

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



## MUM9... Opti**MUM**

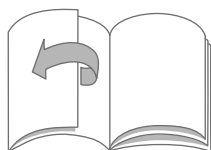


**BOSCH**

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

**da** Brugsanvisning  
**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	23
<b>fr</b>	Français	42
<b>it</b>	Italiano	63
<b>nl</b>	Nederlands	83
<b>da</b>	Dansk	103
<b>no</b>	Norsk	122
<b>sv</b>	Svenska	139
<b>fi</b>	Suomi	157



---

## 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 15

**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 .....	15
Rezepte .....	16
Feineinstellung der Werkzeuge .....	17
Sicherheitssysteme .....	17
Entsorgung .....	18
Garantiebedingungen.....	18
Hilfe bei Störungen .....	19
Zubehör .....	21

---

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild A**

### Grundgerät

- 1 **Drehschalter**
  - 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
  - b Hebel zur Werkzeug-Entnahme
- 14 **Profi Schlagbesen**
  - a Schutzkappe
  - b Hebel zur Werkzeug-Entnahme
- 15 **Knethaken**
  - a Schutzkappe
  - b Hebel zur Werkzeug-Entnahme

\* 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 15

---

## 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

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

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

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

<b>M/A</b>	Die Einstellung <b>M/A</b> hat zwei unterschiedliche Funktionen: <b>Standard (M):</b> Momentschaltung mit höchster Drehzahl / schnell. Schalter für die gewünschte Dauer festhalten. <b>Mit SensorControl Plus (A):</b> Automatische Regelung der Dauer. Nach Aktivierung der Automatik den Schalter auf <b>M/A</b> stellen und in dieser Position einige Sekunden festhalten. Der Schalter bleibt auf <b>M/A</b> stehen und springt nach Beendigung der Automatik wieder auf <b>O</b> . Das Gerät ist ausgeschaltet. → „Verwendung von SensorControl Plus“ siehe Seite 12
<b>O</b>	Stopp / Ausschalten
	Funktion „Unterheben“ mit niedrigster Drehzahl / sehr langsam
<b>1...7</b>	Geschwindigkeitsstufen <b>1:</b> niedrige Drehzahl / langsam <b>7:</b> 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)
<b>1-2</b>	Zum Einrühren und Vermengen von Zutaten
<b>3</b>	Zum Kneten von schweren Teigen mit dem Knethaken
<b>5-7</b>	Zum Rühren und Aufschlagen von Zutaten (z. B. Schlagsahne) mit dem Profi Flexi-Rührbesen oder dem Profi Schlagbesen
<b>M/A</b>	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 einem Hebel ausgestattet, der zum einfachen Entnehmen der Werkzeuge dient.

**Werkzeug einsetzen:** Den Hebel nach vorne ausrichten und das Werkzeug bis zum Einrasten in den Hauptantrieb stecken. Die Schutzkappe deckt den Antrieb ab.

**Werkzeug entnehmen:** Den Hebel nach vorne ausrichten und nach unten drücken, bis sich das Werkzeug löst. Das Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.

## Kabelauffroller

### → Bild

**Je nach Modell:** Das Gerät ist mit einem automatischen Kabelauffroller 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 17

---

## 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 Sprachauswahl erscheint.
- Die Tasten  und + wieder loslassen.

- Die Taste + oder – so oft drücken, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird.

**SPRACHE**  
**DEUTSCH**

- 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.

---

## 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), den Hebel an der Schutzkappe nach vorne ausrichten und das Werkzeug bis zum Einrasten in den Hauptantrieb stecken.
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.
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. Den Hebel nach vorne ausrichten und nach unten 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 15

**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 **O** 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 „SCHALTER 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 15

**Hinweise:**

- Wird eine Dauer von mehr als 60 Minuten eingestellt, 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 0 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 [Menu] drücken. Im Display erscheint „SAHNE“.
- Taste [Menu] oder die Tasten +/- drücken. Es erscheinen nacheinander folgende Programme:

Programm	Werkzeug / Zutaten
SAHNE >300 ml *	<b>Profi Schlagbesen</b> 300-700 ml Sahne
SAHNE >700 ml *	<b>Profi Schlagbesen</b> 700-1500 ml Sahne
EIWEISS	<b>Profi Schlagbesen</b> Eiweiß von 2-12 Eiern
HEFETEIG	<b>Knethaken</b> 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.
- Nach dem Start von SensorControl Plus 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“.
7. Das Eiweiß in die Schüssel füllen. Im Display erscheint „SCHALTER AUF M/A DREHEN“.
8. Drehschalter auf **M/A** stellen und in dieser Position festhalten.
9. Nach einer kurzen Zeit wird der Drehschalter automatisch fixiert und bleibt nach dem Loslassen auf **M/A** stehen.
10. Im Display erscheint „SENSOR CONTROL PLUS“. SensorControl Plus überwachet 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 15

## 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:

- 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.
- 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 „0.2 lb“ (je nach Einstellung).
4. Mit der Taste + oder – das gewünschte Gewicht einstellen (max. 5000 g).
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. Das zusätzliche Gewicht wird mit einem Minuszeichen gekennzeichnet. Bei 25 g zuviel Menge wird im Display „-25 g“ angezeigt.

## 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 Durchlaufschnitzler.

### 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** 

### **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 **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** 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 **1**, 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 Knehtaken 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 zurückschlagen.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10 mm) gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

---

## Sicherheitssysteme

### Einschaltssicherung

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.

### Wiedereinschaltssicherung

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 selbstständig 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"> <li>■ Stromversorgung überprüfen.</li> <li>■ Netzstecker einstecken.</li> </ul>
Gerät läuft nicht an. Leuchtring leuchtet.	Ein Sicherungssystem wurde aktiviert.	→ „Sicherheitssysteme“ siehe Seite 17
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"> <li>■ Drehschalter auf <b>O</b> stellen. Netzstecker ausstecken.</li> <li>■ Verarbeitungsmenge reduzieren.</li> <li>■ Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.</li> </ul>
	Schwenkarm wurde geöffnet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drehschalter auf <b>O</b> stellen.</li> <li>■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.</li> </ul>
	Schüssel oder Winkelgetriebe (Zubehör) hat sich gelöst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drehschalter auf <b>O</b> stellen. Netzstecker ausstecken.</li> <li>■ Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.</li> <li>■ Winkelgetriebe festdrehen und Verschlusshebel vollständig schließen.</li> </ul>
Der Schwenkarm lässt sich nicht öffnen.	Auf dem hinteren, roten Antrieb ist ein Zubehör angebracht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zubehör abnehmen.</li> <li>■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm öffnen.</li> </ul>

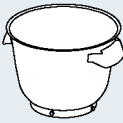

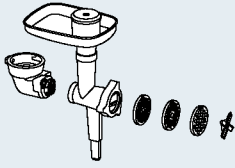
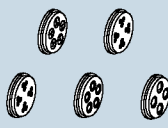




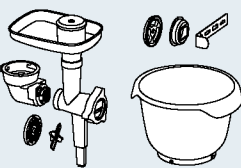
Displayanzeige	mögliche Ursache	Abhilfe
FEHLER MOTOR ÜBERLAST	Es wurde eine zu große Menge an Zutaten gleichzeitig oder zu lange verarbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drehschalter auf <b>O</b> stellen. Netzstecker ausstecken.</li> <li>■ Verarbeitungsmenge reduzieren.</li> <li>■ Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.</li> </ul>
	Das Gerät oder ein Zubehör ist blockiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drehschalter auf <b>O</b> stellen. Netzstecker ausstecken.</li> <li>■ Gerät / Zubehör prüfen und Blockade entfernen.</li> </ul>
	Motor defekt.	Erscheint die Meldung dauerhaft, ist möglicherweise der Motor defekt. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Displayanzeige	mögliche Ursache	Abhilfe
FEHLER WAAGE	Die Waage funktioniert nicht ordnungsgemäß.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drehschalter auf <b>O</b> stellen. Netzstecker ausstecken.</li> <li>■ Nach ca. 10 Min. erneut versuchen.</li> </ul>
	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"> <li>■ Das Gerät anheben und wieder abstellen.</li> <li>■ Die Waage zurücksetzen und erneut versuchen.</li> </ul>
FEHLER ARM OFFEN	Schwenkarm wurde geöffnet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drehschalter auf <b>O</b> stellen.</li> <li>■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.</li> </ul>
FEHLER SCHÜSSEL FEHLT	Schüssel oder Winkelgetriebe (Zubehör) hat sich gelöst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drehschalter auf <b>O</b> stellen. Netzstecker ausstecken.</li> <li>■ Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.</li> <li>■ Winkelgetriebe festdrehen und Verschlusshebel vollständig schließen.</li> </ul>
ZUM WIEGEN STOPP GERAET	Waage wurde bei laufendem Gerät eingeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Das Gerät ausschalten und den Stillstand abwarten, bevor die Waage verwendet wird.</li> </ul>
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"> <li>■ Nicht mehr als 5000 g Zutaten einfüllen.</li> <li>■ Nicht mehr als 990 g Zutaten entnehmen.</li> </ul>
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"> <li>■ Zutaten entsprechend der Mengenvorgaben einfüllen.</li> </ul> <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](http://www.bosch-home.com), um zu sehen, welche aktuellen Zubehörartikel angeboten werden.

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Durchlaufschnitzler</b> Zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Obst, Gemüse und weiteren Lebensmitteln.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Multimixer mit Zitruspresse</b> 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.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Nudelvorsatz</b> Zur Herstellung von Teigplatten und Bandnudeln.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Multi-Zerkleinerer-Set</b> 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.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>Fleischwolf mit Wurstfüller- und Kebbeeinsatz</b> Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten. Zum Füllen von Wurst. Zur Herstellung von Teig- oder Hackfleischtaschen.
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Mixer</b> 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.

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	MUZ9ER1	<b>Edelstahl-Rührschüssel mit Griffen</b> In der Schüssel können bis zu 3500 g Rührteig verarbeitet werden.
	MUZ9KR1	<b>Kunststoff-Rührschüssel mit Griffen</b> In der Schüssel können bis zu 3500 g Rührteig verarbeitet werden.
	MUZ9FW1	<b>Fleischwolf</b> Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	MUZ9PP2	<b>Nudel-Einsätze für MUZ9HA1 und MUZ9FW1</b> Zum Formen von Nudeln. 5 unterschiedliche Formen zur Auswahl.
	MUZ9SV1	<b>Spritzgebäck-Einsatz für MUZ9HA1 und MUZ9FW1</b> Zum Formen von Spritzgebäck. 4 unterschiedliche Formen zur Auswahl.
	MUZ9CC1	<b>Würfelschneider für MUZ9VL1</b> Zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.
	MUZ9PS1	<b>Pommes frites-Scheibe für MUZ9VL1</b> Zum Schneiden von rohen Kartoffeln für Pommes frites.
	MUZ9SC1	<b>Profi Supercut Wendescheibe für MUZ9VL1 und MUZ9VLP1</b> Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke oder dünne Scheiben. Besonders geeignet für sehr weiche oder sehr faserige Lebensmittel.
	MUZ9BS1	<b>Zubehör-Set „Baking Sensation“</b> Im Set sind folgende Teile enthalten: <b>MUZ9FW1</b> Fleischwolf (mit Lochscheibe mittel, 5 mm), <b>MUZ9SV1</b> Spritzgebäck-Einsatz, <b>MUZ9KR1</b> Kunststoff-Rührschüssel.

---

## Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities. → “Recipes” see page 35

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

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

---

## Important safety information

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

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

### Risk of electric shock and fire!

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

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

**⚠ Risk of injury!**

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

**⚠ Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

**⚠ Caution!**

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



**⚠ Important!**

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 35*


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

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

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

When using this instruction manual:

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

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

---

## Contents

Intended use.....	23
Important safety information.....	23
Overview.....	26
Before using the appliance for the first time.....	26
Parts and operating controls.....	26
Preparation.....	29
Settings.....	29
Using without additional functions.....	30
Using the time and timer function.....	31
Using SensorControl Plus.....	32
Using the scales.....	33
Using accessories.....	34
Cleaning and maintenance.....	35
Recipes.....	35
Re-adjustment of tools.....	36
Safety systems.....	37
Disposal.....	37
Guarantee.....	37
Troubleshooting.....	38
Accessories.....	40

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

### Base unit

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

### Control panel

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

### Bowl

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

### Tools

- 13 **Professional flexible beating whisk**
  - a Protective cap
  - b Lever for tool removal
- 14 **Professional stirring whisk**
  - a Protective cap
  - b Lever for tool removal
- 15 **Kneading hook**
  - a Protective cap
  - b Lever for tool removal

\* Depending on the model

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

## Before using the appliance for the first time

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

### Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
  - Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
  - "Cleaning and maintenance" see page 35

## Parts and operating controls

### Colour coding

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

### Drives

→ Fig. A

The appliance has 3 different drives.

#### Main drive, black (4)

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



#### Front drive, yellow (5)

For using accessories with a yellow connector.



#### Rear drive, red (6)

For using accessories with a red connector.



#### Protective drive covers (5a and 6a)

For covering unused drives.

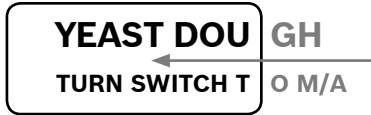
Further information: → "Accessories" see page 40

## Display

→ Fig. 

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

**Example:**






The language in which the text is displayed can be changed. → “Settings” see page 29

## Function buttons

→ Fig. 

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

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

\* Depending on the model

### Function selection buttons / /

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


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

## Rotary switch with illuminated ring



→ Fig. 

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

Settings	
<b>M/A</b>	The setting <b>M/A</b> has two different functions: <b>Standard (M):</b> Instantaneous switching at maximum speed/fast. Hold down switch for the required duration. <b>With SensorControl Plus (A):</b> Automatic regulation of the duration. After activating the automatic setting, set the switch to <b>M/A</b> and hold in this position for a few seconds. The switch will remain set to <b>M/A</b> and will revert back to <b>O</b> after the automatic programme has ended. The appliance is switched off. → “Using SensorControl Plus” see page 32
<b>O</b>	Stop / Switch off
	Function “Folding in” at minimum speed / very slow
<b>1...7</b>	Speed settings <b>1:</b> low speed / slow <b>7:</b> maximum speed / fast

## Tools

→ Fig. A

### Professional flexible beating whisk

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



### Professional stirring whisk

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




### Kneading hook

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



## Recommended speeds

	For folding in and mixing different ingredients gently (e.g. folding in beaten egg white)
1-2	For stirring and mixing ingredients
3	For kneading heavy dough with the kneading hook
5-7	For stirring and whipping ingredients (e.g. whipped cream) with the professional flexible beating whisk or the professional stirring whisk
M/A	For using the tools with SensorControl Plus → "Using SensorControl Plus" see page 32

## Re-adjustment of tools

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

→ "Re-adjustment of tools" see page 36

## Swivel arm

→ Fig. C

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



## Bowl and cover

→ Fig. D

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

## Inserting and removing tools

→ Fig. E

The tools are equipped with a lever on the protective cap, designed to make them easy to remove.

**Insert tool:** Align the lever with the front and insert the tool in the main drive until it locks into place. The drive is then covered by the protective cap.

**Remove tool:** Align the lever to the front and press down until the tool is released. Take the tool out of the drive.

## Cable reel

→ Fig. F

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

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

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

## Cable storage compartment

→ Fig. G

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

## Safety systems

The appliance has various safety systems.

→ "Safety systems" see page 37



## Preparation

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

The base unit is prepared for further use.

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

## Settings

- Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
- Plug the mains plug into the mains. The appliance is switched on.
- “OptiMUM” appears on the display.

**Note:** If the appliance is not used or operated within a certain period, the display will slowly fade and switch to standby mode. “OptiMUM” will appear once again when any button is touched.

- Press and hold buttons ⏻ and + at the same time until the configuration menu is opened.
- Release buttons ⏻ and + again.

### Selecting setting

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

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

### Changing and saving settings

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

### Example: Setting the language

→ see also quick reference guide

- Press and hold buttons ⏻ and + at the same time until the configuration menu is opened.
- The language selection is shown.
- Release buttons ⏻ and + again.
- Press the button + or – repeatedly until the desired language is displayed.

**LANGUAGE**

**ENGLISH**

- Press and hold buttons ⏻ and + simultaneously until “SETUP SAVED” briefly appears on the display.

**SETUP**

**SAVED**

- The language selection is shown on the display.
- Release buttons ⏻ and + again. The language selection is saved.

## Using without additional functions

### Risk of injury!

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

### Important:

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

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

### → Image sequence

1. Depending on the processing task, select the professional flexible beating whisk, professional stirring whisk or kneading hook (→ “Tools” see page 28), align the lever on the protective cap to the front and insert the tool in the main drive until it locks into place.
2. Put the ingredients to be processed in the bowl.
3. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.

### Risk of injury!

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

## Operating the appliance

4. Plug the mains plug into the mains. “OptiMUM” appears on the display.
5. Set the rotary switch to the required setting (→ “Recommended speeds” see page 28). “TIME” appears on the display and the elapsed processing duration is displayed.
6. Process the ingredients until you achieve the required result.
7. Turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
8. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
9. Turn the bowl clockwise until it can be raised. Remove the bowl.
10. Align the lever to the front and press down until the tool is released. Take the tool out of the drive.
11. Take the cover off the drive.
12. Clean all parts immediately after use. → “Cleaning and maintenance” see page 35

**Note:** Please also use our application examples to familiarise yourself with your new appliance and its functions. → “Recipes” see page 35

## Adding more ingredients

More ingredients can also be added during processing.

### → Fig.

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

### Risk of injury!

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

### → Image sequence

1. To add larger quantities or ingredients, turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill.
2. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.

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

---



## Using the time and timer function

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

### "TIME" function

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




#### Notes:

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

### "TIMER" function

Setting of a required duration. Once the duration has elapsed, an acoustic signal will sound and processing will stop. The function may also be used without processing food (e.g. for boiling or resting times of food).


#### → Image sequence

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






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

**Note:** Setting the acoustic signal





→ "Settings" see page 29

8. „TURN SWITCH TO 0“ appears on the display.
9. Turn the rotary switch to . "OptiMUM" appears on the display.
10. Disconnect the mains plug.
11. Processing with the "TIMER" function is ended.
12. Clean all parts immediately after use. → "Cleaning and maintenance" see page 35


#### Notes:

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

#### Using the timer without processing food:

- Press button . "00:00" appears on the display.
- Set the required processing duration using button  or .
- Press button  briefly twice to start the timer.
- The remaining duration will be shown on the display and the countdown will continue.
- Once the duration has elapsed, an acoustic signal sounds. "FINISH TIMER" appears on the display.

**Notes:**

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



## Using SensorControl Plus

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

The following automatic programmes are available with SensorControl Plus:

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


### Selecting programme

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

Programme	Tool/Ingredients
CREAM > 300 ml *	<b>Professional stirring whisk</b> 300-700 ml cream
CREAM > 700 ml *	<b>Professional stirring whisk</b> 700-1500 ml cream
EGG WHITE	<b>Professional stirring whisk</b> White of 2-12 eggs
YEAST DOUGH	<b>Kneading hook</b> Ingredients and quantities according to the recipe → “Recipes” see page 35

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

**Notes:**




- Before using the automatic SensorControl Plus for the first time, the kitchen machine must have been running for at least two minutes to ensure that the sensors function correctly.
- Do not fill any additional ingredients after SensorControl Plus has been started.
- SensorControl Plus is only programmed for the described tools and food (in the specified quantities). Other combinations are not possible.
- The age, the temperature and the contents of the ingredients affect the time required and the result.
- SensorControl Plus cannot produce optimum results unless the eggs are fresh or the cream has been cooled (approx. 6 °C).
- Cream which was previously frozen cannot be whipped.
- Cream which contains additives or lactose-free cream can not produce ideal results.
- Do not add sugar, flavours or other additives for cream or beaten egg white until SensorControl Plus is complete.
- The buttons are locked once SensorControl Plus has started.
- Turn the rotary switch to  to cancel SensorControl Plus. A slight resistance must be overcome for this.
- If the result is not how you wish it to be, turn the rotary switch to setting **7** (for cream and beaten egg white) or setting **3** (for yeast dough) and continue to process the ingredients until the desired consistency is achieved.



- Do not start SensorControl Plus a second time with ingredients which have already been processed.

### Example: Making beaten egg white with SensorControl Plus

#### → Image sequence

1. Prepare the base unit and insert the professional stirring whisk.
2. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
3. Plug the mains plug into the mains. "OptiMUM" appears on the display.
4. Separate the eggs (2-12 eggs).
5. Press button . "CREAM" appears on the display.  
**Note:** Models without a scale display "CREAM > 300 ml". Press button  again. "CREAM > 700 ml" appears on the display.
6. Press button . "EGG WHITE" appears on the display.
7. Add the egg white to the bowl. "TURN SWITCH TO M/A" appears on the display.
8. Turn the rotary switch to **M/A** and hold in this position.
9. After a short while the rotary switch is automatically fixed in this position and remains on **M/A** after being released.
10. "SENSOR CONTROL PLUS" appears on the display. SensorControl Plus monitors the processing.
11. Once the pre-programmed consistency has been achieved, an acoustic signal will sound and processing will stop. "FINISH" appears on the display.  
**Note:** Setting the acoustic signal  
→ "Settings" see page 29
12. The rotary switch automatically switches to **O**. "OptiMUM" appears on the display.
13. Disconnect the mains plug.
14. Processing with the "EGG WHITE" function is ended.
15. Clean all parts immediately after use.  
→ "Cleaning and maintenance" see page 35

## Using the scales

Depending on the model in question, the appliance may be equipped with scales.

The following applications are possible:


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


#### Important:

- The appliance has 4 weight sensors in the feet. The scales only supply the correct results if all of the feet are standing on a solid and level surface. Do not put any cloths or other items underneath.
- Do not slide the appliance about on the work surface as this may impair the functioning of the scales. To move the appliance, lift it.
- After switching on or resetting the scales, they are calibrated for a brief moment (tare). During this process, do not touch the appliance or place any items on top of it (e.g. wooden spoon, tea towel etc.).
- Ensure that measuring jugs or packaging are not lying on top of the appliance (e.g. on the edge of the filling shaft).


