

Ricetta base

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



Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Regolazione di precisione degli utensili

⚠ Pericolo di lesioni!

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

Attenzione!

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

→ Sequenza immagini

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

- Regolare la distanza dalla ciotola ruotando l'utensile (1 giro completo corrisponde a una regolazione in altezza di 1 mm).

Rotazione in senso antiorario:

la distanza dalla ciotola diminuisce.

Rotazione in senso orario:

la distanza dalla ciotola aumenta.

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

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

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

Blocco di riaccensione

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

Sicurezza di sovraccarico

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

Sicurezza del braccio oscillante

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

Smaltimento



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

Garanzia

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

Con riserva di modifica.

Rimedi in caso di guasti

Nelle seguenti tabelle trovate le soluzioni per problemi o guasti che potete risolvere da soli. Se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

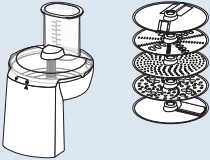
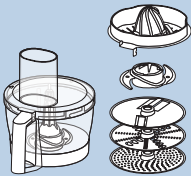
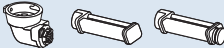
Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display non indica niente. L'anello luminoso è spento. L'apparecchio non si accende.	All'apparecchio non arriva elettricità.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare l'alimentazione elettrica. ■ Inserire la spina di alimentazione.
L'apparecchio non si avvia. L'anello luminoso si illumina.	È stato attivato un sistema di sicurezza.	→ "Sistemi di sicurezza" ved. pagina 60
L'apparecchio si spegne durante l'uso.	È stata lavorata una quantità eccessiva di ingredienti oppure è stata lavorata troppo a lungo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare la manopola su O. ■ Staccare la spina di alimentazione. ■ Ridurre la quantità di alimenti lavorati. ■ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
	Il braccio oscillante è stato aperto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare la manopola su O. ■ Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
	La ciotola o l'ingranaggio angolare (accessori) si sono staccati.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare la manopola su O. ■ Staccare la spina di alimentazione. ■ Ruotare la ciotola fino all'arresto. ■ Ruotare l'ingranaggio angolare fino all'arresto e chiudere completamente la leva di chiusura.
Il braccio oscillante non si apre.	Sull'ingranaggio posteriore rosso è applicato un accessorio.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rimuovere l'accessorio. ■ Premere il pulsante di sblocco e aprire il braccio oscillante.
La bilancia non indica variazioni di peso, nonostante siano stati aggiunti ingredienti.	La quantità di ingredienti aggiunti è inferiore a 5 grammi (0,01 lb).	Aggiungere almeno 5 grammi (0,01 lb), altrimenti la bilancia non fornisce un risultato di misura corretto.
L'apparecchio non avvia il programma SensorControl Plus selezionato e si spegne.	La manopola non è stata tenuta abbastanza a lungo nella posizione M/A .	
SensorControl Plus non si avvia. Compare "AGG INGRED." anche se sono già stati aggiunti ingredienti.	Per i modelli con bilancia: gli ingredienti sono stati aggiunti prima dell'attivazione della bilancia.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vuotare la ciotola. ■ Selezionare nuovamente il programma. ■ Aggiungere gli ingredienti soltanto dopo aver selezionato il programma e dopo che la bilancia indica "0 g" oppure "0.00 lb" (a seconda dell'impostazione) o sul display viene visualizzato "AGG. INGRED."


Messaggio sul display	Possibile causa	Rimedio
ERRORE SOVRACCARICO MOTORE	È stata lavorata una quantità eccessiva di ingredienti oppure è stata lavorata troppo a lungo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare la manopola su ○. ■ Staccare la spina di alimentazione. ■ Ridurre la quantità di alimenti lavorati. ■ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
	L'apparecchio o un accessorio sono bloccati.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare la manopola su ○. ■ Staccare la spina di alimentazione. ■ Controllare l'apparecchio / accessorio e rimuovere il blocco.
	Motore guasto.	Se il messaggio viene visualizzato in maniera continua probabilmente il motore è guasto. Si prega di contattare il servizio assistenza clienti.
ERRORE BILANCIA	La bilancia non funziona correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Resetare la bilancia: tenere premuto uno dei tasti funzione (☺/☹/☹) finché sul display non viene visualizzato "OptiMUM". ■ Posizionare la manopola su ○. ■ Staccare la spina di alimentazione. ■ Riprovare dopo ca. 10 min.
	Bilancia guasta	Se il messaggio viene visualizzato in maniera continua probabilmente la bilancia è guasta. Si prega di contattare il servizio assistenza clienti.
	La bilancia è esposta a vibrazioni.	Non utilizzare l'apparecchio su superfici di lavoro sotto le quali è in funzione ad es. una lavastoviglie.
	Prima di utilizzare la bilancia l'apparecchio è stato spostato sul piano di lavoro trascinandolo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sollevare l'apparecchio e riabbassarlo. ■ Resetare la bilancia e riprovare.
ERRORE BRACCIO ALZATO	Il braccio oscillante è stato aperto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare la manopola su ○. ■ Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
ERRORE CONTROLLARE CIOTOLA	La ciotola o l'ingranaggio angolare (accessori) si sono staccati.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare la manopola su ○. ■ Staccare la spina di alimentazione. ■ Ruotare la ciotola fino all'arresto. ■ Ruotare l'ingranaggio angolare fino all'arresto e chiudere completamente la leva di chiusura.


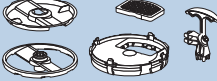


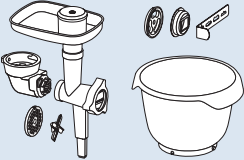
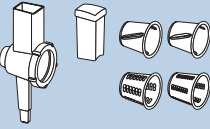

Messaggio sul display	Possibile causa	Rimedio
X PESARE STOP APPARECCHIO	La bilancia è stata attivata con l'apparecchio in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnerne l'apparecchio e attendere che sia fermo prima di utilizzare la bilancia.
PESO ECCESSIVO BILANCIA oppure PESO INSUFFICIENTE BILANCIA	Il peso finale supera i limiti del campo di misurazione e di visualizzazione della bilancia (da -990 g a 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Non introdurre più di 5000 g di ingredienti. ■ Non rimuovere più di 990 g di ingredienti.
PESO ECCESSIVO oppure PESO INSUFFICIENTE se si utilizza il SensorControl Plus	Sono stati introdotti troppi o troppo pochi ingredienti per il programma selezionato.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introdurre gli ingredienti rispettando le quantità indicate. <p>→ "Utilizzo di SensorControl Plus" ved. pagina 54</p>

Accessori

Gli accessori e i ricambi possono essere acquistati presso i rivenditori o tramite il servizio assistenza clienti. Poiché la gamma di prodotti viene continuamente ampliata, è possibile che siano disponibili accessori non riportati in queste istruzioni. Visitare www.bosch-home.com per vedere l'elenco aggiornato degli accessori disponibili.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	MUZ9VL1	Sminuzzatore continuo Per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare frutta, verdura e altri alimenti.
	MUZ9VLP1	Multimixer con spremiagrumi Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per tagliare a julienne carote, rafano e formaggio, per grattugiare frutta secca e cioccolato raffreddato. Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	MUZ9PP1	Torchio per la pasta Per preparare pasta corta e lunga.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	MUZ9TM1	<p>Set tritatutto Per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie, cereali, caffè o zucchero. Per sminuzzare e tritare carne, pesce, formaggio duro, erbe, frutta, verdura, frutta secca o cioccolato. Per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e frutta surgelata e per frullare.</p>
	MUZ9HA1	<p>Tritacarne con beccucci per salsicce e kebbe Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone. Per riempire le salsicce. Per preparare ravioli di pasta o ripieni di carne macinata.</p>
	MUZ9MX1	<p>Frullatore Per miscelare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare la maionese, per sminuzzare frutta, frutta secca e cubetti di ghiaccio, per frullare e mescolare minestre e salse.</p>
	MUZ9ER1	<p>Ciotola in acciaio inossidabile con manici Nella ciotola possono essere lavorati fino a 3500 g di impasto.</p>
	MUZ9KR1	<p>Ciotola di plastica con manici Nella ciotola possono essere lavorati fino a 3500 g di impasto.</p>
	MUZ9FW1	<p>Tritacarne Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.</p>
	MUZ9PP2	<p>Inserti per la pasta per MUZ9HA1 e MUZ9FW1 Per fare la pasta. 5 diverse forme tra cui scegliere.</p>