## Weighing ingredients

#### → Image sequence

1. Prepare the base unit.
2. Plug the mains plug into the mains. "OptiMUM" appears on the display.
3. Press button  and don't touch the appliance again. Individual dashes appear one after each other on the display during calibration: "-----" (tare).
4. "0 g" or "0.00 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
5. Add ingredients. The scales display the weight.


6. Start processing or put out other ingredients ready for use.
7. Press button  and do not touch the appliance again. "0 g" or "0.00 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
8. Add all desired ingredients and weigh them in this manner.

Process the weighed ingredients. → *"Using without additional functions" see page 30*

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

## Pre-setting the weight

### → Image sequence

1. Press button  and don't touch the appliance again.  
Individual dashes appear one after each other on the display during calibration: "-----" (tare).
2. "0 g" or "0 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
3. Press button +. "100 g" or "0.2 lb" appears on the display (depending on the setting).
4. Set the desired weight using button + or - (max. 5000 g).
5. Add ingredients. The quantity still missing is shown on the display, e.g. "65 g".
6. From "40 g", a recurring acoustic signal sounds. The lower the remaining quantity, the faster the acoustic signal sounds.  
**Note:** Setting the acoustic signal → *"Settings" see page 29*
7. At "0 g" (meaning that the pre-set quantity has been added), the acoustic signal stops.
8. If the pre-set quantity has been exceeded, the acoustic signal will sound continuously. The additional weight is indicated with a minus symbol. If the quantity is exceeded by 25 g, "-25 g" is displayed.

---

## Using accessories

Your kitchen machine offers a number of accessories that significantly extend its functions. Depending on the model, certain accessories are already included in the scope of supply. If an accessory is not included, it can be purchased via trade stockists or customer service.  
→ *"Accessories" see page 40*

### Preparation for accessories

The base unit requires different preparation depending on the accessory.

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

#### → Fig.

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

#### Important:

- Observe yellow, red or black marking on drive and accessory. → *"Colour coding" see page 26*
- Always secure unused drives with protective drive covers.
- See the separate instructions for the individual accessory for all further steps.

## Cleaning and maintenance

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

→ Fig. 

### Risk of electric shock!

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

### Caution!

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

## Cleaning the base unit

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

## Cleaning the bowl and tools

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

## Recipes

### Whipped cream

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



**Note:** For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → “Using SensorControl Plus” see page 32

### Egg whites

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



**Note:** For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → “Using SensorControl Plus” see page 32

### Sponge mixture

#### Basic recipe

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



**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Cake mixture

#### Basic recipe

- 3-4 eggs
- 200-250 g sugar
- 1 pinch salt
- 1 sachet vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 200-250 g butter or margarine (room temperature)
- 500 g flour
- 1 sachet baking powder
- 150 ml milk
- Mix all ingredients with the professional flexible beating whisk for approx. ½ minute at setting **1**, and then for approx. 3-4 minutes at setting **5**.



**Maximum quantity:** 2½ x basic recipe

## Shortcrust pastry

### Basic recipe

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



### From 500 g flour:

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



**Maximum quantity:** 4 x basic recipe

## Yeast dough

### Basic recipe

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



**Maximum quantity:** 3 x basic recipe

**Note:** For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → “Using SensorControl Plus” see page 32

## Pasta dough

### Basic recipe

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



**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe

## Bread dough

### Basic recipe

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



**Maximum quantity:** 1,5 x basic recipe

## Re-adjustment of tools

### ⚠ Risk of injury!

Pull out the mains plug before re-adjusting.

### Caution!

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

### → Image sequence

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

### Turn anticlockwise:

Distance to bowl is reduced.

### Turn clockwise:

Distance to bowl is increased.

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

---

## Safety systems

### Start lock-out

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

### Automatic power-on safety lock

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

### Overload protection

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

### Swivel arm protection device

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

---

## Disposal



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

---

## Guarantee

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

Changes reserved.

## Troubleshooting

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

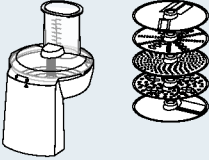
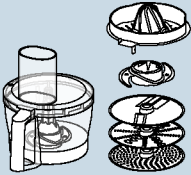


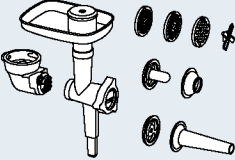

Problem	Possible cause	Remedy
Nothing shown on display. Illuminated ring is off. Appliance cannot be switched on.	Appliance has no power supply.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Check the power supply.</li> <li>■ Plug the mains plug into the mains.</li> </ul>
Appliance does not start. The illuminated ring lights up.	A safety system was activated.	→ “Safety systems” see page 37
Appliance switches off during use.	Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Turn the rotary switch to <b>O</b>. Disconnect the mains plug.</li> <li>■ Reduce the processing quantity.</li> <li>■ Allow the appliance to cool down to room temperature.</li> </ul>
	Swivel arm was opened.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Turn the rotary switch to <b>O</b>.</li> <li>■ Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.</li> </ul>
	Bowl or bevel gear (accessory) has become loose.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Turn the rotary switch to <b>O</b>. Disconnect the mains plug.</li> <li>■ Tighten the bowl by turning until the stop.</li> <li>■ Tighten the bevel gear and close the locking lever completely.</li> </ul>
The swivel arm cannot be opened.	An accessory is fitted to the red rear drive.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remove accessory.</li> <li>■ Press the release button and open the swivel arm.</li> </ul>

Display	Possible cause	Remedy
ERROR MOTOR OVERLOAD	Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Turn the rotary switch to <b>O</b>. Disconnect the mains plug.</li> <li>■ Reduce the processing quantity.</li> <li>■ Allow the appliance to cool down to room temperature.</li> </ul>
	The appliance or one of the accessories is blocked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Turn the rotary switch to <b>O</b>. Disconnect the mains plug.</li> <li>■ Check appliance/accessories and rectify the blockage.</li> </ul>
	Motor defective.	If the message appears continuously, the motor may be defective. Please contact the customer service.

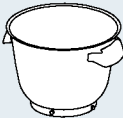

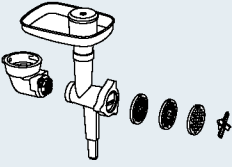
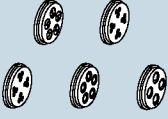

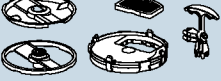


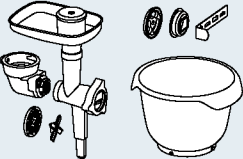
Display	Possible cause	Remedy
ERROR SCALE	The scales do not work properly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Turn the rotary switch to <b>0</b>. Disconnect the mains plug.</li> <li>■ Try again after approx. 30 min.</li> </ul>
	Scales defective	If the message appears continuously, the scales may be defective. Please contact the customer service.
	The scale is exposed to vibrations.	Do not use the appliance on worktops when e.g. a dishwasher is running underneath.
	The appliance has been slid on the work surface before using the scales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lift the appliance and set down again.</li> <li>■ Reset the scales and try again.</li> </ul>
ERROR ARM OPEN	Swivel arm was opened.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Turn the rotary switch to <b>0</b>.</li> <li>■ Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.</li> </ul>
ERROR BOWL MISSING	Bowl or bevel gear (accessory) has become loose.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Turn the rotary switch to <b>0</b>. Disconnect the mains plug.</li> <li>■ Tighten the bowl by turning until the stop.</li> <li>■ Tighten the bevel gear and close the locking lever completely.</li> </ul>
FOR SCALE STOP MACHINE	Scale is switched on while the appliance is running.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Switch the appliance off and wait until it stops before using the scale.</li> </ul>
OVERLOAD SCALE or UNDERLOAD SCALE	The measurement result is outside the measurement and display range of the scales (-990 g to 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Do not add more than 5000 g of ingredients.</li> <li>■ Do not remove more than 990 g of ingredients.</li> </ul>
OVERLOAD or UNDERLOAD when using SensorControl Plus	Too much or too little of the ingredients was added for the selected programme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Add ingredients according to the specified quantities.</li> </ul> <p>→ <i>“Using SensorControl Plus” see page 32</i></p>

## Accessories

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

Accessories	Designation	Description
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Continuous-feed shredder</b> For cutting, shredding and grating fruit, vegetables and other foods.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Multi-blender with citrus press</b> For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for grating carrots, radishes, cheese, nuts and chilled chocolate. For squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Pasta press</b> For making sheets of dough and tagliatelle.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Multi-chopper set</b> For grinding and chopping small quantities of spices, cereals, coffee or sugar. For cutting and chopping meat, fish, hard cheese, herbs, fruit, vegetables, nuts or chocolate. For mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, frozen fruit and puréeing food.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>Meat mincer with sausage stuffing and kebbe attachment</b> For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf. For stuffing sausages. For making dough or minced meat pockets.
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Blender</b> For mixing drinks, puréeing fruit and vegetables, preparing mayonnaise, chopping fruit/nuts and crushing ice cubes, for puréeing and mixing soups and sauces.



Accessories	Designation	Description
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Stainless steel mixing bowl with handles</b> The bowl can be used to process up to 3500 g cake mixture.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Plastic mixing bowl with handles</b> The bowl can be used to process up to 3500 g cake mixture.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Meat mincer</b> For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.
	<b>MUZ9PP2</b>	<b>Pasta inserts for MUZ9HA1 and MUZ9FW1</b> For making pasta. 5 different shapes available.
	<b>MUZ9SV1</b>	<b>Whirl insert for MUZ9HA1 and MUZ9FW1</b> For making whirls. 4 different shapes available.
	<b>MUZ9CC1</b>	<b>Dicer for MUZ9VL1</b> For cutting food into cube shapes.
	<b>MUZ9PS1</b>	<b>Chipper disc for MUZ9VL1</b> For slicing raw potatoes for chips.
	<b>MUZ9SC1</b>	<b>Professional Supercut reversible disc for MUZ9VL1 and MUZ9VLP1</b> For cutting fruit and vegetables into thick or thin slices. Particularly suitable for very soft or very fibrous food.
	<b>MUZ9BS1</b>	<b>“Baking Sensation” accessory set</b> The set contains the following parts: <b>MUZ9FW1</b> meat mincer (with perforated disc medium, 5 mm), <b>MUZ9SV1</b> whirl insert, <b>MUZ9KR1</b> plastic mixing bowl.

## 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 55

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 55

**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](http://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 .....	42
Consignes de sécurité importantes .....	42
Vue d'ensemble .....	45
Avant la première utilisation .....	45
Pièces et éléments de commande .....	45
Préparation .....	48
Réglages .....	48
Utilisation sans fonctions supplémentaires .....	49
Utilisation de la fonction Temps et Minuteur .....	50
Utilisation de SensorControl Plus .....	51
Utilisation de la balance .....	53
Utiliser les accessoires .....	54
Nettoyage et entretien .....	55
Recettes .....	55
Ajustage fin des ustensiles .....	57
Systèmes de sécurité .....	57
Mise au rebut .....	57
Garantie .....	58
Dérangements et solutions .....	58
Accessoires .....	60

## 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
  - b Levier de retrait des ustensiles
- 14 **Fouet batteur pro**
  - a Capuchon de protection
  - b Levier de retrait des ustensiles
- 15 **Crochet pétrisseur**
  - a Capuchon de protection
  - b Levier de retrait des ustensiles

\* 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 55

## 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 60

## Affichage

### → Figure 1

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 48

## Touches de fonction

### → Figure 2

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 3

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 sur **M/A** et le maintenir dans cette position quelques secondes. L'interrupteur 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 51

**O** Arrêt / mise hors tension

Fonction « Incorporer » avec vitesse minimale / très lente

**1...7** Vitesses

**1** : vitesse minimale / marche lente

**7** : vitesse maximale / marche rapide

## Ustensiles

### → Figure

#### Fouet mixeur « Profi Flexi »

Pour 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)
<b>1-2</b>	Pour introduire et mélanger des ingrédients
<b>3</b>	Pour pétrir des pâtes épaisses avec le crochet pétrisseur
<b>5-7</b>	Pour mélanger et battre des ingrédients (p. ex. crème chantilly) avec le fouet mixeur « Profi Flexi » ou le fouet batteur pro
<b>M/A</b>	Pour l'utilisation d'ustensiles avec SensorControl Plus → « Utilisation de SensorControl Plus » voir page 51

### 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 57

## Bras pivotant

### → Figure

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



## Bol et couvercle

### → Figure

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

## Mettre en place et retirer les ustensiles

### → Figure

Au niveau du capuchon de protection, les ustensiles sont dotés d'un levier qui facilite leur mise en place et leur retrait.

**Mise en place de l'ustensile :** orienter le levier vers l'avant, puis insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à encliquetage. Le capuchon de protection couvre l'entraînement.

**Retrait de l'ustensile :** Diriger le levier vers l'avant et le pousser vers le bas jusqu'à ce que l'ustensile se détache. Retirer l'ustensile de l'entraînement.

## Enrouleur de câble

### → Figure

**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 57

## 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.
- La sélection de langues s'affiche.
- Relâcher les boutons ⌚ et +.
- Appuyer sur la touche + ou - jusqu'à ce que la langue voulue s'affiche.

**LANGUE**

**FRANCAIS**

- 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.

## 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

1. Selon la tâche à effectuer, sélectionner le fouet mixeur « Profi Flexi », le fouet batteur pro ou le crochet pétrisseur (→ « Ustensiles » voir page 47), orienter le levier situé au niveau du capuchon de protection vers l'avant, puis insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à encliquetage.
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 47). « HEURE » apparaît dans l'affichage et la durée de traitement écoulée s'affiche.
6. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir éteint le résultat souhaité.
7. Amener l'interrupteur rotatif sur ○. 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. Diriger le levier vers l'avant et le pousser vers le bas jusqu'à ce que l'ustensile se détache. Retirer l'ustensile de l'entraînement.
11. Retirer le couvercle de l'entraînement.
12. Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 55

**Remarque :** pour découvrir votre nouvel appareil et ses fonctions, vous pouvez également utiliser nos exemples d'utilisation. → « *Recettes* » voir page 55

### Rajouter des ingrédients

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

#### → Figure 6

- 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 6

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 11

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 écoulee, 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 48

8. «TOURNEZ LA MOLETTE 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 55

**Remarques :**

- Lorsqu'une durée supérieure à 60 minutes est réglée, les heures sont indiquées en supplément: «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 écoulee, 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 *	<b>Fouet batteur pro</b> 300 à 700 ml de crème
CREME > 700 ml *	<b>Fouet batteur pro</b> 700 à 1500 ml de crème
BLANC OEUF	<b>Fouet batteur pro</b> Blanc d'œuf de 2 à 12 œufs
PATE LEVEE	<b>Crochet pétrisseur</b> Ingrédients et quantités selon la recette → « <i>Recettes</i> » voir page 55

\* 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.
- 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.
- La fraîcheur, la température et les contenus des ingrédients utilisés influent sur le temps nécessaire et sur le résultat.

- 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. 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.
7. Mettre les ingrédients dans le bol. «TOURNEZ LA MOLETTE SUR M/A» apparaît dans l'affichage.
8. Régler l'interrupteur rotatif sur **M/A** et le maintenir dans cette position.
9. Après quelques instants, l'interrupteur rotatif se fixera automatiquement et demeurera en position **M/A** une fois relâchée.
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 48

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 55

## 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 :

- 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.
- 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

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 49

**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 **

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. Appuyer sur la touche +.  
«100 g» ou «0.2 lb» (selon le réglage) apparaît dans l'affichage.
4. Régler le poids désiré à l'aide de la touche + ou - (5000 g maxi.).
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 48
7. A «0 g» (la quantité prérégulée a été ajoutée), le signal sonore s'éteint.
8. Si la quantité prérégulée est dépassée, un signal sonore permanent retentit. L'indication du poids supplémentaire est précédée du signe moins.  
Pour une quantité en trop de 25 g, «-25 g» apparaît dans 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 60

## 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 45
- 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 7**

### ⚠ 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 51

### 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 51

### 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 1, puis env. 3 à 4 minutes au niveau 5.

**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 1, 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 51

## 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 , 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.

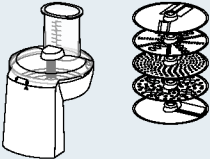
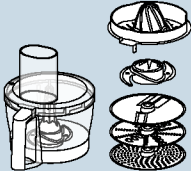


Problème	Cause possible	Solution
L'affichage n'indique rien. L'anneau lumineux est éteint. L'appareil refuse de s'enclencher.	L'appareil n'est pas sous tension.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifier l'alimentation électrique.</li> <li>■ Brancher la fiche dans la prise de courant.</li> </ul>
L'appareil ne démarre pas. L'anneau lumineux est allumé.	Un système de sécurité a été activé.	→ « <i>Systèmes de sécurité</i> » voir page 57
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"> <li>■ Amener l'interrupteur rotatif sur <b>○</b>.</li> <li>■ Débrancher la fiche de la prise de courant.</li> <li>■ Réduire la quantité à traiter.</li> <li>■ Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.</li> </ul>
	Le bras pivotant a été ouvert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amener l'interrupteur rotatif sur <b>○</b>.</li> <li>■ Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.</li> </ul>
	Le bol ou l'entraînement d'angle (en accessoire) ne sont plus fixés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amener l'interrupteur rotatif sur <b>○</b>.</li> <li>■ Débrancher la fiche de la prise de courant.</li> <li>■ Tourner le bol jusqu'en butée.</li> <li>■ Tourner fermement l'entraînement d'angle et fermer entièrement le levier de fermeture.</li> </ul>
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"> <li>■ Retirer l'accessoire.</li> <li>■ Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis ouvrir le bras pivotant.</li> </ul>

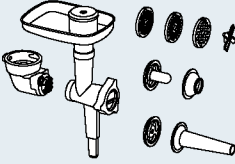


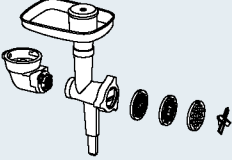
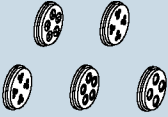

Affichage	Cause possible	Solution
ERREUR SURCHARGE MOTEUR	Une trop grande quantité d'ingrédients a été traitée simultanément ou trop longtemps.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amener l'interrupteur rotatif sur <b>O</b>.</li> <li>■ Débrancher la fiche de la prise de courant.</li> <li>■ Réduire la quantité à traiter.</li> <li>■ Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.</li> </ul>
	L'appareil ou un accessoire est bloqué.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amener l'interrupteur rotatif sur <b>O</b>.</li> <li>■ Débrancher la fiche de la prise de courant.</li> <li>■ Contrôler l'appareil ou l'accessoire et supprimer le blocage.</li> </ul>
	Moteur défectueux.	Si ce message s'affiche de manière permanente, le moteur est peut-être défectueux. Adressez-vous au service après-vente.
ERREUR BALANCE	La balance ne fonctionne pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amener l'interrupteur rotatif sur <b>O</b>.</li> <li>■ Débrancher la fiche de la prise de courant.</li> <li>■ Attendre env. 10 minutes et ré-essayer.</li> </ul>
	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"> <li>■ Soulever l'appareil et le reposer.</li> <li>■ Réinitialiser la balance et essayer une nouvelle fois.</li> </ul>
ERREUR BRAS OUVERT	Le bras pivotant a été ouvert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amener l'interrupteur rotatif sur <b>O</b>.</li> <li>■ Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.</li> </ul>
ERREUR BOL MANQUANT	Le bol ou l'entraînement d'angle (en accessoire) ne sont plus fixés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amener l'interrupteur rotatif sur <b>O</b>.</li> <li>■ Débrancher la fiche de la prise de courant.</li> <li>■ Tourner le bol jusqu'en butée.</li> <li>■ Tourner fermement l'entraînement d'angle et fermer entièrement le levier de fermeture.</li> </ul>
POUR BALANCE ARRÊTER MACHINE	La balance a été mise en marche pendant que l'appareil fonctionnait.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Éteindre l'appareil et attendre qu'il s'arrête complètement avant de mettre la balance en marche.</li> </ul>
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 5 000 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne pas ajouter plus de 5 000 g d'ingrédients.</li> <li>■ Ne pas prélever plus de 990 g d'ingrédients.</li> </ul>


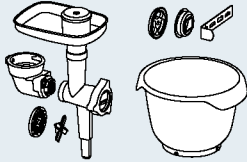
Affichage	Cause possible	Solution
SURCHARGE ou SOUS-CHARGE lorsque SensorControl Plus est utilisé	Trop d'ingrédients, ou pas assez, ont été ajoutés pour le programme sélectionné.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajouter les ingrédients en fonction des indications de quantité.</li> </ul> <p>→ « <i>Utilisation de SensorControl Plus</i> » voir page 51</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](http://www.bosch-home.com) pour voir les accessoires actuellement disponibles.

Accessoires	Désignation	Description
	MUZ9VL1	<b>Râpeur</b> Pour couper, émincer et râper les fruits, légumes et autres ingrédients.
	MUZ9VLP1	<b>Multimixeur avec presse-agrumes</b> 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	<b>Machine à pâtes</b> Pour la préparation de pâtes à lasagne et de tagliatelles.
	MUZ9TM1	<b>Kit multibroyeur</b> 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.

Accessoires	Désignation	Description
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>Hachoir à viande avec accessoires à remplir les saucisses et moule à kebbehs</b> 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.
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Mixeur</b> 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.
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Bol mélangeur en acier inoxydable avec poignées</b> Le bol peut préparer jusqu'à 3 500 g de pâte à cake.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Bol mélangeur en plastique avec poignées</b> Le bol peut préparer jusqu'à 3 500 g de pâte à cake.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Hachoir à viande</b> Pour hacher de la viande fraîche destinée à un tartare ou un rôti de viande hachée.
	<b>MUZ9PP2</b>	<b>Filières à pâtes pour MUZ9HA1 et MUZ9FW1</b> Pour former des pâtes. 5 formes différentes sont disponibles.
	<b>MUZ9SV1</b>	<b>Insert à biscuiterie dressée pour MUZ9HA1 et MUZ9FW1</b> Pour former des biscuits dressés. 4 formes différentes sont disponibles.
	<b>MUZ9CC1</b>	<b>Accessoire à découper en dés pour MUZ9VL1</b> Pour couper les aliments en dés.
	<b>MUZ9PS1</b>	<b>Disque à pommes frites pour MUZ9VL1</b> Pour découper des pommes de terre crues en frites.