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

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, Selite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
<mailto:info@elektro-servis.com>

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkkundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

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

Eliser OÜ

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

ES España, Spain


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

FI Suomi, Finland

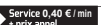
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:

0 892 698 010 

<mailto:soa-bosch-conso@bshg.com>
Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit www.bosch-home.co.uk or call Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

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

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd. Arena House, Main Bldg,
2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

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

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

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

Sia Elektronika-Serviss
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. Щуцева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederlande, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmede,
Çep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期望您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshstzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

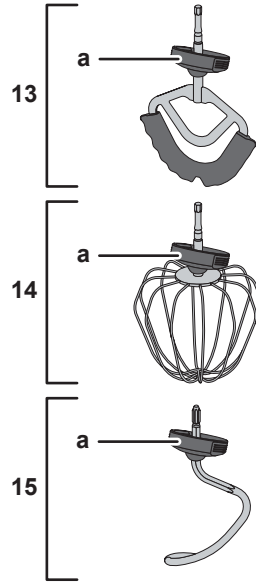
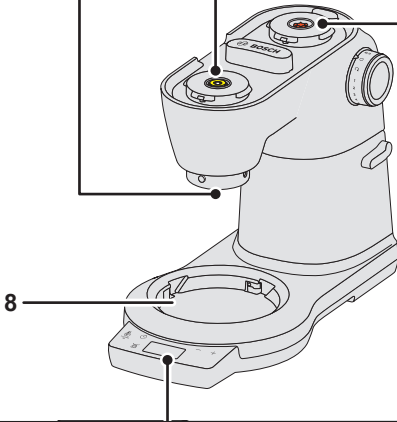
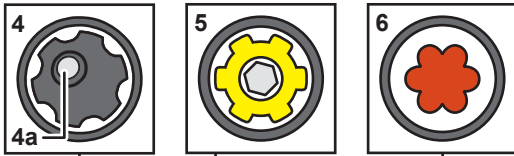
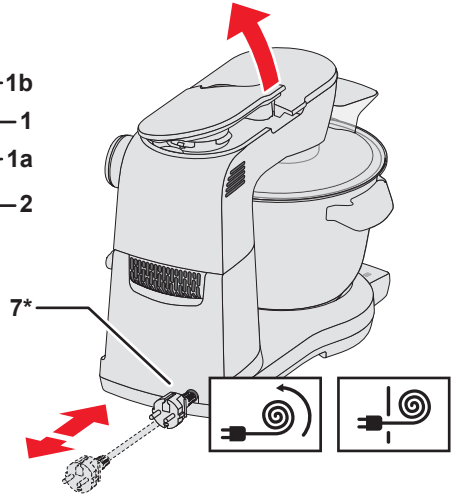
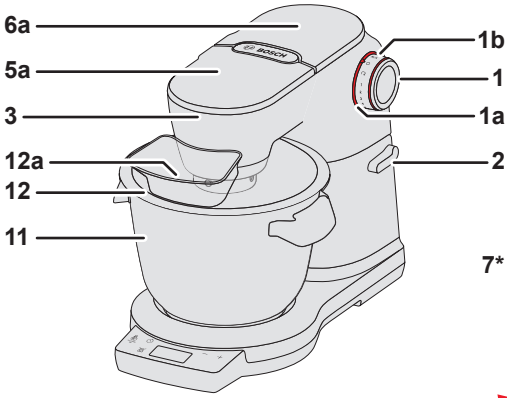
www.bosch-home.com

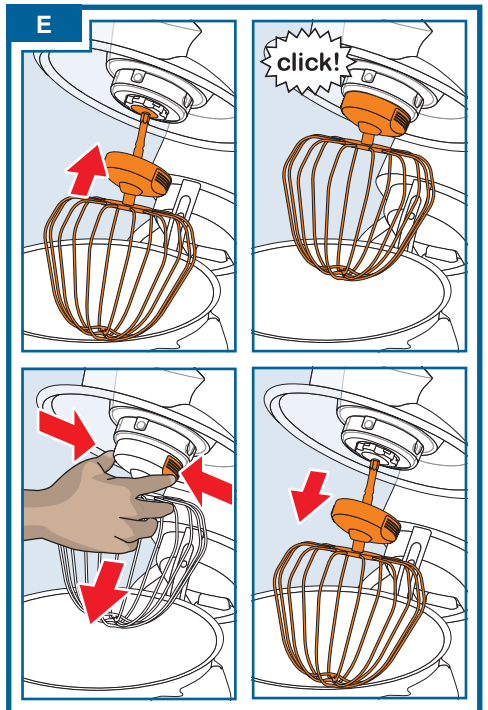
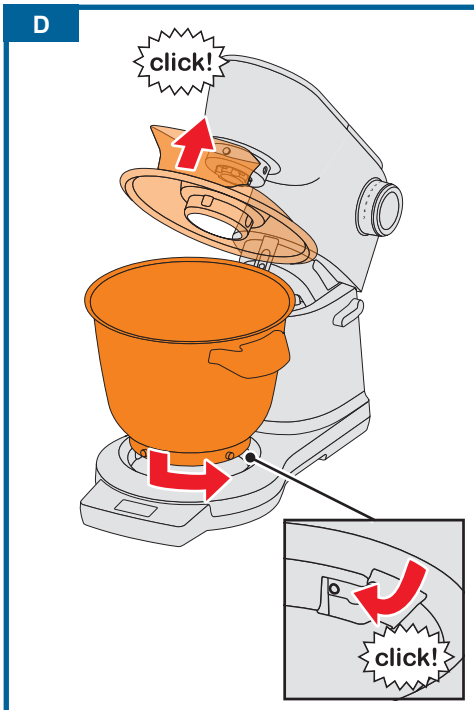
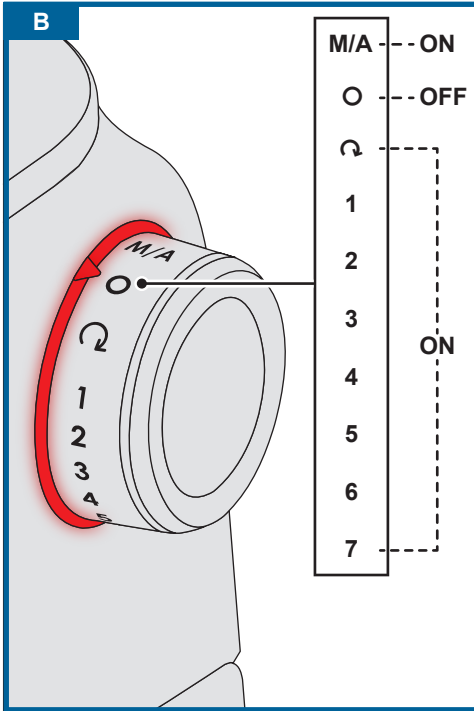