Accessoires	Désignation	Description
	<b>MUZ9SC1</b>	<b>Disque réversible Pro Supercut pour MUZ9VL1 et MUZ9VLP1</b> Pour couper des fruits et légumes en tranches fines ou épaisses. Convient particulièrement bien aux aliments très mous ou très fibreux.
	<b>MUZ9BS1</b>	<b>Kit d'accessoires « Baking Sensation »</b> Ce kit contient les éléments suivants : Hachoir à viande <b>MUZ9FW1</b> (avec disque perforé moyen, 5 mm), insert à biscuiterie dressée <b>MUZ9SV1</b> , bol mélangeur en plastique <b>MUZ9KR1</b> .

---

## 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 76*

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 76*

**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**

Usò corretto .....	63
Importanti avvertenze di sicurezza .....	63
Panoramica .....	66
Prima del primo utilizzo .....	66
Parti ed elementi di comando .....	66
Preparazione .....	69
Impostazioni .....	69
Utilizzo senza funzioni supplementari .....	70
Utilizzo della funzione ora e della funzione timer .....	71
Utilizzo di SensorControl Plus .....	72
Utilizzo della bilancia .....	74
Utilizzo degli accessori .....	75
Pulizia e cura .....	76
Ricette .....	76
Regolazione di precisione degli utensili.....	77
Sistemi di sicurezza.....	78
Smaltimento.....	78
Garanzia .....	78
Rimedi in caso di guasti.....	79
Accessori .....	81

## Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura A**

### 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

b Leva per la rimozione dell'utensile

#### 14 Frusta per montare professionale

a Cappuccio di protezione

b Leva per la rimozione dell'utensile

#### 15 Gancio impastatore

a Cappuccio di protezione

b Leva per la rimozione dell'utensile

\* 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 76

## 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 81

## 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:**

**PASTA LIEVITATA**  
**METTERE L'INTERROTORE SU**

**STA LIEVITATA**  
**ERRUTTORE SU M/A**




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

→ “Impostazioni” ved. pagina 69

## 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. cucchiaini da cucina) per azionare l'apparecchio.


## Manopola con anello luminoso



### → Figura B

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

<b>M/A</b>	L'impostazione <b>M/A</b> ha due diverse funzioni: <b>Standard (M):</b> funzionamento “pulse” alla massima velocità / veloce. Tenere la manopola in posizione per impostare la durata desiderata. <b>Con SensorControl Plus (A):</b> regolazione automatica della durata. Dopo l'attivazione del programma automatico posizionare la manopola su <b>M/A</b> e tenerla in posizione per qualche secondo. La manopola resta su <b>M/A</b> e al termine del programma automatico si sposta di nuovo su <b>O</b> . L'apparecchio è spento. → “Utilizzo di SensorControl Plus” ved. pagina 72
<b>O</b>	Arresto / spegnimento
	Funzione “incorporare” alla velocità più bassa / molto lenta
<b>1...7</b>	Livelli di velocità <b>1:</b> velocità bassa / lento <b>7:</b> velocità massima / veloce

## Utensili

### → Figura

#### 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 72

### 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 77

## Braccio oscillante

### → Figura

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

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

Per gli utensili è prevista una leva nel cappuccio di protezione che consente di rimuoverli in modo semplice.

**Per inserire un utensile:** girare la leva in avanti e inserire l'utensile nell'ingranaggio principale fino allo scatto. Il cappuccio di protezione copre l'ingranaggio.

**Per rimuovere un utensile:** Portare la leva in avanti e spingerla verso il basso finché l'utensile non si stacca, quindi togliere l'utensile dall'ingranaggio.

## Avvolgicavo

### → Figura

#### 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 78*

## 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.
- Comparare la selezione lingua.
- Rilasciare i tasti  e +.
- Premere il tasto + o – finché non viene visualizzata la lingua desiderata.

LINGUA  
ITALIANO

- Tenere premuti i tasti  e + contemporaneamente finché sul display non compare “IMPOSTAZIONI SALVATO”.

IMPOSTAZI  
SALVATO

- Sul display compare la selezione della lingua.
- Rilasciare i tasti  e +. La selezione lingua è stata salvata.

---

## 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 68), girare in avanti la leva sul cappuccio di protezione e inserire l'utensile nell'ingranaggio principale finché non si incastra.
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 68). Sul display compare “ORA” e viene visualizzata la durata di lavorazione trascorsa.
6. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
7. Posizionare la manopola su . 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. Portare la leva in avanti e spingerla verso il basso 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 76*

**Nota:** seguite i nostri esempi d'impiego per conoscere meglio il vostro nuovo apparecchio e le sue funzioni. → *“Ricette” ved. pagina 76*

## 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 . 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 69
8. Sul display compare "METTERE L'INTERRUTTORE 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 76

**Note:**

- Impostando una durata di oltre 60 minuti verranno 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 riaccesso.
- 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 *	<b>Frustra per montare professionale</b> 300-700 ml di panna
PANNA > 700 ml *	<b>Frustra per montare professionale</b> 700-1500 ml di panna
ALBUME	<b>Frustra per montare professionale</b> 2-12 albumi
PASTA LIEVITATA	<b>Gancio impastatore</b> Ingredienti e quantità come da ricetta → "Ricette" ved. pagina 76

\* 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.
- Non aggiungere altri ingredienti dopo aver avviato il SensorControl Plus.
- 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".

7. Inserire gli albumi nella ciotola. Sul display compare "METTERE L'INTERRUTTORE SU M/A".
8. Ruotare la manopola su **M/A** e tenerla in posizione.
9. Dopo qualche istante la manopola si blocca automaticamente e dopo averla rilasciata rimane su **M/A**.
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 69
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 76

---

## 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:

- 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.

- 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 70

**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. Premere il tasto +. Sul display compare “100 g” oppure “0.2 lb” (a seconda delle impostazioni).
4. Con il tasto + o - impostare il peso desiderato (max. 5000 g).
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 69
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. Il peso in eccesso viene visualizzato con un segno meno. Se si eccede di 25 g, sul display appare “-25 g”.

---

## 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 81

## 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 66
- 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 N**

### ⚠ Pericolo di scossa elettrica!

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

### Attenzione!

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

### Pulizia dell'apparecchio base

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

### Pulizia della ciotola e degli utensili

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

## Ricette

### Panna montata

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



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

→ *“Utilizzo di SensorControl Plus” ved. pagina 72*

### 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 72*

### Pasta biscotto

#### Ricetta base

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



**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

### Impasto di base per dolci

#### Ricetta base

- 3-4 uova
- 200-250 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di 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 **1**, quindi per ca. 3-4 minuti alla velocità **5**.



**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 1, 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 72

## 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"> <li>■ Controllare l'alimentazione elettrica.</li> <li>■ Inserire la spina di alimentazione.</li> </ul>
L'apparecchio non si avvia. L'anello luminoso si illumina.	È stato attivato un sistema di sicurezza.	→ "Sistemi di sicurezza" ved. pagina 78
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"> <li>■ Posizionare la manopola su <b>O</b>.</li> <li>■ Staccare la spina di alimentazione.</li> <li>■ Ridurre la quantità di alimenti lavorati.</li> <li>■ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.</li> </ul>
	Il braccio oscillante è stato aperto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posizionare la manopola su <b>O</b>.</li> <li>■ Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.</li> </ul>
	La ciotola o l'ingranaggio angolare (accessori) si sono staccati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posizionare la manopola su <b>O</b>.</li> <li>■ Staccare la spina di alimentazione.</li> <li>■ Ruotare la ciotola fino all'arresto.</li> <li>■ Ruotare l'ingranaggio angolare fino all'arresto e chiudere completamente la leva di chiusura.</li> </ul>
Il braccio oscillante non si apre.	Sull'ingranaggio posteriore rosso è applicato un accessorio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rimuovere l'accessorio.</li> <li>■ Premere il pulsante di sblocco e aprire il braccio oscillante.</li> </ul>

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"> <li>■ Posizionare la manopola su <b>O</b>.</li> <li>■ Staccare la spina di alimentazione.</li> <li>■ Ridurre la quantità di alimenti lavorati.</li> <li>■ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.</li> </ul>
	L'apparecchio o un accessorio sono bloccati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posizionare la manopola su <b>O</b>.</li> <li>■ Staccare la spina di alimentazione.</li> <li>■ Controllare l'apparecchio / accessorio e rimuovere il blocco.</li> </ul>
	Motore guasto.	Se il messaggio viene visualizzato il motore è guasto. Si prega di contattare il servizio assistenza clienti.

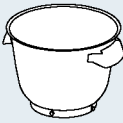

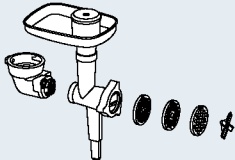
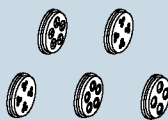




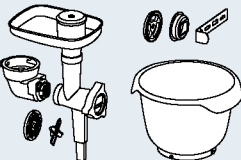
Messaggio sul display	Possibile causa	Rimedio
ERRORE BILANCIA	La bilancia non funziona correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posizionare la manopola su <b>O</b>.</li> <li>■ Staccare la spina di alimentazione.</li> <li>■ Riprovare dopo ca. 10 min.</li> </ul>
	Bilancia guasta	Se il messaggio 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"> <li>■ Sollevare l'apparecchio e riabbassarlo.</li> <li>■ Resetare la bilancia e riprovare.</li> </ul>
ERRORE BRACCIO ALZATO	Il braccio oscillante è stato aperto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posizionare la manopola su <b>O</b>.</li> <li>■ Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.</li> </ul>
ERRORE MANCA CIOTOLA	La ciotola o l'ingranaggio angolare (accessori) si sono staccati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posizionare la manopola su <b>O</b>.</li> <li>■ Staccare la spina di alimentazione.</li> <li>■ Ruotare la ciotola fino all'arresto.</li> <li>■ Ruotare l'ingranaggio angolare fino all'arresto e chiudere completamente la leva di chiusura.</li> </ul>
X PESARE STOP APPARECCHIO	La bilancia è stata attivata con l'apparecchio in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegnerne l'apparecchio e attendere che sia fermo prima di utilizzare la bilancia.</li> </ul>
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"> <li>■ Non introdurre più di 5000 g di ingredienti.</li> <li>■ Non rimuovere più di 990 g di ingredienti.</li> </ul>
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"> <li>■ Introdurre gli ingredienti rispettando le quantità indicate.</li> </ul> <p>→ "Utilizzo di SensorControl Plus" ved. pagina 72</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](http://www.bosch-home.com) per vedere l'elenco aggiornato degli accessori disponibili.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Sminizzatore continuo</b> Per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare frutta, verdura e altri alimenti.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Multimixer con spremiagrumi</b> 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.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Torchio per la pasta</b> Per preparare pasta corta e lunga.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Set tritatutto</b> 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.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>Tritacarne con beccucci per salsicce e kebbe</b> Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone. Per riempire le salsicce. Per preparare ravioli di pasta o ripieni di carne macinata.
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Frullatore</b> 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.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Ciotola in acciaio inossidabile con manici</b> Nella ciotola possono essere lavorati fino a 3500 g di impasto.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Ciotola di plastica con manici</b> Nella ciotola possono essere lavorati fino a 3500 g di impasto.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Tritacarne</b> Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.
	<b>MUZ9PP2</b>	<b>Inseri per la pasta per MUZ9HA1 e MUZ9FW1</b> Per fare la pasta. 5 diverse forme tra cui scegliere.
	<b>MUZ9SV1</b>	<b>Insero siringa per biscotti per MUZ9HA1 e MUZ9FW1</b> Per la preparazione di biscotti. 4 diverse forme tra cui scegliere.
	<b>MUZ9CC1</b>	<b>Cubettatrice per MUZ9VL1</b> Per tagliare alimenti a forma di cubetti.
	<b>MUZ9PS1</b>	<b>Disco per patatine fritte per MUZ9VL1</b> Per tagliare patate crude per fare le patatine fritte.
	<b>MUZ9SC1</b>	<b>Disco doppia funzione Profi Supercut per MUZ9VL1 e MUZ9VLP1</b> Per tagliare frutta e verdura a fette spesse o sottili. Particolarmente adatto per gli alimenti molto morbidi o molto fibrosi.
	<b>MUZ9BS1</b>	<b>Set di accessori "Baking Sensation"</b> Il set comprende i seguenti pezzi: <b>MUZ9FW1</b> tritacarne (con disco forato medio, 5 mm), <b>MUZ9SV1</b> inserto siringa per biscotti, <b>MUZ9KR1</b> ciotola di plastica.

---

## Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane maximumhoeveelheden niet overschrijden.

→ “Recepten” zie pagina 96

Het apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. Het toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

---

## Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

### **Gevaar voor elektrische schokken en brand!**

- Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.
- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze service.

- Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!
- Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

### **Gevaar voor letsel!**

- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.
- Niet in de behuizing grijpen bij het omlaag bewegen van de draaiarm om te voorkomen dat vingers of handen worden ingeklemd. Verstel de draaiarm niet wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdoeksel is geplaatst! Bij gebruik van toebehoren de kom, het deksel en het aandrijvingsbeschermdoeksel volgens de gebruiksaanwijzing aanbrengen!
- Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken. Handen, haren, kleding en andere voorwerpen op een afstand houden van roterende delen. Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
- Hulpstukken nooit gelijktijdig met een of 2 toebehoren gebruiken. Neem bij gebruik van toebehoren zowel deze als ook de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht.
- Bij gebruik van toebehoren de kleurmarkering op het toebehoren en de aandrijving in acht nemen.

## **Verstikkingsgevaar!**

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

## **Attentie!**

- Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van de levensmiddelen. Niet onbelast laten lopen.
- Het werkvlak moet goed toegankelijk, vochtbestendig, vast, vlak, droog en voldoende groot zijn om schade door spatten te voorkomen en ongehinderd te kunnen werken.

## **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 95*

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

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

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

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

---

## Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	83
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	83
In één oogopslag.....	86
Voor het eerste gebruik .....	86
Onderdelen en bedieningselementen.....	86
Vorbereiding .....	89
Instellingen .....	89
Gebruik zonder extra functies.....	90
Gebruik van de tijd- en de timerfunctie.....	91
Gebruik van SensorControl Plus .....	92
Gebruik van de weegschaal .....	94
Gebruik van toebehoren .....	95
Reiniging en verzorging.....	95
Recepten .....	96
Fijne instelling van de hulpstukken.....	97
Beveiligingssystemen.....	98
Afval.....	98
Garantie.....	98
Hulp bij storingen.....	99
Toebehoren.....	101

## In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ **Afbeelding**

### Basisapparaat

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

### Bedieningspaneel

- 9 **Functietoetsen**
  - a Functiekeuzetoetsen\*
  - b Insteltoetsen

### 10 Display

### Kom

- 11 **Roestvrijstalen kom**
- 12 **Deksel**
  - a Vulopening

### Hulpstukken

- 13 **Roergarde "Profi Flexi"**
  - a Beschermdoeksel
  - b Hevel voor het verwijderen van de hulpstukken
- 14 **Professionele garde**
  - a Beschermdoeksel
  - b Hevel voor het verwijderen van de hulpstukken
- 15 **Kneedhaken**
  - a Beschermdoeksel
  - b Hevel voor het verwijderen van de hulpstukken

\* afhankelijk van het model

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

## Voor het eerste gebruik

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

### Attentie!

Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

- Het basisapparaat en alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.  
→ **Afbeelding**
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.  
→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 95

## Onderdelen en bedieningselementen

### Kleurmarkering

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

### Aandrijvingen

→ **Afbeelding**

Het apparaat beschikt over 3 verschillende aandrijvingen.

#### Hoofdaandrijving, zwart (4)

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



#### Voorste aandrijving, geel (5)

Voor het gebruik van toebehoren met een geel verbindingsstuk.



#### Achterste aandrijving, rood (6)

Voor het gebruik van toebehoren met een rood verbindingsstuk.



#### Aandrijvingsbeschermdoeksel (5a en 6a)

Voor het afdekken van aandrijvingen die niet worden gebruikt.

Meer informatie: → “Toebehoren” zie pagina 101

## Display

### → Afbeelding

Op het display worden instellingen, informatie, foutmeldingen en waarden weergegeven. Lange teksten lopen hierbij van rechts naar links om ze volledig weer te geven.

Voorbeeld:






De taal waarin de teksten weergegeven worden, kan gewijzigd worden.

→ “Instellingen” zie pagina 89

## Functietoetsen

### → Afbeelding

Het toestel bezit 3 tot 5 functietoetsen (afhankelijk van het model) waarmee bijzondere aanvullende functies en automatische programma's gekozen en ingesteld worden.

Toetsen	
 *	SensorControl Plus / programmaselectie / vorige
 *	Timer / selectie / vorige
 *	Weegschaal / tarra / vorige
—	Selectie / waarden verminderen
+	Selectie / waarden verhogen

\* afhankelijk van het model

### Functiekeuzetoetsen / /

Door kort indrukken wordt de gekozen functie geactiveerd. Door het indrukken en ingedrukt houden wordt de geselecteerde functie verlaten en op het display verschijnt opnieuw “OptiMUM”.

**Aanwijzing:** De toetsen worden door licht aanraken met de vinger bediend. Het dragen van keukenhandschoenen kan de functie van de toetsen beïnvloeden. Het bedienen met voorwerpen (bijv. kooklepel) is niet mogelijk.


## Draaischakelaar met lichtring



### → Afbeelding

Met de draaischakelaar wordt de gewenste snelheid geselecteerd, een automatisch programma gestart of het apparaat uitgeschakeld. Tijdens het gebruik brandt de geïntegreerde lichtring. Bij een fout bij de bediening van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect kan het apparaat niet meer worden ingeschakeld en de lichtring brandt.

## Instellingen

<b>M/A</b>	De instelling <b>M/A</b> heeft twee verschillende functies: <b>Standaard (M):</b> Momentschakeling met het hoogste toerental / snel. Schakelaar gedurende de gewenste tijd vasthouden. <b>Met SensorControl Plus (A):</b> Automatische regeling van de duur. Na activering van het automatische programma de schakelaar op <b>M/A</b> zetten en enkele seconden in deze positie houden. De schakelaar blijft op <b>M/A</b> staan en springt na het beëindigen van het automatische programma opnieuw op <b>O</b> . Het apparaat is uitgeschakeld. → “Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 92
<b>O</b>	Stop / Uitschakelen
	Functie “Mengen” op laagste toerental / zeer langzaam.
<b>1...7</b>	Snelheidsstanden <b>1:</b> laag toerental / langzaam <b>7:</b> hoogste toerental / snel

## Hulpstukken

### → Afbeelding

#### Roergarde “Profi Flexi”

Voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg of mousse. Voor het omroeren van geklopt eiwit of room.



#### Professionele garde

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




#### Kneedhaak

Voor het kneden van zwaar deeg (bijv. gistdeeg) en voor het omroeren van ingrediënten die niet verkleind mogen worden (bijv. rozijnen, chocoladekoekjes).



## Snelheidsadviezen

	Voor het mengen en behoedzaam mengen van verschillende ingrediënten (bijv. geklopt eiwit mengen)
<b>1-2</b>	Voor het roeren en mengen van ingrediënten
<b>3</b>	Voor het kneden van zwaar deeg met de kneedhaak
<b>5-7</b>	Voor het roeren en kloppen van ingrediënten (bijv. slagroom) met de roergarde “Profi Flexi” of met de professionele garde
<b>M/A</b>	Voor het gebruik van de hulpstukken met SensorControl Plus → “Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 92

### Fijne instelling van de hulpstukken

Het apparaat is in de fabriek zodanig ingesteld dat de professionele garde de bodem van de kom bijna aanraakt zodat de ingrediënten optimaal met elkaar worden vermengd. Wanneer de hulpstukken de bodem aanraken of de afstand tot de bodem te groot is, kan dit eenvoudig worden gecorrigeerd. → “Fijne instelling van de hulpstukken” zie pagina 97

## Draaiarm

### → Afbeelding



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

## Kom en deksel

### → Afbeelding

Het apparaat wordt geleverd met een speciale kom die door het plaatsen en draaien vast met het basisapparaat wordt verbonden. Het deksel wordt aan de draaiarm bevestigd en opent automatisch bij het optillen van de draaiarm.

## Hulpstukken aanbrengen en verwijderen

### → Afbeelding

De hulpstukken zijn bij de beschermkap uitgerust met een hevel die is bestemd om de hulpstukken eenvoudig te verwijderen.

**Hulpstuk aanbrengen:** richt de hevel naar voren en steek het hulpstuk in de hoofdaandrijving tot het vastklikt. De beschermkap dekt de aandrijving af.

**Hulpstuk verwijderen:** De hendel naar voor richten en omlaag drukken tot het hulpstuk loskomt. Het hulpstuk uit de aandrijving trekken.

## Snoeroproller

### → Afbeelding



#### Afhankelijk van het model:

het apparaat is met een automatische snoeroproller uitgerust. Netsnoer in één keer tot de gewenste lengte (max. 125 cm) uittrekken en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.

**Snoerlengte verminderen:** lichtjes aan het snoer trekken en laten opwickelen tot de gewenste lengte. Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.



**Belangrijk:** Snoer niet met de hand inschuiven. Wanneer het snoer klem zit: het snoer geheel afwikkelen en opnieuw laten opwikkelen.

## Snoeropbergvak

### → Afbeelding

**Afhankelijk van het model:** het apparaat is met een snoeropbergvak uitgerust. De snoerlengte kan passend worden ingesteld door het snoer iets in het vak terug te duwen of verder naar buiten te trekken.