8001065850

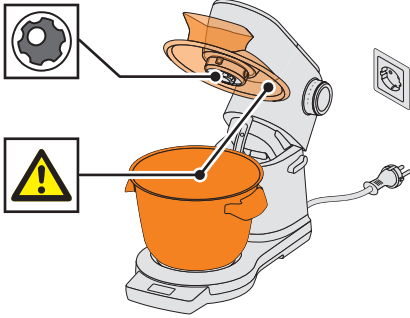
970518

A

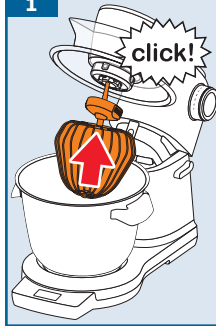




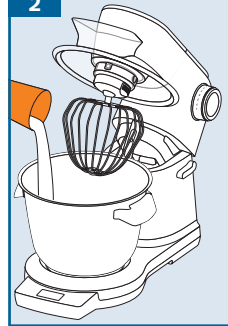
F



1



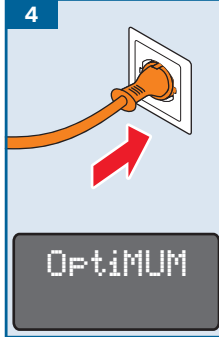
2



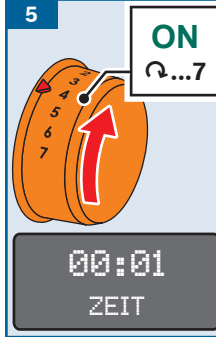
3



4



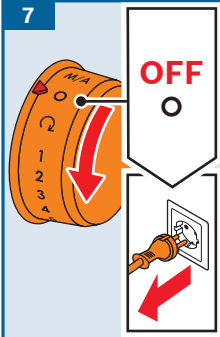
5



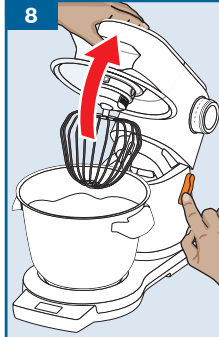
6



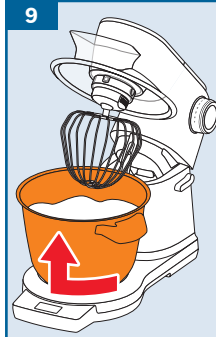
7



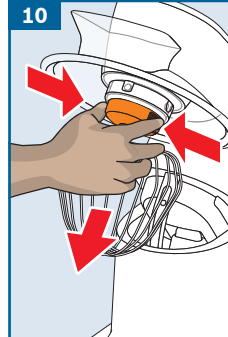
8



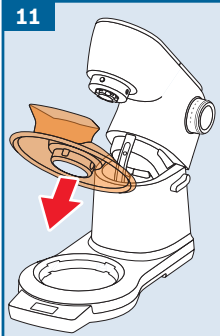
9



10

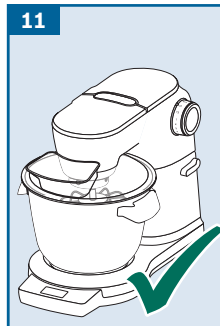
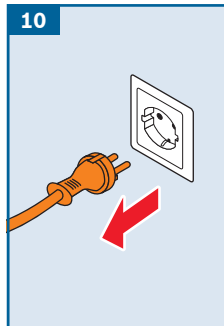
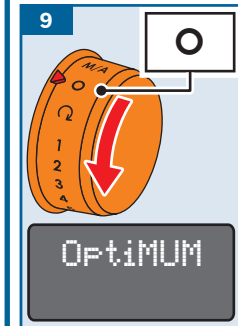
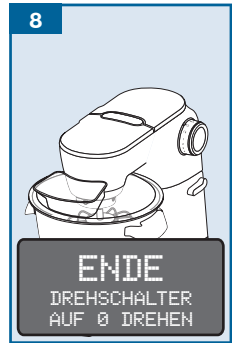
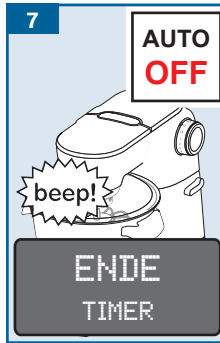
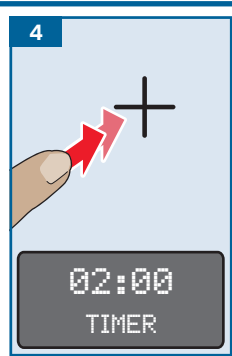
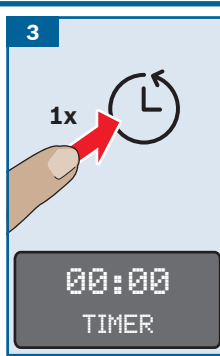
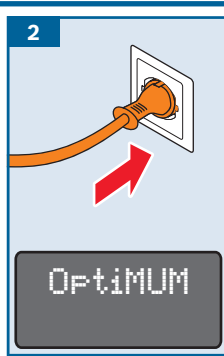
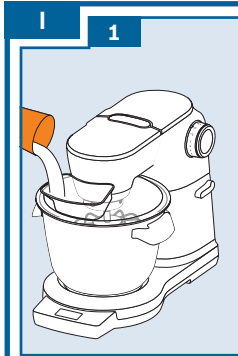
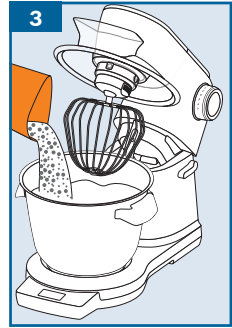
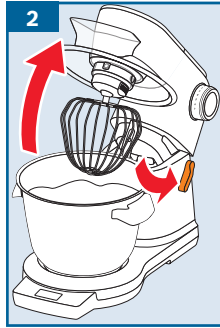
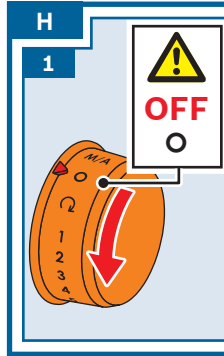