## Beveiligingssystemen

Het apparaat beschikt over verschillende beveiligingssystemen. → “Beveiligingssystemen” zie pagina 98

## Vorbereitung

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



Het basisapparaat is voor het verdere gebruik voorbereid.

**Belangrijk:** het toestel niet op het werkblad verschuiven omdat dit de functie van de weegschaal kan hinderen. Het toestel optillen om het te verplaatsen.

## Instellingen

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
- Stekker in wandcontactdoos doen. Het apparaat is ingeschakeld.
- Op het display verschijnt “OptiMUM”.



**Aanwijzing:** wordt het apparaat binnen een bepaalde tijd niet gebruikt of bediend, gaat het display langzaam uit en gaat het in stand-bymodus. Door het aanraken van een willekeurige toets verschijnt opnieuw “OptiMUM”.

- De toetsen  en + tegelijk ingedrukt houden tot het configuratiemenu geopend wordt.
- De toetsen  en + weer loslaten.

## Instelling selecteren



- Telkens door het kort indrukken van de toets  verschijnen na elkaar de volgende instellingen.
  - TAAL  
Taal waarin de displayteksten weergegeven worden.
  - GELUID  
Volume van de signalen – instelling in 6 standen van uit tot luid.
  - HELDERHEID  
Helderheid van het display – instelling in 6 standen van donker tot helder.
  - EENHEDEN (bij modellen met weegschaal) Weergave-eenheid van de weegschaal – gram (g) of pond (lb).

## Instellingen wijzigen en opslaan


- Met de toets + o – wordt de actuele instelling veranderd.
- De toetsen  en + tegelijk ingedrukt houden tot “OPGESLAGEN” op het display verschijnt.
- De toetsen  en + weer loslaten. De gewijzigde instellingen zijn opgeslagen.

## Voorbeeld: taal instellen


### → zie ook de korte handleiding

- De toetsen  en + tegelijk ingedrukt houden tot het configuratiemenu geopend wordt.
- De taalkeuze verschijnt.
- De toetsen  en + weer loslaten.
- De toets + of – zo vaak indrukken tot de gewenste taal weergegeven wordt.

**TAAL**  
**NEDERLANDS**

- De toetsen  en + tegelijk ingedrukt houden tot “INSTELLINGEN OPGESLAGEN” op het display verschijnt.

**INSTELLINGEN  
OPGESLAGEN**

- Op het display verschijnt de taalkeuze.
- De toetsen  en + weer loslaten. De taalkeuze is opgeslagen.

---

## Gebruik zonder extra functies

### **Gevaar voor letsel!**

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

### **Belangrijk:**

- Basisapparaat zoals in “Voorbereiding” beschreven voorbereiden.
- Het apparaat kan niet worden ingeschakeld wanneer de kom niet correct is geplaatst.

**Aanwijzing:** de functie “TIJD” start bij elk gebruik automatisch, telt de verwerkingsduur mee en geeft deze op het display aan.


### → **Afbeeldingenreeks**

1. Afhankelijk van de verwerkingstaak roergarde “Profi Flexi”, professionele garde of kneedhaak kiezen (→ “Hulpstukken” zie pagina 88), de hevel aan de beschermkap naar voren toe uitlijnen en het hulpstuk tot aan het vastklikken in de hoofdaandrijving steken.
2. De ingrediënten in de kom doen.
3. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.

### **Gevaar voor letsel!**

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

## Apparaat bedienen

4. Stekker in wandcontactdoos doen. Op het display verschijnt “OptiMUM”.
5. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten (→ “Snelheidsadviezen” zie pagina 88). Op het display verschijnt “TIJD” en de verstreken verwerkingsduur wordt weergegeven.
6. Verwerk de ingrediënten zo lang tot het gewenste resultaat is bereikt.
7. Draaischakelaar op  zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
8. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
9. De kom met de klok mee draaien tot hij kan worden opgetild. Kom verwijderen.
10. De hendel naar voor richten en omlaag drukken tot het hulpstuk loskomt. Het hulpstuk uit de aandrijving trekken.
11. Deksel van de aandrijving trekken.
12. Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 95

**N.B.:** gebruik ook onze toepassingsvoorbeelden om uw nieuwe apparaat en de functies ervan beter te leren kennen. → “Recepten” zie pagina 96

## Ingrediënten toevoegen

Tijdens de verwerking kunnen ook andere ingrediënten worden toegevoegd.

### → Afbeelding

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

### Gevaar voor letsel!

Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken.

### → Afbeeldingenreeks

1. Om grotere hoeveelheden of ingrediënten toe te voegen, draaiknop op **O** zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat.
2. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
3. De ingrediënten direct in de kom doen. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt. Op het display verschijnt “OptiMUM”. Ingrediënten verder verwerken.

---



## Gebruik van de tijd- en de timerfunctie

Het apparaat is met een tijd- en timerfunctie uitgerust. Volgende functies zijn mogelijk:

### Functie “TIJD”

Weergave van de verstreken verwerkingsduur (standaardinstelling). De functie “TIJD” start automatisch als met de verwerking van levensmiddelen begonnen wordt.

#### Opmerkingen:

- Tijdens de verwerking kort de toets  indrukken om de functie “TIMER” in te schakelen.
- Tijdens de verwerking de toets  ingedrukt houden om het display op “00:00” terug te zetten.

## Functie “TIMER”




Instellen van de gewenste duur. Als de duur verstreken is, weerklinkt een signaal en de verwerking wordt beëindigd. De functie kan ook zonder de verwerking van levensmiddelen gebruikt worden (bijv. voor kook- en rusttijden van levensmiddelen).

### → Afbeeldingenreeks



1. Het apparaat voorbereiden. Ingrediënten toevoegen.
2. Stekker in wandcontactdoos doen. Op het display verschijnt “OptiMUM”.
3. De toets  indrukken. Op het display verschijnt “00:00”.
4. Met de toets + of – de gewenste verwerkingsduur instellen. Door het ingedrukt houden van de desbetreffende toets wisselen de waarden sneller. De ingestelde verwerkingsduur blijft ca. 5 minuten opgeslagen.
5. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
6. Op het display wordt de resterende duur weergegeven en afgeteld.
7. Als de resterende duur verstreken is, weerklinkt een signaal en het apparaat stopt de verwerking automatisch. Op het display verschijnt “EINDE TIMER”.  
**Aanwijzing:** Geluidssignaal instellen → “Instellingen” zie pagina 89
8. Op het display verschijnt “ZET KNOP OP 0”.
9. Draaischakelaar op **O** zetten. Op het display verschijnt “OptiMUM”.
10. Stekker uit het stopcontact nemen.
11. De verwerking met de functie “TIMER” is beëindigd.
12. Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 95

#### Aanwijzingen:


- Als een duur van meer dan 60 minuten ingesteld moet worden, wordt bijkomend het uur weergegeven: “1:01:30”.
- De toets + of – indrukken om de weergegeven resterende duur op elk moment aan te kunnen passen.

- De toets  2 keer kort indrukken om de timer te stoppen (het apparaat loopt verder) of opnieuw te starten.
- De draaiknop op  draaien om de verwerking te onderbreken. De resterende duur blijft opgeslagen en wordt na het herinschakelen opnieuw afgeteld.
- De toets  ingedrukt houden om de timer uit te schakelen. Op het display verschijnt “OptiMUM”. Op het display verschijnt “00:00”. De functie “TIJD” is opnieuw geactiveerd.

**Timer gebruiken zonder levensmiddelen te verwerken:**

- De toets  indrukken. Op het display verschijnt “00:00”.
- Met de toets + of – de gewenste verwerkingsduur instellen.
- De toets  2 keer kort indrukken om de timer te starten.
- Op het display wordt de resterende duur weergegeven en afgeteld.
- Als de duur verstreken is, weerklinkt er een signaal. Op het display verschijnt “EINDE TIMER”.

**Aanwijzingen:**

- De toets  2 keer kort indrukken om de timer te stoppen of opnieuw te starten.
- Wordt er tijdens het gebruik van de timer mee begonnen levensmiddelen te verwerken, dan loopt het apparaat tot het verstrijken van de resterende duur en wordt de verwerking automatisch gestopt.



## Gebruik van SensorControl Plus

Het apparaat is (afhankelijk van het model) met SensorControl Plus automatische programma's uitgerust. Sensoren bewaken de verwerking van de ingrediënten en schakelen na het bereiken van de voorgeprogrammeerde consistentie het apparaat automatisch uit.

Met SensorControl Plus zijn volgende automatische programma's beschikbaar.

- ROOM  
Automatische bereiding van slagroom.
- EIWIT  
Automatische bereiding van geklopt eiwit.
- GISTDEEG  
Automatische bereiding van gistdeeg.

### Programma kiezen

- Toets  indrukken. Op het display verschijnt “ROOM”.
- Toets  of de toetsen +/- indrukken. Na elkaar verschijnen de volgende programma's:

Programma	Hulpstuk / ingrediënten
ROOM > 300 ml *	<b>Professionele garde</b> 300-700 ml room
ROOM > 700 ml *	<b>Professionele garde</b> 700-1500 ml room
EIWIT	<b>Professionele garde</b> Eiwit van 2-12 eieren
GISTDEEG	<b>Kneedhaak</b> Ingrediënten en hoeveelheden volgens recept → “Recepten” zie pagina 96

\* Bij apparaten met geïntegreerde weegschaal worden de opties “> 300 ml” en “< 700 ml” voor “ROOM” niet weergegeven. Op het display knippert “0g”. Als tussen 300 ml en 1500 ml room toegevoegd wordt, geeft het display permanent de hoeveelheid aan en het apparaat gebruikt automatisch de juiste instellingen. Wordt minder of meer room toegevoegd, dan knippert het weergegeven gewicht.

**Opmerkingen:**

- Om een goede werking van het sensorsysteem te waarborgen, moet de keukenmachine minstens 2 minuten in gebruik zijn geweest voordat de SensorControl Plus-automaat kan worden gebruikt.
- Na het starten van SensorControl Plus geen bijkomende ingrediënten toevoegen.
- SensorControl Plus is alleen voor de beschreven hulpstukken en levensmiddelen (in de opgegeven hoeveelheden) geprogrammeerd. Andere combinaties zijn niet mogelijk.
- De versheid, de temperatuur en de samenstelling van de gebruikte ingrediënten beïnvloeden de benodigde tijd en het resultaat.
- De SensorControl Plus -automaat kan alleen optimale resultaten bereiken wanneer de eieren vers zijn resp. de room gekoeld is (ca. 6 °C).
- Voordien bevroren room kan niet geklopt worden.
- Gebruik van room met additieven of lactosevrije room kan niet tot ideale resultaten leiden.
- Suiker, aroma's en andere ingrediënten voor room of geklopt eiwit pas na beëindiging van SensorControl Plus toevoegen.
- Na het starten van SensorControl Plus zijn de toetsen geblokkeerd.
- Om de SensorControl Plus af te breken, de draaiknop op **O** zetten. Hiervoor moet een geringe weerstand overwonnen worden.
- Als het resultaat niet met de eigen wensen overeenkomt, de draaiknop op stand **7** (voor room en geklopt eiwit) of stand **3** (voor gistdeeg) zetten en de ingrediënten tot de gewenste consistentie verwerken.
- SensorControl Plus geen tweede keer met reeds verwerkte ingrediënten starten.

**Een voorbeeld: eiwit met SensorControl Plus kloppen****→ Afbeeldingenreeks **

1. Het basisapparaat voorbereiden en de professionele garde inzetten.
2. Ontgrendelknop indrukken en de draai-arm omlaag drukken tot hij vastklikt.
3. Stekker in wandcontactdoos doen. Op het display verschijnt "OptiMUM".
4. Eieren scheiden (2-12 stuks).
5. Toets  indrukken. Op het display verschijnt "ROOM".  
**Aanwijzing:** Bij modellen zonder weegschaal verschijnt "ROOM > 300 ml". Nogmaals op toets  drukken. Op het display verschijnt "ROOM > 700 ml".
6. Toets  indrukken. Op het display verschijnt "EIWIT".
7. Het eiwit in de kom doen. Op het display verschijnt "ZET KNOP OP M/A"
8. Draaischakelaar op **M/A** zetten en in deze positie houden.
9. Na een korte tijd wordt de draaischakelaar automatisch gefixeerd en blijft deze na het loslaten op **M/A** staan.
10. Op het display verschijnt "SENSOR CONTROL PLUS". SensorControl Plus bewaakt de verwerking.
11. Als de voorgeprogrammeerde consistentie bereikt werd, weerklinkt een signaal en de verwerking wordt beëindigd. Op het display verschijnt "EINDE".  
**Aanwijzing:** Geluidssignaal instellen → "Instellingen" zie pagina 89
12. De draaiknop springt automatisch op **O**. Op het display verschijnt "OptiMUM".
13. Stekker uit het stopcontact nemen.
14. De verwerking met de functie "EIWIT" is beëindigd.
15. Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → "Reiniging en verzorging" zie pagina 95

## Gebruik van de weegschaal

Het apparaat (afhankelijk van het model) is met een weegschaal uitgerust. Volgende toepassingen zijn mogelijk:


- Wegen van toegevoegde ingrediënten (ofwel elk ingrediënt afzonderlijk of de som van alle ingrediënten).
- Vooraf instellen van een gewenst gewicht en aftellen tot er voldoende toegevoegd werd (met akoestische aanwijssignalen).


### Aanwijzingen:

- Het toestel heeft 4 gewichtssensoren in de standvoeten. De weegschaal levert alleen correcte resultaten als ze met alle voeten op een vast en effen werkvlak staat. Geen doeken of dergelijke eronder leggen.
- Het toestel niet op het werkblad verschuiven omdat dit de functie van de weegschaal kan hinderen. Het toestel optillen om het te verplaatsen.
- Na het inschakelen of terugzetten van de weegschaal wordt deze gedurende een kort moment gekalibreerd (tarra). Het apparaat hierbij niet aanraken en geen voorwerpen erop leggen (bijv. kooklepel, vaatdoek, etc.).
- Erop letten dat maatbekers of verpakkingen niet op het apparaat (bijv. aan de rand van de vulschacht) liggen.


### Ingrediënten wegen

#### → Afbeeldingenreeks

1. Het basisapparaat voorbereiden.
2. Stekker in wandcontactdoos doen. Op het display verschijnt "OptiMUM".
3. Toets  indrukken en apparaat niet meer aanraken. Op het display verschijnen tijdens de kalibratie na elkaar streepjes: „-----“ (tarra).
4. Op het display verschijnt "0 g" of "0.00 lb" (afhankelijk van de instelling). De weegschaal is klaar.
5. Ingrediënten toevoegen. De weegschaal geeft het gewicht weer.
6. Verwerking starten of verdere ingrediënten klaar zetten.

7. Toets  indrukken en apparaat niet meer aanraken. Op het display verschijnt "0 g" of "0.00 lb" (afhankelijk van de instelling). De weegschaal is klaar.
8. Op deze manier alle gewenste ingrediënten toevoegen en afwegen.

Daarna de afgewogen ingrediënten verwerken. → "Gebruik zonder extra functies" zie pagina 90

**Aanwijzing:** Als de toets  tijdens de verwerking van levensmiddelen wordt ingedrukt, verschijnt op het display „VOOR WEEGSCHAAL STOP MACHINE“.

### Gewicht vooraf instellen

#### → Afbeeldingenreeks

1. Toets  indrukken en apparaat niet meer aanraken. Op het display verschijnen tijdens de kalibratie na elkaar streepjes: „-----“ (tarra).
  2. Op het display verschijnt "0 g" of "0.00 lb" (afhankelijk van de instelling). De weegschaal is klaar.
  3. Toets + indrukken. Op het display verschijnt "100 g" of "0.2 lb" (afhankelijk van de instelling).
  4. Met de toets + of – het gewenste gewicht instellen (max. 5000 g).
  5. Ingrediënten toevoegen. De nog ontbrekende hoeveelheid wordt op het display weergegeven, bijv. "65 g".
  6. Vanaf "40 g" weerklinkt een terugkerend signaal. Hoe geringer de resterende hoeveelheid, des te sneller weerklinkt het signaal.
- Aanwijzing:** Geluidssignaal instellen → "Instellingen" zie pagina 89
7. Bij "0 g" (de vooraf ingestelde hoeveelheid werd toegevoegd) gaat het signaal uit.
  8. Wordt de vooraf ingestelde hoeveelheid overschreden, dan weerklinkt het signaal permanent. Het extra gewicht wordt met een minteken gemarkeerd. Bij 25 g teveel hoeveelheid wordt op het display "-25 g" weergegeven.

## Gebruik van toebehoren

Bij uw keukenmachine horen een aantal toebehoren waarmee u de functieomvang duidelijk kunt uitbreiden. Afhankelijk van het model omvat de levering al bepaalde toebehoren. Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak of bij de servicedienst worden aangeschaft. → “Toebehoren” zie pagina 101

### Vorbereitung voor toebehoren

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

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


#### → Afbeelding

1. Voorbereiding voor hulpstukken.
2. Voorbereiding voor toebehoren op de zwarte aandrijving met haakse overbrenging en toebehoren dat op de plaats van de kom wordt aangebracht.
3. Voorbereiding voor toebehoren op de rode aandrijving, bijvoorbeeld mixer of multi-fijnmaakapparaat.
4. Voorbereiding voor toebehoren op de gele aandrijving zonder uitgang voor levensmiddelen, bijvoorbeeld multi-mixer of citruspers.
5. Voorbereiding voor toebehoren op de gele aandrijving met uitgang voor levensmiddelen, bijvoorbeeld continue rasp- en snijapparaat.

#### Belangrijk:

- Let op de gele, rode of zwarte markering op de aandrijving en het toebehoren. → “Kleurmarkering” zie pagina 86
- Niet-gebruikte aandrijvingen altijd afdekken met aandrijvingsbeschermdoksel.
- Alle verdere stappen staan vermeld in de desbetreffende gebruiksaanwijzing van het toebehoren.

## Reiniging en verzorging

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

### Gevaar voor elektrische schok!

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

### Attentie!

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

### Basisapparaat reinigen

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

### Kom en hulpstukken reinigen

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

## Recepten

### Slagroom

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



**Aanwijzing:** bij modellen met SensorControl Plus het automatische programma gebruiken. → “Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 92

### Eiwit

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



**Aanwijzing:** bij modellen met SensorControl Plus het automatische programma gebruiken. → “Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 92

### Biscuitdeeg

#### Basisrecept

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



**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

### Roerdeeg

#### Basisrecept

- 3-4 eieren
- 200-250 g suiker
- 1 snufje zout
- 1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen
- 200-250 g boter of margarine (kamertemperatuur)
- 500 g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 150 ml melk
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1**, vervolgens ca. 3-4 minuten op stand **5** met de roergarde Profi Flexi roeren.



**Maximum hoeveelheid:** 2½ x basisrecept

### Zandtaartdeeg

#### Basisrecept

- 125 g boter (kamertemperatuur)
- 100-125 g suiker
- 1 ei
- 1 snufje zout
- wat citroenschil of vanillesuiker
- 250 g bloem
- eventueel bakpoeder
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1**, vervolgens ca. 2-3 minuten op stand **6** met de roergarde Profi Flexi roeren.



#### Bij meer dan 500 g bloem:

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



**Maximum hoeveelheid:** 4 x basisrecept



## Gistdeeg

### Basisrecept

- 500 g bloem
- 1 ei
- 80 g vet (kamertemperatuur)
- 80 g suiker
- 200-250 ml lauwe melk
- 25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist
- schil van ½ citroen
- 1 snuffje zout
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-6 minuten op stand **3**.

**Maximum hoeveelheid:** 3 x basisrecept

**Aanwijzing:** bij modellen met SensorControl Plus het automatische programma gebruiken. → “Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 92



## Pastadeeg

### Basisrecept

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

**Maximumhoeveelheid:** 1,5 x basisrecept



## Brooddeeg

### Basisrecept

- 1000 g bloem
- 3 pakje gedroogde gist
- 2 tl zout
- 660 ml warm water
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 4-5 minuten op stand **3**.

**Maximumhoeveelheid:** 1,5 x basisrecept



## Fijne instelling van de hulpstukken

### ⚠ Gevaar voor letsel!

Voor de fijne instelling de stekker uit het stopcontact halen.

### ⚠ Attentie!

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

### → Afbeeldingenreeks

- Controleer de actuele instelling terwijl de professionele garde is aangebracht.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
- De hulpstukken met één hand vasthouden. De contramoer met een steeksleutel (10 mm) met de wijzers van de klok mee losdraaien.
- Afstand tot de kom instellen door het hulpstuk te verdraaien (1 hele draai komt overeen met 1 mm hoogteverstelling).
- **Tegen de klok in draaien:** de afstand tot de kom wordt kleiner.
- **Met de klok mee draaien:** de afstand tot de kom wordt groter.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
- Controleer de afstand van het hulpstuk. De optimale afstand van de hulpstukken tot de kom bedraagt 3 mm. Pas de afstand eventueel aan.
- Als de afstand optimaal is ingesteld, de ontgrendelknop indraaien en de draaiarm terug zetten.
- De hulpstukken met één hand vasthouden. De contramoer met een steeksleutel (10 mm) tegen de klok in vastdraaien.

---

## Beveiligingssystemen

### Inschakelbeveiliging

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

### Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

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

### Overbelastingsbeveiliging

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

### Draaiarmbeveiliging

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

---

## Afval



Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

---

## Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

## Hulp bij storingen

In de volgende tabellen vindt u oplossingen voor problemen of storingen die u makkelijk zelf kunt verhelpen. Neem contact op met de servicedienst als een storing niet kan worden verholpen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Display geeft niets weer. Lichtring is uit. Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	Het apparaat heeft geen stroom.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stroomvoorziening controleren.</li> <li>■ Stekker in wandcontactdoos doen.</li> </ul>
Het apparaat start niet. Lichtring brandt.	Een veiligheidssysteem werd geactiveerd.	→ <i>“Beveiligingssystemen” zie pagina 98</i>
Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.	Er werd een te grote hoeveelheid ingrediënten gelijktijdig of te lang verwerkt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draaischakelaar op <b>O</b> zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.</li> <li>■ Kleinere hoeveelheid verwerken.</li> <li>■ Het apparaat tot kamertemperatuur laten afkoelen.</li> </ul>
	Draaiarm werd geopend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draaischakelaar op <b>O</b> zetten.</li> <li>■ Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.</li> </ul>
	Kom of haakse overbrenging (toebereiden) is losgekomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draaischakelaar op <b>O</b> zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.</li> <li>■ De mengkom tot aan de aanslag vastdraaien.</li> <li>■ Haakse overbrenging vastdraaien en sluithendel volledig sluiten.</li> </ul>
De draaiarm kan niet geopend worden.	Op de achterste, rode aandrijving is toebehoren aangebracht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toebehoren verwijderen.</li> <li>■ Ontgrendelknop indrukken en draaiarm openen.</li> </ul>



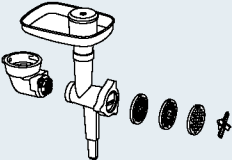


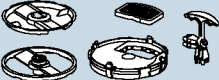


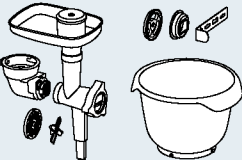
Display-indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
FOUT MOTOR OVERBELAST	Er werd een te grote hoeveelheid ingrediënten gelijktijdig of te lang verwerkt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draaischakelaar op <b>O</b> zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.</li> <li>■ Kleinere hoeveelheid verwerken.</li> <li>■ Het apparaat tot kamertemperatuur laten afkoelen.</li> </ul>
	Het apparaat of een toebehoren is geblokkeerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draaischakelaar op <b>O</b> zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.</li> <li>■ Apparaat / toebehoren controleren en blokkering verwijderen.</li> </ul>
	Motor defect.	Verschijnt de melding permanent, dan is de motor mogelijk defect. Neem contact op met onze service.

Display-indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
FOUT WEEGSCHAAL	De weegschaal functioneert niet naar behoren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draaischakelaar op <b>O</b> zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.</li> <li>■ Na ca. 10 min. opnieuw proberen.</li> </ul>
	Weegschaal defect.	Verschijnt de melding permanent, dan is de weegschaal mogelijk defect. Neem contact op met onze service.
	De weegschaal is aan trillingen blootgesteld.	Apparaat niet gebruiken op werkbladen waaronder bijvoorbeeld een vaatwasser in werking is.
	Het toestel werd vóór het gebruik van de weegschaal op het werkblad verschoven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Het toestel optillen en opnieuw neerzetten.</li> <li>■ De weegschaal terugzetten en opnieuw proberen.</li> </ul>
FOUT ARM OPEN	Draaiarm werd geopend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draaischakelaar op <b>O</b> zetten.</li> <li>■ Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.</li> </ul>
FOUT KOM ONTBREEKT	Kom of haakse overbrenging (toebehoren) is losgekomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draaischakelaar op <b>O</b> zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.</li> <li>■ De mengkom tot aan de aanslag vastdraaien.</li> <li>■ Haakse overbrenging vastdraaien en sluihendel volledig sluiten.</li> </ul>
VOOR WEEGSCHAAL STOP MACHINE	Weegschaal is bij draaiend apparaat ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Het apparaat uitschakelen en wachten tot dit stilstaat alvorens de weegschaal te gebruiken.</li> </ul>
OVERBELAST WEEGSCHAAL of ONDERBELAST WEEGSCHAAL	Het meetresultaat bevindt zich buiten het meet- en indicatiebereik van de weegschaal (-990 g tot 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Niet meer dan 5000 g ingrediënten gebruiken.</li> <li>■ Niet meer dan 990 g ingrediënten verwijderen.</li> </ul>
OVERBELAST of ONDERBELAST bij gebruik van SensorControl Plus	Er werden teveel of te weinig ingrediënten voor het gekozen programma toegevoegd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ingrediënten overeenkomstig de opgegeven hoeveelheden toevoegen. → "Gebruik van SensorControl Plus" zie pagina 92</li> </ul>

## Toebehoren

Toebehoren en reserveonderdelen zijn in de handel en via de servicedienst verkrijgbaar. Omdat het productpalet permanent wordt uitgebreid, kan er inmiddels nog meer toebehoren zijn dat hier niet worden vermeld. Ga daarom naar [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), om te bekijken welk actueel toebehoren wordt aangeboden.

Toebehoren	Aanduiding	Beschrijving
	<p><b>MUZ9VL1</b></p>	<p><b>Continue rasp- en snijapparaat</b>                      Voor het snijden, raspen en schaven van fruit, groente en andere levensmiddelen.</p>
	<p><b>MUZ9VLP1</b></p>	<p><b>Multimixer met citruspers</b>                      Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.                      Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruits.</p>
	<p><b>MUZ9PP1</b></p>	<p><b>Pasta-voorzetstuk</b>                      Voor het maken van lintnoedels en deegplakken.</p>
	<p><b>MUZ9TM1</b></p>	<p><b>Multi-fijnmaakset</b>                      Voor het malen en fijnmaken van kleinere hoeveelheden kruiden, graan, koffie of suiker.                      Voor het fijnmaken en hakken van vlees, vis, harde kaas, kruiden, fruit, groente, noten of chocolade.                      Voor het mengen van vloeibare of halfvaste levensmiddelen, voor het fijnmaken/fijnhakken van rauwe groenten en fruit en gedroogde vruchten en voor het pureren van gerechten.</p>
	<p><b>MUZ9HA1</b></p>	<p><b>Vleeswolf met worstvuller en kebbevorm</b>                      Voor het fijnmaken van vers vlees voor tartaar of gehakt. Voor het vullen van worst. Voor het maken van deeg- of gehaktzakjes.</p>
	<p><b>MUZ9MX1</b></p>	<p><b>Mixer</b>                      Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, het malen van ijsblokjes en het pureren en mengen van soepen en sauzen.</p>

Toebehoren	Aanduiding	Beschrijving
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Roestvrijstalen-mengkom met handgrepen</b> In de kom kan max. 3500 g roerdeeg worden verwerkt.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Kunststof mengkom met grepen</b> In de kom kan tot 3500 g roerdeeg verwerkt worden.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Vleeswolf</b> Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.
	<b>MUZ9PP2</b>	<b>Pasta-inzetstukken voor MUZ9HA1 en MUZ9FW1</b> Voor het vormgeven van pasta. U kunt kiezen uit 5 verschillende vormen.
	<b>MUZ9SV1</b>	<b>Sprits-inzetstuk voor MUZ9HA1 en MUZ9FW1</b> Voor het vormgeven van spritsen. U kunt kiezen uit 4 verschillende vormen.
	<b>MUZ9CC1</b>	<b>Blokjessnijder voor MUZ9VL1</b> Voor het in blokjes snijden van levensmiddelen.
	<b>MUZ9PS1</b>	<b>Patates-fritesschijf voor MUZ9VL1</b> Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.
	<b>MUZ9SC1</b>	<b>Draaischijf "Profi Supercut" voor MUZ9VL1 en MUZ9VLP1</b> Voor het in dikke of dunne plakken snijden van fruit en groente. Bijzonder geschikt voor zeer zachte of zeer vezelrijke levensmiddelen.
	<b>MUZ9BS1</b>	<b>Set toebehoren "Baking Sensation"</b> De set bevat de volgende onderdelen: <b>MUZ9FW1</b> vleesmolen (met geperforeerde schijf middel, 5 mm), <b>MUZ9SV1</b> sprits-inzetstuk, <b>MUZ9KR1</b> kunststof mengkom.

---

## Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke tilladte maks. mængder. → ”Opskrifter” se side 115

Apparatet er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater. Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

---

## Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

### Fare for elektrisk stød og brandfare!

- Apparatet må kun tilsluttes en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontrollér, at jordledningssystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftsmæssigt.
- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.

- Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprensere. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

### **Fare for at komme til skade!**

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet.
- Når svingarmen sænkes ned, stik da ikke fingre og hænder ind i huset, så det undgås, at de kommer i klemme. Indstil ikke svingarmen, mens apparatet er tændt.
- Redskaber må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelseslågene er sat på! Bruges der tilbehør, så anbring skålen, låget og drevbeskyttelseslågene afhængigt af anvisningen!
- Stik aldrig hænderne ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften. Før ikke genstande (f.eks. grydeske) ned i skålen eller påfyldningsskakten. Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele. Drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- Redskaber og tilbehør eller 2 slags tilbehør må aldrig anvendes samtidigt. Overhold både denne brugsanvisning og de pågældende vedlagte brugsanvisninger i forbindelse med brug af tilbehøret.
- Bruges der tilbehør, så vær opmærksom på farvemarkeringen på tilbehøret og drevet.

### **Fare for kvælning!**

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

### **OBS!**

- Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.
- Arbejdsfladen skal være let tilgængelig, fugtighedsbestandig, fast, jævn, tør og tilstrækkelig stor, så skader på grund af sprøjt undgås, og så du kan arbejde uhindret.

### **Vigtigt!**


Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 114



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

**www.bosch-home.com**

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

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

## Indhold

Bestemmelsesmæssig brug .....	103
Vigtige sikkerhedshenvisninger .....	103
Overblik .....	105
Før første brug.....	106
Dele og betjeningsselementer .....	106
Forberedelse .....	108
Indstillinger .....	108
Brug uden ekstrafunktioner .....	109
Brug af tids- og timerfunktionen.....	110
Brug af SensorControl Plus .....	111
Brug af vægt.....	113
Brug af tilbehør .....	114
Rengøring og pleje .....	114
Opskrifter .....	115
Finindstilling af redskaber .....	116
Sikringssystemer .....	117
Bortskaffelse .....	117
Reklamationsret.....	117
Hjælp i tilfælde af fejl .....	118
Tilbehør .....	120

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede** 

### Motorenhed

- 1 Drejekontakt**
  - a Lysring (driftsindikator)
  - b Indstillings skala
- 2 Oplåsningsknap**
- 3 Svingarm**
- 4 Hoveddrev (sort)**
  - a Åbning til isætning af redskaber
- 5 Forreste drev (gult)**
  - a Drevbeskyttelseslåg
- 6 Bageste drev (rødt)**
  - a Drevbeskyttelseslåg
- 7 Kabelrum eller kabelopruller\***
- 8 Udsparinger til skål**

### Betjeningsfelt

- 9 Funktionsknapper**
  - a Funktionsvalgknapper\*
  - b Indstillingsknapper
- 10 Display**

### Skål

- 11 Røreskål af rustfrit stål**
- 12 Låg**
  - a Påfyldningsskakt

### Redskaber

- 13 Røreris "Profi Flexi"**
  - a Beskyttelseskappe
  - b Greb til udtagning af redskab
- 14 Piskeris "Profi"**
  - a Beskyttelseskappe
  - b Greb til udtagning af redskab
- 15 Æltekrog**
  - a Beskyttelseskappe
  - b Greb til udtagning af redskab

\* afhængigt af modellen

**Bemærk:** Afhængigt af modellen leveres køkkenmaskinen med yderligere tilbehør.

## Før første brug

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

### OBS!

Et beskadiget apparat må aldrig tages i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede A**
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → "Rengøring og pleje" se side 114

## Dele og betjeningselementer

### Farvemarkering

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

### Drev

→ **Billede A**

Apparatet har 3 forskellige drev.

#### Hoveddrev, sort (4)

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



#### Forreste drev, gult (5)

Til brug af tilbehør med gult forbindelsesstykke.



#### Bageste drev, rødt (6)

Til brug af tilbehør med rødt forbindelsesstykke.



### Drevbeskyttelseslåg

#### (5a og 6a)

Til tildækning af drev, der ikke benyttes.

Flere informationer: → "Tilbehør" se side 120

## Display

→ **Billede A**

I displayet vises indstillinger, informationer, fejlmeddelelser og værdier. I den forbindelse løber lange tekster fra højre mod venstre for at vise dem helt.

**Eksempel:**



Sproget, som teksterne vises på, kan ændres. → "Indstillinger" se side 108

## Funktionsknapper

→ **Billede A**

Apparatet har 3 til 5 funktionsknapper (afhængigt af modellen), hvormed der kan vælges og indstilles særlige ekstrafunktioner og automatikprogrammer.

### Knapper

	* SensorControl Plus / programvalg / tilbage
	* Timer / valg / tilbage
	* Vægt / tara / tilbage
—	Reducering af valg/værdier
+	Forøgelse af valg/værdier

\* afhængigt af modellen

### Funktionsvalgknapper / /

Ved at trykke kort på dem aktiveres den valgte funktion. Ved at holde dem trykket inde forlades den valgte funktion, og „OptiMUM“ vises igen i displayet.


**Bemærk:** Knapperne betjenes ved en let berøring med fingeren. Hvis der bæres køkkenhandsker, kan det påvirke knappernes funktion. En betjening med genstande (f.eks. grydeske) er ikke mulig.

## Drejekontakt med lysring

### → Billede

Den ønskede hastighed vælges, et automatikprogram startes, eller apparatet slukkes med drejekontakten. Den indbyggede lysring lyser under driften. Apparatet kan ikke længere tændes, og lysringen lyser, i tilfælde af en fejl i betjeningen af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller en apparatdefekt.

### Indstillinger

<b>M/A</b>	Indstillingen <b>M/A</b> har to forskellige funktioner: <b>Standard (M):</b> Kortvarig drift med højeste hastighed/hurtig. Hold kontakten fast i den ønskede tid. <b>Med SensorControl Plus (A):</b> Automatisk regulering af tiden. Indstil kontakten til <b>M/A</b> efter aktivering af automatikken, og hold den i denne position i nogle sekunder. Kontakten bliver stående på <b>M/A</b> og springer tilbage igen på <b>O</b> efter afslutning af automatikken. Apparatet er slukket. → "Brug af SensorControl Plus" se side 111
<b>O</b>	Stop / sluk
	Funktion "iblanding" med laveste hastighed / meget langsom
<b>1...7</b>	Hastighedstrin <b>1:</b> lav hastighed/langsom <b>7:</b> højeste hastighed/hurtig

## Redskaber

### → Billede

#### Røreris "Profi Flexi"

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



#### Piskeris "Profi"

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




## Æltekrog

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



### Hastighedsanbefalinger

	Til iblanding og skånsom sammenblanding af forskellige ingredienser (f.eks. iblanding af piskede æggehvider)
<b>1-2</b>	Til irøring og sammenblanding af ingredienser
<b>3</b>	Til æltning af tunge dej med æltekrogen
<b>5-7</b>	Til røring og piskning af ingredienser (f.eks. piskefløde) med røreriset "Profi Flexi" eller piskeriset "Profi"
<b>M/A</b>	Til brug af redskaber med SensorControl Plus → "Brug af SensorControl Plus" se side 111

### Finindstilling af redskaber

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

→ "Finindstilling af redskaber" se side 116

## Svingarm

### → Billede

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

## Skål og låg

### → Billede

Apparatet leveres med en speciel skål, som forbindes fast med motorheden ved at sætte skålen i og dreje den. Låget fastgøres på svingarmen og åbner automatisk, når svingarmen løftes.

## Isætning og udtagning af redskaber

### → Billede

Redskaberne er udstyret med et greb på beskyttelseskappen, som er beregnet til nemt at kunne tage redskaberne ud.

**Isætning af redskab:** Indstil grebet, så det peger fremad, og før redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak. Beskyttelseskappen tildækker hoveddrevet.

**Udtagning af redskab:** Skub armen fremad og nedad, indtil værktøjet løsnes. Tag værktøjet ud af drevet.

## Kabelopruller

### → Billede

#### Afhængigt af modellen:

Apparatet er udstyret med en automatisk kabelopruller. Træk netkablet i et træk ud i den ønskede længde (maks. 125 cm), og slip det langsomt. Kablet er fastlåst.

**Reducering af kabellængde:** Træk let i kablet, og rul det op, indtil den ønskede længde er nået. Træk herefter igen let i kablet, og slip det langsomt. Kablet er fastlåst.

**Vigtigt:** Skub ikke kablet ind med hånden. Hvis kablet kommer til at sidde i klemme, træk da kablet helt ud, og rul det så op igen.

## Kabelrum

### → Billede

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

## Sikringssystemer

Apparatet har forskellige sikringssystemer.  
→ "Sikringssystemer" se side 117



## Forberedelse

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


Motorenheden er forberedt til den videre brug.

**Vigtigt:** Skub ikke apparatet på arbejdsfladen, da dette kan påvirke vægtens funktion. Løft apparatet for at flytte det.

## Indstillinger

- Tryk på oplåsingsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
  - Sæt netstikket i. Maskinen er tændt.
  - I displayet vises "OptiMUM".
- Bemærk:** Hvis apparatet ikke anvendes eller betjenes inden for et vist tidsrum, fader displayet langsomt ud og går i standbymodus. Ved at berøre en vilkårlig knap vises "OptiMUM" igen.
- Hold knapperne  og + trykket inde samtidigt, indtil konfigurationsmenuen åbnes.
  - Slip knapperne  og + igen.

## Vælg indstilling

- Ved at trykke kort på knappen  vises de følgende indstillinger efter hinanden.
  - SPROG  
Sproget, som displayteksterne vises på.
  - LYD  
Signallydenes lydstyrke – indstilling i 6 trin fra slukket til høj.
  - LYSSTYRKE  
Displayets lysstyrke – indstilling i 6 trin fra mørk til lys.

- ENHEDER (ved modeller med vægt)  
Vægtens visningsenhed – gram (g) eller unse (lb).

## Ændring og lagring af indstillinger

- Med knappen + eller – ændres den aktuelle indstilling.
- Hold knapperne ⏸ og + trykket samtidigt, indtil „GEMT“ vises i displayet.
- Slip knapperne ⏸ og + igen. De ændrede indstillinger er gemt.

## Eksempel: Indstilling af sprog

### → se den korte vejledning

- Hold knapperne ⏸ og + trykket inde samtidigt, indtil konfigurationsmenuen åbnes.
- Sprogvalget vises.
- Slip knapperne ⏸ og + igen.
- Tryk på knappen + eller – flere gange, indtil det ønskede sprog vises.

**SPROG**

**DANSK**

- Hold knapperne ⏸ og + trykket samtidigt, indtil „OPSÆTNING GEMT“ vises i displayet.

**OPSÆTNING**

**GEMT**

- I displayet vises sprogvalget.
- Slip knapperne ⏸ og + igen. Sprogvalget er gemt.

## Brug uden ekstrafunktioner

### ⚠ Fare for at komme til skade!

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

### Vigtigt:

- Forbered motorenheden som beskrevet under "Forberedelse".
- Apparatet kan ikke tændes, hvis skålen ikke er sat korrekt i.

**Bemærk:** Funktionen "TID" starter automatisk ved hver brug, tæller forarbejdningsvarigheden og viser den i displayet.

### → Billedrække

1. Vælg røreriset "Profi Flexi", piskeriset "Profi" eller æltekrogen afhængigt af forarbejdningsopgaven (→ "Redskaber" se side 107), indstil grebet på beskyttelseskappen, så det peger fremad, og før redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
2. Kom ingredienserne, der skal forarbejdes, i skålen.
3. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.

### ⚠ Fare for at komme til skade!

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

## Betjening af apparatet

4. Sæt netstikket i. I displayet vises "OptiMUM".
5. Stil drejekontakten på det ønskede trin (→ "Hastighedsanbefalinger" se side 107). I displayet vises "TID", og den forløbne forarbejdningsvarighed vises.

6. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
7. Stil drejekontakten på **O**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
8. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
9. Drej skålen i retning med uret, indtil den kan løftes af. Tag skålen ud.
10. Skub armen fremad og nedad, indtil værktøjet løsnes. Tag værktøjet ud af drevet.
11. Træk låget af drevet.
12. Rengør straks alle dele efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 114

**Bemærk:** Benyt også vores eksempler på brug til at lære dit nye apparat og dets funktioner bedre at kende. → "Opskrifter" se side 115

## Påfyldning af flere ingredienser

Under forarbejdningen kan der også påfyldes flere ingredienser.

### → Billede

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

### Fare for at komme til skade!

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

### → Billedrække

1. For at fylde større mængder eller ingredienser i: Stil drejekontakten på **O**. Vent, indtil drevet står stille.
2. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
3. Fyld ingredienserne direkte i skålen. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak. I displayet vises "OptiMUM". Fortsæt forarbejdningen af ingredienserne.

---



## Brug af tids- og timerfunktionen

Apparatet er udstyret med en tids- og timerfunktion. Følgende funktioner er mulige:

### Funktionen "TID"

Visning af den forløbne forarbejdningsvarighed (standardindstilling). Funktionen "TID" starter automatisk, når forarbejdningen af fødevarer påbegyndes.


#### Henvisninger:

- Tryk kort på knappen  under forarbejdningen for at aktivere funktionen „TIMER“.
- Hold knappen  trykket inde under forarbejdningen for at nulstille visningen til „00:00“.

### Funktionen "TIMER"

Indstilling af en ønsket varighed. Når varigheden er udløbet, lyder der en signallyd, og forarbejdningen afsluttes. Funktionen kan også benyttes uden forarbejdning af fødevarer (f.eks. til tilberednings- eller hviletider for fødevarer).

#### → Billedrække

1. Forbered apparatet.  
Fyld ingredienserne i.
2. Sæt netstikket i. I displayet vises "OptiMUM".
3. Tryk på knappen . I displayet vises "00:00".
4. Indstil den ønskede forarbejdningsstid med knappen + eller -. Ved at holde den pågældende knap trykket inde skifter værdierne hurtigere. Den indstillede forarbejdningsstid forbliver gemt i ca. 5 minutter.
5. Stil drejekontakten på det ønskede trin.
6. I displayet vises og nedtælles den resterende varighed.
7. Når den resterende varighed er udløbet, lyder der en signallyd, og apparatet stopper automatisk forarbejdningen. I displayet vises "FÆRDIG TIMER".  
**Bemærk:** Indstilling af signaltone  
→ "Indstillinger" se side 108
8. I displayet vises "DREJ KONTAKT TILO".