11

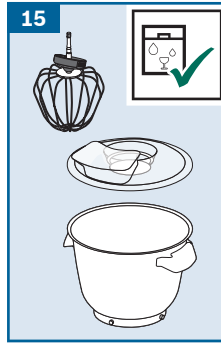
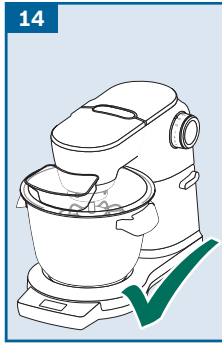
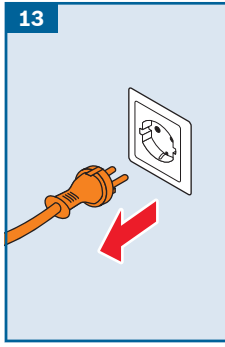
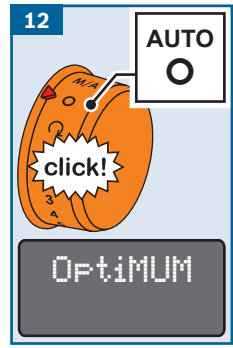
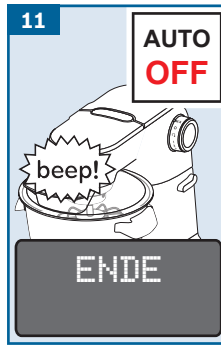
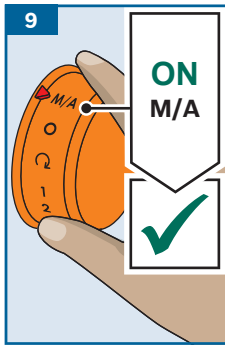
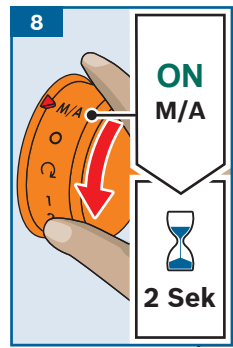
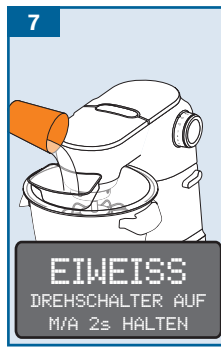
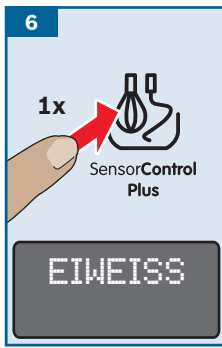
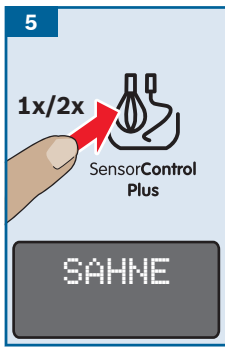
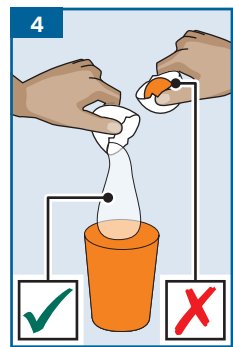
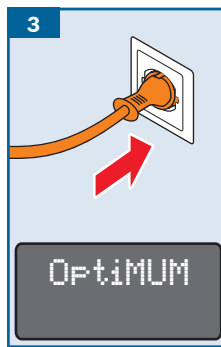
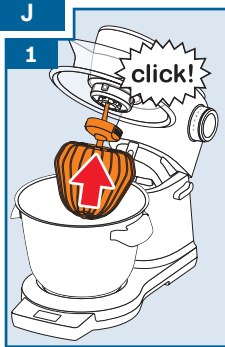