9. Stil drejekontakten på **O**. I displayet vises "OptiMUM".
10. Træk netstikket ud.
11. Forarbejdningen med funktionen "TIMER" er afsluttet.
12. Rengør straks alle dele efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 114

### Henvisninger:

- Hvis der indstilles en varighed på mere end 60 minutter, vises der endvidere timer: "1:01:30".
- Tryk på knappen + eller – for når som helst at tilpasse den viste resterende varighed.
- Tryk kort 2 gange på knappen ⏸ for at stoppe timeren (apparatet kører videre) eller starte den igen.
- Drej drejekontakten hen på **O** for at afbryde forarbejdningen. Den resterende varighed forbliver gemt og nedtælles videre, efter der er tændt igen.
- Hold knappen ⏸ trykket inde for at slukke timeren. I displayet vises „00:00“. Funktionen „TID“ er igen aktiveret.

### Brug af timer uden at forarbejde fødevarer:

- Tryk på knappen ⏸. I displayet vises "00:00".
- Indstil den ønskede forarbejdningsvarighed med knappen + eller –.
- Tryk kort 2 gange på knappen ⏸ for at starte timeren.
- I displayet vises og nedtælles den resterende varighed.
- Når varigheden er udløbet, lyder der en signallyd. I displayet vises "FÆRDIG TIMER".

### Henvisninger:



- Tryk kort 2 gange på knappen ⏸ for at stoppe timeren eller starte den igen.
- Hvis forarbejdning af fødevarer påbegyndes, mens timeren bruges, så kører apparatet indtil udløbet af den resterende varighed og afslutter automatisk forarbejdningen.

## Brug af SensorControl Plus

Apparatet er (afhængigt af modellen) udstyret med SensorControl Plus-automatikprogrammer. Sensorer overvåger forarbejdningen af ingredienserne, og slukker automatisk apparatet, når den forprogrammerede konsistens er opnået. Med SensorControl Plus er følgende automatikprogrammer til rådighed.

- FLØDE  
Automatisk tilberedning af piskefløde.
- ÆGGEHVIDER  
Automatisk tilberedning af æggehvider til piskede æggehvider.
- GÆRDEJ  
Automatisk tilberedning af gærdej.

### Valg af program

- Tryk på knappen . I displayet vises "FLØDE".
- Tryk på knappen  eller knapperne +/–. Der vises følgende programmer efter hinanden:

Program	Redskab/ingredienser
FLØDE > 300 ml *	<b>Piskeris "Profi"</b> 300-700 ml fløde
FLØDE > 700 ml *	<b>Piskeris "Profi"</b> 700-1500 ml fløde
ÆGGEHVIDER	<b>Piskeris "Profi"</b> Æggehvider fra 2-12 æg
GÆRDEJ	<b>Æltekrog</b> Ingredienser og mængder afhængigt af opskriften → "Opskrifter" se side 115

\* Ved apparater med indbygget vægt vises optionerne "> 300 ml" og "> 700 ml" for "FLØDE" ikke. I displayet blinker "0g". Når der påfyldes mellem 300 ml og 1500 ml fløde, viser displayet mængden konstant, og apparatet anvender automatisk de korrekte indstillinger. Hvis der påfyldes mindre eller mere fløde, blinker den viste vægt.

### Henvisninger:

- Før SensorControl Plus-automatikken bruges første gang, skal køkkenmaskinen mindst have været i brug i 2 minutter for at sikre en korrekt funktion af sensorikken.
- Påfyld ikke flere ingredienser efter start af SensorControl Plus.
- SensorControl Plus er kun programmeret til de beskrevne redskaber og fødevarer (i de angivne mængder). Andre kombinationer er ikke mulige.
- De anvendte ingrediensers friskhed, temperatur og indhold påvirker den nødvendige tid og resultatet.
- Der kan kun opnås optimale resultater med SensorControl Plus, hvis æggene er friske og fløden er kold (ca. 6 °C).
- Der kan ikke piskes fløde, som tidligere har været frosset ned.
- Hvis der anvendes fløde med tilsætningsstoffer eller laktosefri fløde, kan det føre til uoptimale resultater.
- Tilsæt først sukker, aromaer og andre tilsætningsstoffer til fløde eller piskede æggehvider efter afslutning af SensorControl Plus.
- Efter start af SensorControl Plus er knapperne spærret.
- Stil drejekontakten på **O** for at afbryde SensorControl Plus. Til dette skal der overvindes en lille modstand.
- Hvis resultatet ikke svarer til egne ønsker, så stil drejekontakten på trin **7** (til fløde og piskede æggehvider) eller trin **3** (til gærdej), og forarbejd ingredienserne videre til den ønskede konsistens.
- Start ikke SensorControl Plus en gang til med ingredienser, der allerede er forarbejdet.

### Et eksempel: Fremstilling af piskede æggehvider med SensorControl Plus

#### → Billedrække

1. Forbered motorenheden, og sæt piskeriset "Profii" i.
2. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
3. Sæt netstikket i. I displayet vises "OptiMUM".
4. Del æggene (2-12 stk.).
5. Tryk på knappen . I displayet vises "FLØDE".  
**Bemærk:** Ved modeller uden vægt vises „FLØDE > 300 ml“. Tryk på knappen igen. I displayet vises „FLØDE > 700 ml“.
6. Tryk på knappen . I displayet vises "ÆGGEHVIDER".
7. Fyld æggehviderne i skålen. I displayet vises "DREJ KONTAKT TIL M/A".
8. Indstil drejeknappen til **M/A**, og hold den i denne position.
9. Efter kort tid fikseres drejeknappen automatisk, og bliver stående på **M/A**, når den slippes.
10. I displayet vises "SENSOR CONTROL PLUS". SensorControl Plus overvåger forarbejdningen.
11. Når den forprogrammerede konsistens er opnået, lyder der en signallyd, og forarbejdningen afsluttes. I displayet vises "FÆRDIG".  
**Bemærk:** Indstilling af signaltone → "Indstillinger" se side 108
12. Drejekontakten springer automatisk hen på **O**. I displayet vises "OptiMUM".
13. Træk netstikket ud.
14. Forarbejdningen med funktionen "ÆGGEHVIDER" er afsluttet.
15. Rengør straks alle dele efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 114



## Brug af vægt

Apparatet er (afhængigt) af modellen udstyret med en vægt. Følgende anvendelser er mulige:


- Vejning af de påfyldte ingredienser (enten hver ingrediens for sig eller summen af alle ingredienser).
- Forindstilling af en ønsket vægt og nedtælling indtil, der er påfyldt tilstrækkeligt (med akustiske henvisningssignaler).


### Henvisninger:

- Apparatet har 4 vægtsensorer i ståfødderne. Vægten leverer kun korrekte resultater, hvis den står med alle fødder på en fast og jævn arbejdsflade. Læg ikke klude eller andet under.
- Skub ikke apparatet på arbejdsfladen, da dette kan påvirke vægtens funktion. Løft apparatet for at flytte det.
- Efter vægten tændes eller nulstilles, kalibreres den i et kort øjeblik (tara). Berør i den forbindelse ikke apparatet, og læg ikke genstande på det (f.eks. grydeske, køkkenklud osv.).
- Sørg for, at målebægre eller emballager ikke ligger på apparatet (f.eks. ved kanten af påfyldningsskakten).

## Vejning af ingredienser

### → Billedrække


1. Forbered motorenheden.
2. Sæt netstikket i. I displayet vises "OptiMUM".
3. Tryk på knappen , og berør ikke længere apparatet. Under kalibreringen vises der enkelte linjer efter hinanden i displayet: „-----“ (tara).
4. I displayet vises "0 g" eller "0.00 lb" (afhængigt af indstillingen). Vægten er klar.
5. Fyld ingredienserne i. Vægten viser vægten.
6. Start forarbejdning, eller stil flere ingredienser parat.

7. Tryk på knappen , og berør ikke længere apparatet. I displayet vises "0 g" eller "0.00 lb" (afhængigt af indstillingen). Vægten er klar.

8. Tilsæt og afvej alle ønskede ingredienser på denne måde.





Forarbejd derefter de afvejede ingredienser.

→ "Brug uden ekstrafunktioner" se side 109

**Bemærk:** Hvis der trykkes på knappen , mens der forarbejdes madvarer, vises „FOR VÆGT STOP APPARATET“ i displayet.

## Forindstilling af vægt

### → Billedrække

1. Tryk på knappen , og berør ikke længere apparatet. Under kalibreringen vises der enkelte linjer efter hinanden i displayet: „-----“ (tara).
2. I displayet vises "0 g" eller "0.00 lb" (afhængigt af indstillingen). Vægten er klar.
3. Tryk på knappen . I displayet vises "100 g" eller "0.2 lb" (afhængigt af indstillingen).
4. Indstil den ønskede vægt (maks. 5000 g) med knappen  eller .
5. Fyld ingredienserne i. Mængden, der stadig mangler, vises i displayet, f.eks. "65 g".
6. Fra "40 g" lyder der en tilbagevendende signallyd. Jo mindre den resterende mængde er, desto hurtigere lyder signallyden.  
**Bemærk:** Indstilling af signaltone → "Indstillinger" se side 108
7. Ved "0 g" (den forindstillede mængde er fyldt i) går signallyden ud.
8. Hvis den forindstillede mængde overskrides, lyder signallyden konstant. Den ekstra vægt markeres med et minustegn. Ved for stor mængde på 25 g vises "-25 g" i displayet.

---

## Brug af tilbehør

Til din køkkenmaskine findes der en række tilbehørsartikler, hvormed funktionsomfanget kan udvides betydeligt. Afhængigt af modellen følger der allerede bestemte tilbehørsartikler med leveringen. Følger en tilbehørsdel ikke med, kan den købes i handlen eller hos kundeservice.  
→ ”Tilbehør” se side 120

### Forberedelse til tilbehør

Afhængigt af tilbehøret skal motorenheden forberedes forskelligt.

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

#### → Billede

1. Forberedelse til redskaber.
2. Forberedelse til tilbehør med vinkeldrev på det sorte drev og tilbehør, som isættes i stedet for skålen.
3. Forberedelse til tilbehør på det røde drev, f.eks. blender eller multihakker.
4. Forberedelse til tilbehør på det gule drev uden udgangsåbning til fødevarer, f.eks. multiblender eller citruspresse.
5. Forberedelse til tilbehør på det gule drev med udgangsåbning til fødevarer, f.eks. hurtigsnitte.

#### Vigtigt:

- Vær opmærksom på gul, rød og sort markering på drev og tilbehør.  
→ ”Farvemarkering” se side 106
- Tildæk altid ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslågene.
- Alle yderligere skridt fremgår af den pågældende separate brugsanvisning til tilbehøret.

---

## Rengøring og pleje

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

#### → Billede

#### Fare for elektrisk stød!

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

#### OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Benyt ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

## Rengøring af motorenhed

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

## Rengøring af skål og redskab

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

## Opskrifter

### Flødeskum

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



**Bemærk:** Brug automatikprogrammet ved modeller med SensorControl Plus. → "Brug af SensorControl Plus" se side 111

### Æggehvider

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



**Bemærk:** Brug automatikprogrammet ved modeller med SensorControl Plus. → "Brug af SensorControl Plus" se side 111

### Lagkagedej

#### Grundopskrift

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



**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

### Rørt dej

#### Grundopskrift

- 3-4 æg
- 200-250 g sukker
- 1 knsp. salt
- 10 g vaniljesukker eller skal af ½ citron
- 200-250 g smør eller margarine (stuetemperatur)
- 500 g mel
- 12 g bagepulver
- 150 ml mælk
- Rør alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-4 minutter på trin 5 med røreriset "Profi Flexi".



**Maks. mængde:** 2½ x grundopskrift

### Mørdej

#### Grundopskrift

- 125 g smør (stuetemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 æg
- 1 knsp. salt
- en smule citronskal eller vaniljesukker
- 250 g mel
- evt. bagepulver
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 2-3 minutter på trin 6 med røreriset "Profi Flexi".



### Fra 500 g mel:

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



**Maks. mængde:** 4 x grundopskrift

## Gærdej

### Grundopskrift

- 500 g mel
- 1 æg
- 80 g fedt (stuetemperatur)
- 80 g sukker
- 200-250 ml lunken mælk
- 25 g frisk gær eller 1 brev tørgær
- skal af en ½ citron
- 1 knsp. salt
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-6 minutter på trin **3** med æltekrogen.

**Maks. mængde:** 3 x grundopskrift

**Bemærk:** Brug automatikprogrammet ved modeller med SensorControl Plus. → "Brug af SensorControl Plus" se side 111

## Nudeldej

### Grundopskrift

- 500 g mel
- 250 g æg (ca. 5 stk.)
- efter behov 2-3 spsk. (20-30 g) koldt vand
- Forarbejd alle ingredienserne til en dej i ca. 3 til 5 minutter på trin **3**.

**Maks. mængde:** 1,5 x grundopskrift

## Brøddej

### Grundopskrift

- 1000 g mel
- 75 g frisk gær eller 3 breve tørgær
- 2 ts. salt
- 660 ml varmt vand
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 4-5 minutter på trin **3** med æltekrogen.

**Maks. mængde:** 1,5 x grundopskrift



## Finindstilling af redskaber

### ⚠ Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud før finindstilling.

### OBS!

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

### → Billedrække

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

### Drejning i retning mod uret:

Afstanden til skålen bliver mindre.

### Drejning i retning med uret:

Afstanden til skålen bliver større.

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

---

## Sikringssystemer

### Indkoblingssikring

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

### Genindkoblingssikring

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

### Overbelastningssikring

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

### Svingarmssikring

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

---

## Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

---

## Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

### Indsendelse til reparation

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

Ret til ændringer forbeholdes.

## Hjælp i tilfælde af fejl

I de følgende tabeller findes der løsninger til problemer eller fejl, som du nemt selv kan afhjælpe. Kan en fejl ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice.

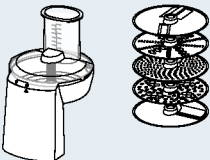
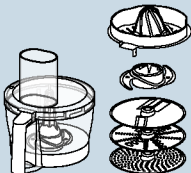
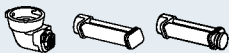

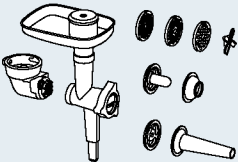

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Displayet viser ikke noget. Lysringen er slukket. Apparatet kan ikke tændes.	Apparatet får ikke strøm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollér strømforsyningen.</li> <li>■ Sæt netstikket i.</li> </ul>
Apparatet starter ikke. Lysringen lyser.	Et sikringssystem blev aktiveret.	→ ”Sikringssystemer” se side 117
Apparatet slukker under brug.	Der blev forarbejdet en for stor mængde ingredienser samtidigt, eller de blev forarbejdet for længe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stil drejekontakten på <b>O</b>.</li> <li>■ Træk netstikket ud.</li> <li>■ Reducér forarbejdningmængden.</li> <li>■ Lad apparatet køle af til stuetemperatur.</li> </ul>
	Svingarmen blev åbnet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stil drejekontakten på <b>O</b>.</li> <li>■ Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.</li> </ul>
Svingarmen kan ikke åbnes.	Skålen eller vinkeldrevet (tilbehør) har løsnet sig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stil drejekontakten på <b>O</b>.</li> <li>■ Træk netstikket ud.</li> <li>■ Drej skålen fast indtil stop.</li> <li>■ Skru vinkeldrevet fast, og luk låsegrebet helt.</li> </ul>
	Der er anbragt et tilbehør på det bageste røde drev.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tag tilbehøret af.</li> <li>■ Tryk på oplåsningsknappen, og åbn svingarmen.</li> </ul>

Displayvisning	Mulig årsag	Afhjælpning
FEJL MOTORBELASTNING	Der blev forarbejdet en for stor mængde ingredienser samtidigt, eller de blev forarbejdet for længe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stil drejekontakten på <b>O</b>.</li> <li>■ Træk netstikket ud.</li> <li>■ Reducér forarbejdningmængden.</li> <li>■ Lad apparatet køle af til stuetemperatur.</li> </ul>
	Apparatet eller et tilbehør er blokeret.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stil drejekontakten på <b>O</b>.</li> <li>■ Træk netstikket ud.</li> <li>■ Kontrollér apparatet/tilbehøret, og fjern blokaden.</li> </ul>
	Motoren er defekt.	Vises denne meddelelse konstant, er motoren muligvis defekt. Kontakt kundeservice.

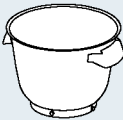

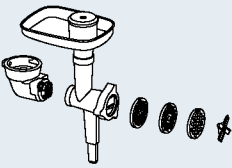
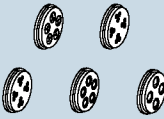




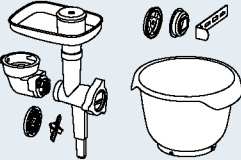
Displayvisning	Mulig årsag	Afhjælpning
FEJL VÆGT	Vægten fungerer ikke korrekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stil drejekontakten på <b>0</b>.</li> <li>Træk netstikket ud.</li> <li>■ Forsøg igen efter ca. 10 min.</li> </ul>
	Vægten er defekt.	Vises meddelelsen konstant, er vægten muligvis defekt. Kontakt kundeservice.
	Vægten udsættes for vibrationer.	Brug ikke apparatet på bordpladen, hvorunder en opvaskemaskinen f.eks. er i gang.
	Apparatet blev skubbet på arbejdsfladen før anvendelse af vægten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Løft apparatet, og sæt det ned igen.</li> <li>■ Nulstil vægten, og prøv igen.</li> </ul>
FEJL ARM ÅBEN	Svingarmen blev åbnet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stil drejekontakten på <b>0</b>.</li> <li>■ Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.</li> </ul>
FEJL SKÅL MANGLER	Skålen eller vinkeldrevet (tilbehør) har løsnet sig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stil drejekontakten på <b>0</b>.</li> <li>Træk netstikket ud.</li> <li>■ Drej skålen fast indtil stop.</li> <li>■ Skru vinkeldrevet fast, og luk låsegrebet helt.</li> </ul>
FOR VÆGT STOP APPARATET	Vægten blev tændt ved kørende apparat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sluk apparatet, og vent, indtil det står stille, før vægten bruges.</li> </ul>
OVERBELASTNING VÆGT eller UNDERBELASTNING VÆGT	Måleresultatet ligger uden for vægtens måle- og visningsområde (-990 g til 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Påfyld ikke mere end 5000 g ingredienser.</li> <li>■ Fjern ikke mere end 990 g ingredienser.</li> </ul>
OVERBELASTNING eller UNDERBELASTNING ved brug af SensorControl Plus	Der blev påfyldt for mange eller for få ingredienser til det valgte program.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Påfyld ingredienser i henhold til mængdeanvisningerne.</li> <li>→ ”Brug af SensorControl Plus” se side 111</li> </ul>

## Tilbehør

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

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



Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9ER1	<b>Røreskål af rustfrit stål med greb</b> I skålen kan der forarbejdes op til 3500 g rørt dej.
	MUZ9KR1	<b>Røreskål af plastik med greb</b> I skålen kan der forarbejdes op til 3500 g rørt dej.
	MUZ9FW1	<b>Kødhakker</b> Til småhakning af rå kød til tatar eller forloren hare.
	MUZ9PP2	<b>Nudelindsatser til MUZ9HA1 og MUZ9FW1</b> Til formning af nudler. Der kan vælges mellem 5 forskellige former.
	MUZ9SV1	<b>Indsats til sprøjtede småkager til MUZ9HA1 og MUZ9FW1</b> Til formning af sprøjtede småkager. Der kan vælges mellem 4 forskellige former.
	MUZ9CC1	<b>Terningsnitter til MUZ9VL1</b> Til skæring af fødevarer i terninger.
	MUZ9PS1	<b>Pommes frites-skive til MUZ9VL1</b> Til skæring af rå kartofler til pommes frites.
	MUZ9SC1	<b>Vendeskive "Profi Supercut" til MUZ9VL1 og MUZ9VLP1</b> Til skæring af frugt og grønt i tykke og tynde skiver. Især egnet til meget bløde eller meget fiberholdige fødevarer.
	MUZ9BS1	<b>Tilbehørsæt "Baking Sensation"</b> Følgende dele er inkluderet i sættet: <b>MUZ9FW1</b> -kødhakker (med hulskive mellem, 5 mm), <b>MUZ9SV1</b> -indsats til sprøjtede småkager, <b>MUZ9KR1</b> -plastikrøreskål.

## Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder må ikke overskrides. → "Oppskrifter" se side 133

Apparatet er egnet til røring, elting og pisking av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

---

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

### Fare for elektrisk støt og brannfare

- Apparatet skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømnnett med vekselstrøm. Kontroller at systemet for husets jordleder er forskriftsmessig installert.
- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkopplingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!

- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

### **Fare for skade!**

- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk.
- Grip ikke inn i huset når svingarmen senkes ned, slik at du unngår å klemme fingre og hender. Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på.
- Verktøyet må bare brukes med innsatt bolle, påsatt lokk og beskyttelseslokk satt på drevet! Sett på bolle, lokk og beskyttelseslokk for drev iht. instruksjonene ved bruk av tilbehør!
- Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Stikk ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten. Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Det må aldri brukes verktøy og tilbehør eller 2 tilbehør samtidig. Ved bruk av tilbehøret, må denne og de andre vedlagte bruksanvisningene følges.
- Ved bruk av tilbehør må du ta hensyn til fargekodingen på tilbehøret og drevet.

### **Fare for kvelning!**

Barn må ikke få leke med emballasjen.

### **Obs!**

- Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.
- Arbeidsflaten må være lett tilgjengelig, fuktighetsbestandig, hard, jevn, tørr og tilstrekkelig stor for å unngå skader på grunn av sprut, og slik at man kan arbeide uhindret.

### **Viktig!**

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 132

**Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside. [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

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

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

→ **Bildesekvens** .

---

## Innhold

Korrekt bruk .....	122
Viktige sikkerhetsanvisninger .....	122
En oversikt .....	124
Før første gangs bruk .....	125
Deler og betjeningselementer .....	125
Forberedelse .....	127
Innstillinger .....	127
Bruk uten hjelpefunksjoner .....	128
Bruk av tids- og tidsbryterfunksjon .....	129
Bruk av SensorControl Plus .....	130
Bruk av vekten .....	131
Bruk av tilbehør .....	132
Rengjøring og pleie .....	132
Oppskrifter .....	133
Fininnstilling av verktøyet .....	134
Sikringssystemer .....	134
Avfallshåndtering .....	135
Garanti .....	135
Hjelp ved feil .....	135
Tilbehør .....	137

---

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde** 

### Basisapparat

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

### Betjeningsfelt

- 9 Funksjonstaster**
  - a Funksjonsvalgtaster\*
  - b Innstillingstaster

### 10 Display

### Bolle

- 11 Rørebolle i rustfritt stål**
- 12 Lokk**
  - a Påfyllingssjakt

### Verktøy

- 13 Rørepinne "Profi Flexi"**
  - a Beskyttelseshette
  - b Utløserarm for verktøy
- 14 "Profi"-visp**
  - a Beskyttelseshette
  - b Utløserarm for verktøy
- 15 Eltekrok**
  - a Beskyttelseshette
  - b Utløserarm for verktøy

\* avhengig av modell

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

## Før første gangs bruk

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

### Obs!

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

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmaterieell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde A**
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 132

## Deler og betjeningselementer

### Fargekoding

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

### Drev

#### → **Bilde A**

Apparatet er utstyrt med 3 ulike drev.

#### Hoveddrev, svart (4)

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



#### Fremre drev, gult (5)

Til bruk av tilbehør med gul koblingsdel.



#### Bakre drev, rødt (6)

Til bruk av tilbehør med rød koblingsdel.



### Beskyttelseslukk for drevet (5a og 6a)

For å dekke til drev som ikke er i bruk.

Mer informasjon: → "" se side 136

## Display

### → **Bilde A**

Displayet viser innstillinger, informasjon, feilmeldinger og verdier. Lange tekster passerer fra høyre mot venstre, slik at de kan vises i sin helhet.

### Eksempel:






Det er mulig å endre språket som tekstene skal vises på. → "Innstillinger" se side 127

## Funksjonstaster

### → **Bilde A**

Apparatet har 3 til 5 funksjonstaster (avhengig av modell) som kan brukes til å velge og stille inn spesielle hjelpefunksjoner og automatikkprogrammer.

Taster	
 *	SensorControl Plus / programvalg / tilbake
 *	Tidsbryter / valg / tilbake
 *	Vekt / tara / tilbake
—	Valg / redusere verdier
+	Valg / øke verdier

\* avhengig av modell

### Funksjonsvalgtaster / /

Valgt funksjon aktiveres med et kort trykk på tasten. Når tasten trykkes og holdes, forlates den valgte funksjonen, og displayet viser på nytt „OptiMUM“.



**Merk:** Tastene betjenes ved at de berøres lett med fingeren. Bruk av kjøkkenhansker kan påvirke tastenes funksjon. Betjening med gjenstander (f.eks. sleiv) er ikke mulig.

## Dreibryter med lysring

→ Bilde 

Med dreiebryteren velges ønsket hastighet, et automatikkprogram startes, eller apparatet slås av. Den integrerte lysringen lyser under bruk. Dersom det oppstår feil på apparatets betjening, de elektroniske sikringene utløses, eller det oppstår defekt på apparatet, er det ikke lenger mulig å slå apparatet på, og lysringen lyser.

### Innstillinger

<b>M/A</b>	Innstillingen <b>M/A</b> har to ulike funksjoner: <b>Standard (M):</b> Momentkobling med høyeste turtall / hurtig. Hold fast bryteren i ønsket tid. <b>Med SensorControl Plus (A):</b> Automatisk regulering av varigheten. Når automatikken er aktivert, settes bryteren på <b>M/A</b> og holdes noen sekunder fast i denne stillingen. Bryteren blir stående på <b>M/A</b> og hopper tilbake til  når automatikken er avsluttet. Apparatet er slått av. → "Bruk av SensorControl Plus" se side 130
	Stopp / slå av
	Funksjon "Innrøring" med laveste hastighet / svært sakte.
<b>1...7</b>	Hastighetstrinn <b>1:</b> lavt turtall / sakte <b>7:</b> høyeste turtall / hurtig

## Verktøy

→ Bilde 

### Rørepinne "Profi Flexi"

Til røring av deiger, f.eks. formkakerøre eller mousse. Til innrøring av strivpisket eggehvite eller fløte.

### "Profi"-visp

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




## Eltekrok

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



### Anbefalte hastigheter

	Til innrøring og skånspom blanding av ulike ingredienser (f.eks. innrøring av stivpisket eggehvite)
<b>1-2</b>	Til innrøring og blanding av ingredienser
<b>3</b>	Til elting av tunge deiger med eltekroken
<b>5-7</b>	Til røring og pisking av ingredienser (f.eks. stivpisket krem) med "Profi Flexi"-rørepinnen eller "Profi"-vispen
<b>M/A</b>	Til bruk av verktøy med SensorControl Plus → "Bruk av SensorControl Plus" se side 130

## Fininnstilling av verktøyet

Ved levering fra fabrikken er apparatet innstilt slik at Profi-vispen nesten berører bunnen i bollen, slik at ingrediensene blandes optimalt med hverandre. Dersom verktøyet berører bunnen i bollen eller har for stor avstand til den, er det lett å justere avstanden. → "Fininnstilling av verktøyet" se side 134

## Svingarm

→ Bilde 

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

## Bolle og lokk

→ Bilde 

Apparatet leveres med en spesiell bolle som kobles til basisapparatet ved at den settes inn og dreies fast. Lokket festes på svingarmen og åpnes automatisk når svingarmen løftes.

## Sette inn og ta ut verktøy

### → Bilde

Verktøyet har en arm for enkelt uttak av verktøyet på beskyttelseslokket.

**Sette inn verktøy:** Sett armen så den peker framover og stikk verktøyet inn i hoveddrevet til det går i lås.

Beskyttelseslokket dekker til drevet.

**Ta ut verktøy:** Rett armen fram og press den ned til verktøyet løsner. Ta verktøyet ut av drevet.

## Kabeloppvikling

### → Bilde

**Avhengig av modell:** Apparatet er utstyrt med automatisk kabeloppvikling. Strømkabelen trekkes ut med ett trekk til ønsket lengde (maks. 125 cm) og slippes langsomt igjen; kabelen er sikret.

**Når kabelen skal ha mindre lengde:** Trekk lett i kabelen og la den rulle opp til ønsket lengde. Deretter trekkes det lett i kabelen igjen og slippes langsomt; kabelen er sikret.

**Viktig:** Ikke skyv kabelen inn for hånd. Dersom kabelen klemmes fast, må du trekke kabelen helt ut og deretter rulle den opp igjen på nytt.

## Kabeloppbevaring

### → Bilde

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

## Sikringssystemer

Apparatet er utstyrt med ulike sikrings-systemer. → *"Sikringssystemer" se side 134*



## Forberedelse

- Plasser basisapparatet på et glatt, rent og stabilt underlag.
- Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.
- Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
- Sett lokket med påfyllingssjakten vendt fram på hoveddrevet.
- Sett inn bollen. Vær da oppmerksom på utsparingene i basisapparatet.
- Drei inn bollen mot urviseren til den går i lås.



Basisapparatet er klargjort for videre bruk.

**Viktig:** Apparatet må ikke forskyves på arbeidsflaten, for det kan påvirke vektens funksjon negativt. Løft opp apparatet for å flytte det.


## Innstillinger

- Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.
- Sett i støpselet. Apparatet er slått på.
- Displayet viser "OptiMUM".

**Merk:** Hvis apparatet ikke brukes eller betjenes innen en viss tid, går displayet sakte ut og over til standby-modus. Når en hvilken som helst tast berøres, vises igjen "OptiMUM".

- Hold inne tastene  og + samtidig, helt til konfigurasjonsmenyen åpnes.
- Slipp tast  og + igjen.

## Valg av innstilling

- Ved å trykke kort på tast  vises i tur og orden følgende innstillinger.
  - SPRÅK  
Språk som displaytekster kan vises på.
  - LYD  
Lydstyrken på signaltonene – kan stilles inn i 6 trinn, fra av til høyt.
  - LYSSTYRKE  
Displayets lysstyrke – kan stilles inn i 6 trinn, fra mørkt til lyst.
  - ENHETER (på modeller med vekt)  
Vektens visningsenhet – gram (g) eller ounce (lb).

## Endring og lagring av innstillinger

- Den aktuelle innstillingen endres med tast + eller –.
- Hold tast ☺ og + inne samtidig til „LAGRET“ vises i displayet.
- Slipp tast ☺ og + igjen. De endrede innstillingene er lagret.

### Eksempel: Innstilling av språk

#### → se også kort anvisning

- Hold inne tastene ☺ og + samtidig, helt til konfigurasjonsmenyen åpnes.
- Språkvalg vises.
- Slipp tast ☺ og + igjen.
- Trykk gjentatte ganger på tast + eller – til ønsket språk vises.

**SPRÅK**

**NORSK**

- Hold tast ☺ og + inne samtidig til „OPPSETT LAGRET“ vises i displayet.

**OPPSETT**

**LAGRET**

- Displayet viser språkvalget.
- Slipp tast ☺ og + igjen. Språkvalget er lagret.

---

## Bruk uten hjelpefunksjoner

### ⚠ Fare for skade!

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

### Viktig:

- Forbered basisapparatet som beskrevet under "Forberedelse".
- Det er ikke mulig å slå apparatet på dersom bollen ikke er satt korrekt inn.

**Merk:** "TID"-funksjonen starter automatisk ved hver bruk. Den teller arbeidstiden og viser denne i displayet.

### → Bildesekvens

1. Avhengig av arbeidsoppgave velges Profi Flexi-rørepinne, Profi-visp eller eletekrok (→ "Verktøy" se side 126). Sett armen på beskyttelseslokket så den vender framover, og stikk verktøyet inn i hoveddrevet til det går i lås.
2. Fyll ingrediensene som skal bearbeides på bollen.
3. Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.

### ⚠ Fare for skade!

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

## Betjening av apparatet

4. Sett i støpselet. Displayet viser "OptiMUM".
5. Sett dreiebryteren på ønsket trinn (→ "Anbefalte hastigheter" se side 126). Displayet viser "TID", og den arbeidstiden som er gått vises.
6. Bearbeid ingrediensene helt til ønsket resultat er oppnådd.
7. Sett dreiebryteren på **O**. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
8. Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
9. Drei bollen med urviseren til du kan løfte den. Ta ut bollen.
10. Rett armen fram og press den ned til verktøyet løsner. Ta verktøyet ut av drevet.
11. Ta lokket av drevet.
12. Rengjør alle delene straks etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 132

**Merk:** Du kan også bruke våre eksempler på bruk til å bli bedre kjent med ditt nye apparat og funksjonene. → "Oppskrifter" se side 133



## Påfylling av ingredienser

Du kan fylle på flere ingredienser under arbeidet.

### → Bilde

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

### Fare for skade!

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

### → Bildesekvens

1. Hvis du skal fylle på større mengder eller ingredienser: Sett dreiebryteren på **O**. Vent til drevet står stille.
2. Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
3. Fyll ingrediensene rett på bollen. Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås. Displayet viser "OptiMUM". Fortsett å bearbeide ingrediensene.



## Bruk av tids- og tidsbryterfunksjon

Apparatet er utstyrt med tids- og tidsbryterfunksjon. Følgende funksjoner er mulige:

### Funksjonen "TID"

Visning av arbeidstid som er gått (standardinnstilling). "TID"-funksjonen starter automatisk når du begynner å bearbeide matvarer.


#### Merknader:

- Trykk kort på tast  under arbeidet for å aktivere „TIDSUR“-funksjonen.
- Hold tast  trykket under arbeidet for å tilbakestille displayet til „00:00“.



### Funksjon "TIDSBRYTER"

Innstilling av ønsket tid. Når tiden er gått, lyder det en signaltone, og arbeidet avsluttes. Funksjonen kan også benyttes uten at matvarer bearbeides (f.eks. til tid for koking og hvile av matvarer).



### → Bildesekvens

1. Forbered apparatet. Fyll på ingredienser.
2. Sett i støpselet. Displayet viser "OptiMUM".
3. Trykk på tast . Displayet viser "00:00".
4. Still inn ønsket arbeidstid med tast + eller -. Når den aktuelle tasten holdes inne, endres verdiene raskere. Innstilt arbeidstid lagres i ca. 5 minutter.
5. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
6. Displayet viser og teller ned gjenværende tid.
7. Når gjenværende tid er gått, lyder det en signaltone, og apparatet stopper automatisk arbeidet. Displayet viser "SLUTT TIDSBRYTER".  
**Merk:** Still inn lydsignalet  
→ "Innstillinger" se side 127
8. Displayet viser "SETT BRYTEREN PÅ 0".
9. Sett dreiebryteren på **O**. Displayet viser "OptiMUM".
10. Trekk ut støpselet.
11. Arbeidet med "TIDSBRYTER"-funksjon er avsluttet.
12. Rengjør alle delene straks etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 132

#### Merknader:

- Hvis det stilles inn en tid på mer enn 60 minutter, vises i tillegg timeangivelsen: "1:01:30".
- Trykk på tast + eller - for til enhver tid å tilpasse vist gjenværende tid.
- Trykk 2 ganger kort på tast  for å stoppe tidsbryteren (apparatet fortsetter å gå).
- Sett dreiebryteren på **O** for å avbryte arbeidet. Gjenværende tid forblir lagret og telles videre ned etter at apparatet slås på igjen.
- Hold tast  inne for å deaktivere tidsbryteren. Displayet viser „00:00“. Funksjonen „TID“ er på nytt aktivert.

#### Bruk av tidsbryter uten å bearbeide matvarer:

- Trykk på tast . Displayet viser "00:00".
- Still inn ønsket arbeidstid med tast + eller -.
- Trykk 2 ganger kort på tast  for å starte tidsbryteren.

- Displayet viser og teller ned gjenværende tid.
- Det lyder en signaltone når tiden er gått. Displayet viser "SLUTT TIDSBRYTER".

#### Merknader:

- Trykk 2 ganger kort på tast ☺ for å stoppe tidsbryteren eller starte den igjen.
- Hvis du begynner å bearbeide matvarer mens tidsbryteren er i bruk, går apparatet til gjenværende tid er gått, og avslutter deretter automatisk arbeidet.

## Bruk av SensorControl Plus

Apparatet er (avhengig av modell) utstyrt med SensorControl Plus automatikkprogrammer. Sensorer overvåker bearbeidningen av ingrediensene og slår apparatet automatisk av når forprogrammert konsistens er oppnådd.

Med SensorControl Plus er følgende automatikkprogrammer tilgjengelige.

- KREM  
Automatisk tilberedning av stivpisket kremfløte.
- EGGEHVITE  
Automatisk tilberedning av stivpisket eggehvite.
- GJÆRDEIG  
Automatisk tilberedning av gjærdeig.

### Velge program

- Trykk på tast . Displayet viser "KREM".
- Trykk på tast eller tastene +/-. Følgende programmer vises i tur og orden:

Program	Verktøy / ingredienser
KREM > 300 ml *	"Profi"-visp 300-700 ml kremfløte
KREM > 700 ml *	"Profi"-visp 700-1500 ml kremfløte
EGGEHVITE	"Profi"-visp Eggehvite av 2-12 egg
GJÆRDEIG	<b>Eltekrok</b> Ingredienser og mengder iht. oppskrift → "Oppskrifter" se side 133

\* På apparater med integrert vekt vises ikke alternativene "> 300 ml" og "> 700 ml" for "KREM". I displayet blinker "Og". Hvis det fylles på mellom 300 ml og 1500 ml kremfløte, viser displayet permanent mengden, og apparatet bruker automatisk riktige innstillinger. Hvis det fylles på mindre eller mer kremfløte, blinker den viste vekten.

#### Merknader:

- Før første gangs bruk av SensorControl Plus-automatikken, må kjøkkenmaskinen være minst 2 minutter i drift for å kunne sikre en korrekt funksjon av sensorikken.
- Du må ikke fylle på flere ingredienser etter at SensorControl Plus er startet.
- SensorControl Plus er bare programmert for de beskrevne verktøyene og matvarene (i de angitte mengdene). Andre kombinasjoner er ikke mulige.
- Alderen, temperaturen og innholdet til de ingrediensene som brukes, har innflytelse på nødvendig tid og resultat.
- SensorControl Plus kan kun oppnå optimale resultater, dersom eggene er ferske, eller kremfløten er avkjølt (ca. 6 °C).
- Det er ikke mulig å piske tidligere frosset kremfløte.
- Bruk av fløte som har tilsetninger eller laktosefri fløte kan gi resultater som ikke er optimale.
- Vent med å tilføre sukker, aromastoffer og andre tilsetningsstoffer til krem eller stivpisket eggehvite til etter at SensorControl Plus er avsluttet.
- Når SensorControl Plus er startet, er tastene sperret.
- Sett dreiebryteren på **O** for å avbryte SensorControl Plus. Til det må en liten motstand overvinnnes.
- Hvis resultatet ikke svarer til egne ønsker, kan du sette dreiebryteren på **7** (for kremfløte og stivpisket eggehvite) eller trinn **3** (for gjærdeig) og bearbeide ingrediensene videre til ønsket konsistens.
- Ikke start SensorControl Plus på nytt med ingredienser som allerede er bearbeidet.

## Et eksempel: Lage stivpisket eggehvite med SensorControl Plus

### → Bildesekvens

1. Forbered basisapparatet og sett inn Profi-vispen.
2. Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.
3. Sett i støpselet. Displayet viser "OptiMUM".
4. Skill eggene (2-12 stk.).
5. Trykk på tast . Displayet viser "KREM".  
**Merk:** På modeller uten vekt vises „KREM > 300 ml“. Trykk en gang til på tast . Displayet viser „KREM > 700 ml“.
6. Trykk på tast . Displayet viser "EGGEHVITE".
7. Ha eggehviten i bollen. Displayet viser "SETT BRYTEREN PÅ M/A".
8. Sett dreiebryteren på **M/A** og hold den fast i denne stillingen.
9. Etter kort tid fikseres dreiebryteren automatisk og blir stående på **M/A** etter at den slippes.
10. Displayet viser "SENSOR CONTROL PLUS". SensorControl Plus overvåker arbeidet.
11. Når forprogrammert konsistens er oppnådd, lyder det en signaltone, og arbeidet avsluttes. Displayet viser "SLUTT".  
**Merk:** Still inn lydsignalet  
→ "Innstillinger" se side 127
12. Dreiebryteren går automatisk til **O**. Displayet viser "OptiMUM".
13. Trekk ut støpselet.
14. Arbeidet med "EGGEHVITE"-funksjonen er avsluttet.
15. Rengjør alle delene straks etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 132

## Bruk av vekten

Apparatet er (avhengig av modell) utstyrt med vekt. Følgende bruksområder er mulige:



- Veiing av påfylte ingredienser (enten hver ingrediens enkeltvis, eller summen av alle ingredienser).
- Forhåndsinnstilling av ønsket vekt og nedtelling til nødvendig mengde er fylt på (med akustiske signaler).

### Merknader:

- Apparatet har 4 vektsensorer i føttene. Vekten leverer bare korrekte resultater når den står med alle føttene på et hardt og flatt arbeidsunderlag. Ikke legg duker eller andre ting under.
- Apparatet må ikke forskyves på arbeidsflaten, for det kan påvirke vektens funksjon negativt. Løft opp apparatet for å flytte det.
- Når vekten slås på eller tilbakestilles, kalibreres den et kort øyeblikk (Tara). Da må du ikke berøre apparatet, og ikke legge fra deg gjenstander på det (f.eks. sleiv, tørkehåndkle, etc.).
- Pass på at målebegeret eller emballasje ikke hviler mot apparatet (f.eks. på kanten av påfyllingssjakten).

## Veie ingredienser

### → Bildesekvens


1. Forbered basisapparatet.
2. Sett i støpselet. Displayet viser "OptiMUM".
3. Trykk på tast  og ikke rør apparatet lenger. Displayet viser under kalibreringen enkelte linjer i tur og orden: „-----“ (Tara).
4. Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb" (avhengig av innstilling). Vekten er klar.
5. Fyll på ingredienser. Vekten viser vekten.
6. Start arbeidet, eller klargjør flere ingredienser.
7. Trykk på tast  og ikke berør apparatet lenger. Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb" (avhengig av innstilling). Vekten er klar.
8. På denne måten kan du tilsette og veie alle ønskede ingredienser.

Bearbeid deretter de veide ingrediensene.  
→ "Bruk uten hjelpefunksjoner" se side 128

**Merk:** Hvis tast  trykkes under bearbeiding av matvarer, viser displayet „FOR VEKT STOPP MASKINEN“.

## Forhåndsinnstille vekten

### → Bildesekvens

1. Trykk på tast  og ikke rør apparatet lenger. Displayet viser under kalibreringen enkelte linjer i tur og orden: „-----“ (Tara).
2. Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb" (avhengig av innstilling). Vekten er klar.
3. Trykk på tast +. Displayet viser "100 g" eller "0.2 lb" (avhengig av innstilling).
4. Still inn ønsket vekt med tast + eller - (maks. 5000 g).
5. Fyll på ingredienser. Mengden som fortsatt mangler, vises i displayet, f.eks. "65 g".
6. Fra "40 g" lyder en repetert signaltone. Jo lavere resterende mengde er, jo raskere lyder signaltonen.  
**Merk:** Still inn lydsignalet  
→ "Innstillinger" se side 127
7. Ved "0 g" (forhåndsstilt mengde er fylt på) opphører signaltonen.
8. Hvis forhåndsstilt mengde overskrides, lyder signaltonen permanent. Vekten som er for mye, vises med minustegn. Når det er fylt på 25 g for mye, viser displayet "-25 g".