12

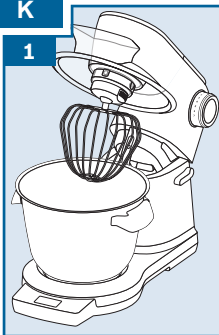


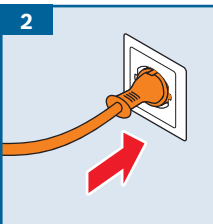


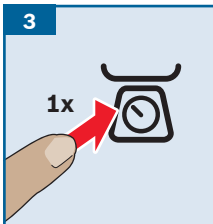
J

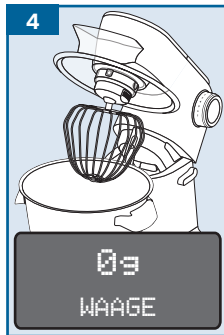


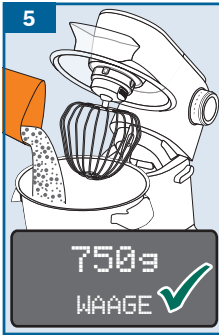
K

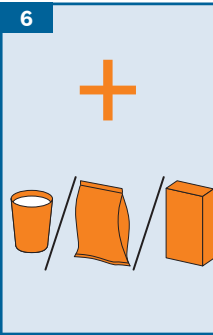
1  **OptiMUM**

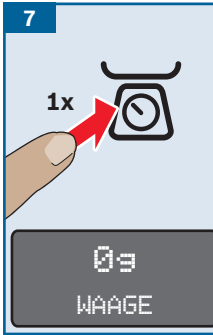
2  **0g**
WAAGE

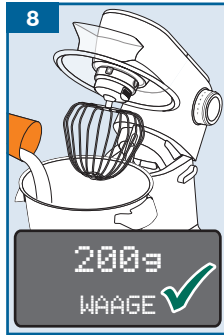
3  **0g**
WAAGE

4  **0g**
WAAGE

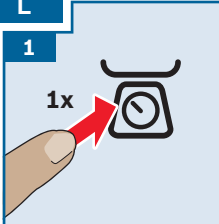
5  **750g**
WAAGE ✓

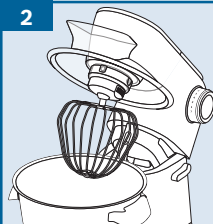
6  **0g**
WAAGE

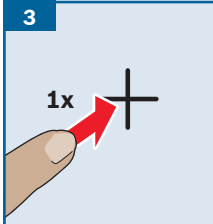
7  **0g**
WAAGE

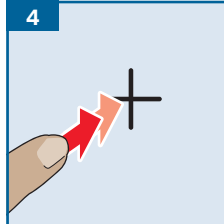
8  **200g**
WAAGE ✓

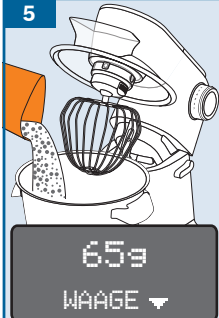
L

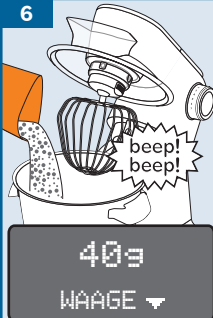
1  **-----**
WAAGE

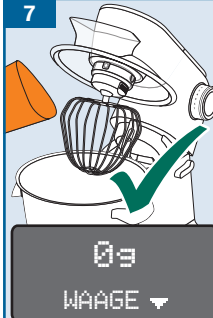
2  **0g**
WAAGE

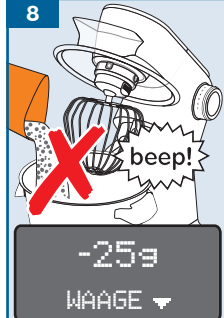
3  **100g**
WAAGE ▼

4  **500g**
WAAGE ▼

5  **65g**
WAAGE ▼

6  **40g**
WAAGE ▼

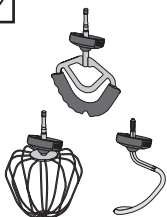
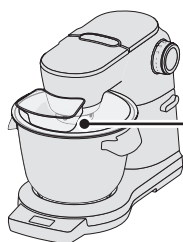
7  **0g**
WAAGE ▼

8  **-25g**
WAAGE ▼

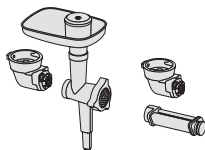
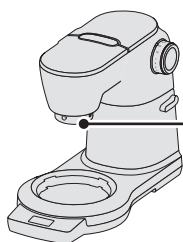
1



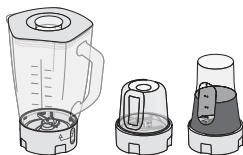
Tools



2

MUZ9HA1,
MUZ9FW1,
MUZ9PP1, ...

3

MUZ9MX1,
MUZ9TM1, ...

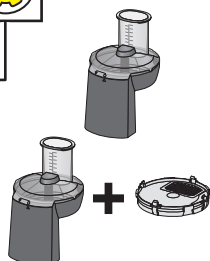
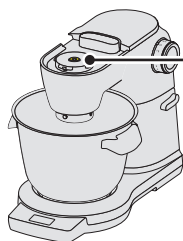
4










MUZ9VLP1, ...



5

MUZ9VL1,
MUZ9CC1, ...

N				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