---

## Bruk av tilbehør

Det finnes en hel rekke tilbehørsartikler til kjøkkenmaskinen. Ved å bruke dem utvider du funksjonene betydelig. Noen tilbehørsartikler er allerede inkludert i leveransen, avhengig av modell. Dersom en tilbehørsdel ikke er inkludert, kan den fås i handelen eller hos kundeservice. → "" se side 136

### Forberedelse for tilbehør

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

- Plasser basisapparatet på et glatt, rent og stabilt underlag.

- Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.
- Forbered basisapparatet i samsvar med tilbehøret, som vis i illustrasjonen.

### → Bilde

1. Forberedelse for verktøy.
2. Forberedelse for tilbehør på det svarte drevet, med vinkeldrev og tilbehør som settes inn i stedet for bollen.
3. Forberedelse for tilbehør på det røde drevet, f.eks. mikser eller multikutter.
4. Forberedelse for tilbehør på det gule drevet, uten utløpsåpning for matvarer, f.eks. multi-mikser eller sitruspresse.
5. Forberedelse for tilbehør på det gule drevet, med utløpsåpning for matvarer, f.eks. gjennomløpskutter.

### Viktig:

- Vær oppmerksom på gul, rød eller svart markering på drev og tilbehør.  
→ "Fargekoding" se side 125
- Drev som ikke blir brukt, må alltid dekkes til med beskyttelseslokk for drev.
- Alle videre trinn finner du i tilhørende, separate bruksanvisning for tilbehøret.

---

## Rengjøring og pleie

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

### → Bilde

### Fare for elektrisk støt!

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

### Obs!

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

## Rengjøring av basisapparatet

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

## Rengjøring av bolle og verktøy

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

## Oppskrifter

### Stivpisket kremfløte

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

**Merk:** Bruk automatikkprogrammet på modeller med SensorControl Plus. → "Bruk av SensorControl Plus" se side 130



### Eggehvite

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

**Merk:** Bruk automatikkprogrammet på modeller med SensorControl Plus. → "Bruk av SensorControl Plus" se side 130



### Sukkerbrødrøre

#### Grunnopskrift

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

**Største mengde:** 2 x grunnopskriften



## Rørt deig

#### Grunnopskrift

- 3-4 egg
- 200-250 g sukker
- 1 klype salt
- 10 g vaniljesukker eller skall av ½ sitron
- 200-250 g smør eller margarin (romtemperatur)
- 500 g mel
- 12 g bakepulver
- 150 ml melk
- Alle ingrediensene røres sammen i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn 5 med "Profi Flexi"-rørepinnen.

**Største mengde:** 2 ½ x grunnopskriften



### Mørdeig

#### Grunnopskrift

- 125 g smør (romtemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 egg
- 1 klype salt
- litt skall av sitron eller vaniljesukker
- 250 g mel
- ev. bakepulver
- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 2-3 minutter på trinn 6 med "Profi Flexi"-rørepinnen.

### Fra og med 500 g mel:

- Elt ingrediensene med eltekroken i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn 3.

**Største mengde:** 4 x grunnopskriften



### Gjærdeig

#### Grunnopskrift

- 500 g mel
- 1 egg
- 80 g fett (romtemperatur)
- 80 g sukker
- 200-250 ml lunken melk
- 25 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær
- Skall av ½ sitron
- 1 klype salt
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3-6 minutter på trinn 3 med eltekroken.

**Største mengde:** 3 x grunnopskriften



**Merk:** Bruk automatikkprogrammet på modeller med SensorControl Plus. → "Bruk av SensorControl Plus" se side 130

## Pastadeig

### Grunnoppskrift

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

**Største mengde:** 1,5 x grunnoppskriften



## Brøddeig

### Grunnoppskrift

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

**Største mengde:** 1,5 x grunnoppskriften



## Fininnstilling av verktøyet

### Fare for skade!

Før finjusteringen må støpselet trekkes ut.

### Obs!

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

### → Bildesekvens

- Kontroller den aktuelle innstillingen når "Profi"-vispen er satt inn.
- Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
- Hold fast verktøyet med én hånd. Løsne kontramutteren med urviseren med en fastnøkkel (10 mm).

- Still inn avstanden til bollen ved å dreie på verktøyet (1 hel omdreining svarer til en høydejustering på 1 mm).

### Dreining mot urviseren:

Avstanden til bollen blir mindre.

### Dreining med urviseren:

Avstanden til bollen blir større.

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

---

## Sikringssystemer

### Innkoblingsikring

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

### Sikring mot gjeninnkobling

Ved strøbrudd forblir apparatet innkoblet, men motoren starter ikke igjen når strømmen kommer tilbake. For å slå apparatet på igjen må du først vri dreiebryteren på **O** og deretter slå den på på nytt.

### Overlastvern

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

### Svingarmsikring

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

## Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakkingsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

## Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

## Hjelp ved feil

I tabellene nedenfor finner du løsninger på problemer eller feil som du enkelt kan utbedre selv. Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

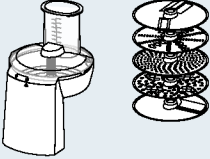
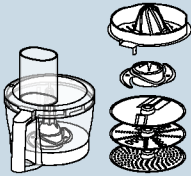


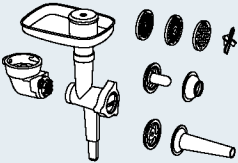

Problem	Mulig årsak	Utbedring
Displayet viser ingen ting. Lysringen er av. Apparatet lar seg ikke slå på.	Apparatet tilføres ikke strøm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller strømforsyningen.</li> <li>■ Sett i støpselet.</li> </ul>
Apparatet starter ikke. Lysringen lyser.	Et sikringssystem er aktivert.	→ "Sikringssystemer" se side 134
Apparatet slår seg av under bruk.	Det er arbeidet med en for stor mengde ingredienser samtidig eller for lenge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett dreiebryteren på <b>O</b>. Trekk ut støpselet.</li> <li>■ Arbeidsmengden må reduseres.</li> <li>■ La apparatet avkjøles til romtemperatur.</li> </ul>
	Svingarmen ble åpnet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett dreiebryteren på <b>O</b>.</li> <li>■ Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.</li> </ul>
	Bollen eller vinkeldrevet (tilbehør) har løsnet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett dreiebryteren på <b>O</b>. Trekk ut støpselet.</li> <li>■ Skru bollen fast til stopp.</li> <li>■ Skru vinkeldrevet fast og lukk låsehåndtaket fullstendig.</li> </ul>
Ikke mulig å åpne svingarmen.	Det er montert tilbør på det bakre, røde drevet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ta av tilbehøret.</li> <li>■ Trykk på utløsningstasten og åpne svingarmen.</li> </ul>

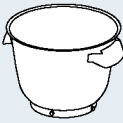

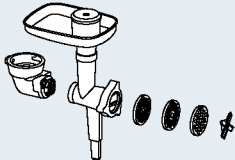
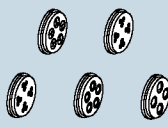




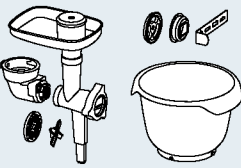
Displayvisning	Mulig årsak	Utbedring
FEIL OVERLAST MOTOR	Det er arbeidet med en for stor mengde ingredienser samtidig eller for lenge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett dreiebryteren på <b>O</b>. Trekk ut støpselet.</li> <li>■ Arbeidsmengden må reduseres.</li> <li>■ La apparatet avkjøles til romtemperatur.</li> </ul>
	Apparatet eller et tilbehør er blokkert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett dreiebryteren på <b>O</b>. Trekk ut støpselet.</li> <li>■ Kontroller apparatet / tilbehøret og fjern blokkeringen.</li> </ul>
	Motor defekt.	Hvis meldingen vises vedvarende, kan motoren være defekt. Henvend deg til kundeservice.
FEIL VEKT	Vekten virker ikke slik den skal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett dreiebryteren på <b>O</b>. Trekk ut støpselet.</li> <li>■ Prøv på nytt etter ca. 10 minutter.</li> </ul>
	Vekt defekt.	Hvis meldingen vises vedvarende, kan vekten være defekt. Henvend deg til kundeservice.
	Vekten utsettes for vibrasjoner.	Ikke bruk apparatet på arbeidsplater hvor f.eks. en oppvaskmaskin er i bruk under arbeidsplaten.
	Apparatet ble forskjøvet på arbeidsflaten før bruk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Løft opp apparatet og sett det ned igjen.</li> <li>■ Tilbakestill vekten og prøv på nytt.</li> </ul>
FEIL ARM ÅPEN	Svingarmen ble åpnet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett dreiebryteren på <b>O</b>.</li> <li>■ Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.</li> </ul>
FEIL BOLLE MANGLER	Bollen eller vinkeldrevet (tilbehør) har løsnet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett dreiebryteren på <b>O</b>. Trekk ut støpselet.</li> <li>■ Skru bollen fast til stopp.</li> <li>■ Skru vinkeldrevet fast og lukk låsehåndtaket fullstendig.</li> </ul>
FOR VEKT STOPP MASKINEN	Vekten ble aktivert mens apparatet var i gang.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå apparatet av og vent til det har stanset, før du bruker vekten.</li> </ul>
OVERLAST VEKT eller FOR LAV LAST VEKT	Måleresultatet ligger utenfor vektens måle- og visningsområde (-990 g til 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fyll ikke på mer enn 5000 g ingredienser.</li> <li>■ Ta ikke ut mer enn 990 g ingredienser.</li> </ul>
OVERLAST eller FOR LAV LAST ved bruk av SensorControl Plus	Det ble fylt på for mange eller for få ingredienser for det valgte programmet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fyll på ingredienser i samsvar med angitte mengder.</li> </ul> <p>→ "Bruk av SensorControl Plus" se side 130</p>



## Tilbehør

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

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Gjennomløpskutter</b> Til skjæring, rasping og riving av frukt, grønnsaker og andre matvarer.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Multimikser med sitruspresse</b> Til hakking av urter, grønnsaker, epler og kjøtt, til rasping av gulrøtter, reddik og ost, til riving av nøtter og kald sjokolade. Til pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Pastarulle</b> Til å lage lasagneplater og tagliatelle.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Multikutter-sett</b> Til maling og kutting av mindre mengder krydder, korn, kaffe eller sukker. Til kutting og hakking av kjøtt, fisk, hard ost, urter, frukt, grønnsaker, nøtter eller sjokolade. Til blanding av flytende hhv. halvfast matvarer, til kutting/hakking samt av rå frukt og grønnsaker, samt frossen frukt, og til mosing av mat.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>Kjøttkvern med pølsestapper- og kebbeinnsats</b> Til kutting av ferskt kjøtt til biff tartar eller kjøttpudding. Til stapping av pølser. Til produksjon av deig- eller kjøttdeigpasties.
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Mikser</b> Til miksing av drikker, til mosing av frukt og grønnsaker, til tilberedning av majones, til kutting av frukt, nøtter og isbiter, til mosing og miksing av supper og sauser.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9ER1	<b>Rørebolle av rustfritt stål med håndtak</b> I bollen kan det bearbeides opptil 3500 g formkakerøre.
	MUZ9KR1	<b>Rørebolle av plast med håndtak</b> I bollen kan det bearbeides opptil 3500 g formkakerøre.
	MUZ9FW1	<b>Kjøttkvern</b> For kutting av ferskt kjøtt til biff tartar eller kjøttpudding.
	MUZ9PP2	<b>Pastainnsatser for MUZ9HA1 og MUZ9FW1</b> Til forming av pasta. 5 ulike former står til utvalg.
	MUZ9SV1	<b>Sprøytebakstinsats for MUZ9HA1 og MUZ9FW1</b> Til forming av sprøytebakst. 4 ulike former til utvalg.
	MUZ9CC1	<b>Terningkutter for MUZ9VL1</b> Til skjæring av matvarer i terningsform.
	MUZ9PS1	<b>Pommes frites-skive for MUZ9VL1</b> Til skjæring av rå poteter for pommes frites.
	MUZ9SC1	<b>Vendeskive "Profi Supercut" for MUZ9VL1 og MUZ9VLP1</b> Til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke eller tynne skiver. Spesielt godt egnet for svært myke eller svært fiberrike matvarer.
	MUZ9BS1	<b>Tilbehørssett "Baking Sensation"</b> Settet inneholder følgende deler: <b>MUZ9FW1</b> Kjøttkvern (med hullskive, middels, 5 mm), <b>MUZ9SV1</b> Sprøytebakstinsats, <b>MUZ9KR1</b> Rørebolle av plast.

---

## Användning för avsett ändamål

Apparaten är bara avsedd för privat användning i hemmiljö. Använd apparaten bara för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte de tillåtna maximala mängderna. → "Recept" se sidan 150

Apparaten är avsedd för omrörning, knådning och vispning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehör delar som tillverkaren har godkänt är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör. Använd aldrig tillbehören till andra apparater. Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

---

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga bruksanvisningen om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av apparaten och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

### Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas till ett växelströmsnät via ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande bestämmelser. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt gällande bestämmelser.
- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!

- Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Sänk aldrig ned motordelen i vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.
- Ta alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

### **Risk för personskador!**

- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget.
- Stick inte in handen i höljet när du sänker svängarmen. Risk för klämskador på fingrar och händer. Ändra inte den ställbara funktionsarmen medan apparaten är igång.
- Använd verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken över drivningarna har monterats. Sätt in skålen, locket och drivningsskydden enligt instruktionerna när du använder tillbehör!
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång. Stick inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret. Håll händer, hår, kläder och andra föremål borta från roterande delar. Efter avstängning fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Använd aldrig verktyg och tillbehör eller 2 tillbehör samtidigt. När du använder tillbehör måste du följa både den här bruksanvisningen och eventuella medföljande bruksanvisningar.
- Var noga med färgmärkningen på tillbehör och drivningar när du använder tillbehör.

### **Risk för kvävning!**

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

### **Varning!**


- Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång.
- Arbetsytan ska vara lättillgänglig, fuktålig, stabil, jämn, torr och tillräckligt stor för att tåla skvätt och spill och för att arbetet ska kunna ske obehindrat.

### **Viktigt!**

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → "Rengöring och skötsel" se sidan 150

**Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida. [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

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

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

## Innehåll

Användning för avsett ändamål.....	139
Viktiga säkerhetsanvisningar.....	139
Översikt.....	141
Före första användningen.....	142
Delar och manöverorgan.....	142
Förberedelser.....	144
Inställningar.....	144
Användning utan tilläggfunktioner.....	145
Användning av tids- och timerfunktionen.....	146
Användning av SensorControl Plus.....	147
Användning av vågen.....	149
Användning av tillbehör.....	150
Rengöring och skötsel.....	150
Recept.....	150
Fininställning av verktygen.....	152
Säkringssystem.....	152
Avfallshantering.....	153
Konsumentbestämmelser.....	153
Råd vid fel.....	153
Tillbehör.....	155

## Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ **Bild** 

### Motordel

- 1 Vridreglage**
  - a Ljusring (driftsindikering)
  - b Inställningsskala
- 2 Låsknapp**
- 3 Svängarm**
- 4 Huvuddrivning (svart)**
  - a Öppning för insättning av verktygen
- 5 Främre drivning (gul)**
  - a Skyddslock över drivning
- 6 Bakre drivning (röd)**
  - a Skyddslock över drivning
- 7 Kabelförvaringsfack eller kabelupprullare\***
- 8 Urtag för skål**

### Kontroller

- 9 Funktionsknappar**
  - a Funktionsvalknappar\*
  - b Inställningsknappar
- 10 Display**

### Skål

- 11 Blandarskål av rostfritt stål**
- 12 Lock**
  - a Påfyllningsrör

### Verktyg

- 13 Grovvisp Profi Flexi**
  - a Skyddskåpa
  - b Spak för verktygsuttagning
- 14 Ballongvisp Profi**
  - a Skyddskåpa
  - b Spak för verktygsuttagning
- 15 Degkrok**
  - a Skyddskåpa
  - b Spak för verktygsuttagning

\* beroende på modell

**Anmärkning:** Beroende på modell levereras köksapparaten med fler tillbehör.

## Före första användningen

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

### Varning!

Använd aldrig apparaten om den är skadad!

- Ta ut motordelen och alla tillbehören ur förpackningen och omhändertar förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.  
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 150

## Delar och manöverorgan

### Färgmärkning

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

### Drivningar

#### → Bild A

Apparaten har 3 olika drivningar.

#### Huvuddrivning, svart (4)

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



#### Främre drivning, gul (5)

För användning av tillbehör med gul anslutningsdel.



#### Bakre drivning, röd (6)

För användning av tillbehör med röd anslutningsdel.



### Skyddslock för drivning (5a och 6a)

För övertäckning av drivningar som inte används.

Mer information: → "Tillbehör" se sidan 155

## Display

### → Bild A

På displayen visas in ställningar, information, felmeddelanden och värden. Långa texter löper då från höger till vänster så att de visas kompletta.

### Exempel:



Det språk som texterna visas på går att ändra. → "Inställningar" se sidan 144

## Funktionsknappar

### → Bild A

Apparaten har 3-5 funktionsknappar (beroende på modell) som används för att välja och ställa in särskilda tilläggfunktioner och automatikprogram.

### Knappar

	* SensorControl Plus / programval / Tillbaka
	* Timer / Val / Tillbaka
	* Våg / Tara / Tillbaka
—	Val / Sänk värden
+	Val / Hög värden

\* beroende på modell

### Funktionsknappar / /

Tryck kortvarigt för att aktivera den valda funktionen. Om du håller knappen intryckt avbryts den valda funktionen och displayen visar på nytt "OptiMUM".


**Anmärkning:** Knapparna manövreras med en lätt beröring med fingret. Om du har kökshandskar på dig kan knapparnas funktion påverkas. Det går inte att manövrera knapparna med föremål (t.ex. slevor).

## Vridreglage med ljusring

### → Bild

Med vridreglaget kan du välja önskad hastighet, starta ett automatikprogram eller stänga av apparaten.. När apparaten är igång lyser den inbyggda ljusringen. Om du gör ett fel när du manövrerar apparaten, om de elektroniska säkringarna löser ut eller om ett apparatfel uppstår går det inte längre att starta apparaten, och ljusringen tänds.

### Inställningar

<b>M/A</b>	Inställningen <b>M/A</b> har två olika funktioner: <b>Standard (M):</b> Momentkoppling med högsta varvtal / snabb. Håll fast reglaget under önskad tid. <b>Med SensorControl Plus (A):</b> Automatisk reglering av tiden. Ställ efter att automatiken har aktiverats reglaget i läge <b>M/A</b> och håll fast det där några sekunder. Reglaget står kvar vid <b>M/A</b> och hoppar tillbaka till <b>O</b> när automatiken har slutförts. Apparaten är avstängd. → "Användning av SensorControl Plus" se sidan 147
<b>O</b>	Stopp / Avstängning
	Funktion "Nedrorning" med lägsta varvtal / mycket långsam
<b>1...7</b>	Hastighetslägen <b>1:</b> lågt varvtal / långsam <b>7:</b> högsta varvtal / snabb

## Verktyg

### → Bild

#### Grovvisp Profi Flexi

För blandning av degar, t.ex. kaksmet eller mousse.  
För nedrorning av äggviteskum eller vispgrädda.



#### Ballongvisp Profi

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




## Degkrokar

För knådning av kraftiga degar, t.ex. jäsdeg) och för nedrorning av ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladbitar).



### Hastighetsrekommendationer

	För nedrorning och skonsam blandning av olika ingredienser (t.ex. nedrorning av äggvita)
<b>1-2</b>	För omrörning och blandning av ingredienser
<b>3</b>	För knådning av kraftiga degar med degkrokan
<b>5-7</b>	För omrörning och vispning av ingredienser (t.ex. vispgrädda) med grovvispen eller ballongvispen
<b>M/A</b>	För användning av verktygen med SensorControl Plus → "Användning av SensorControl Plus" se sidan 147

### Fininställning av verktygen

Apparaten ställs in vid fabriken så att ballongvispen nätt och jämnt vidrör skålens botten, detta för att ingredienserna ska bli optimalt sammanblandade. Om verktygen vidrör skålens botten eller har för långt avstånd till den är det enkelt att korrigera avståndet. → "Fininställning av verktygen" se sidan 152

## Svängarm

### → Bild

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

## Skål och lock

### → Bild

Apparaten levereras med en speciell skål som när den sätts in och vrids blir fast förbunden med motordelen. Locket fästs vid svängarmen och öppnas automatiskt när svängarmen lyfts.

## Insättning och uttagning av verktyg

### → Bild

Verktygen är försedda med en spak vid skyddskåpan som gör det lätt att ta ut verktygen.

**Insättning av verktyg:** Dra spaken framåt och stick in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast. Skyddskåpan täcker drivningen.

**Uttagning av verktyg:** Dra spaken framåt och tryck den nedåt tills verktyget lossnar. Ta ut verktyget ur drivningen.

## Kabelupprullare

### → Bild

**Beroende på modell:** Apparaten är försedd med en automatisk kabelupprullare. Dra ut nätkabeln till önskad längd (max 125 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt. Kabeln spärras.

**Minskning av kabelns längd:** Dra lätt i kabeln och låt den rullas upp till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i kabeln och släpp den långsamt. Kabeln spärras.

**Viktigt:** Skjut inte in kabeln för hand. Om kabeln fastnar måste du dra ut den helt och låta den rullas upp på nytt.

## Kabelförvaringsfack

### → Bild

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

## Säkringssystem

Apparaten har olika säkringssystem.



→ "Säkringssystem" se sidan 152

## Förberedelser


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

**Viktigt:** Förskjut inte apparaten på arbetsytan. Det kan försämra vågens funktion. Lyft upp apparaten om den behöver flyttas.

## Inställningar

- Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
  - Sätt in stickkontakten. Apparaten är inkopplad.
  - Displayen visar "OptiMUM".
- Anmärkning:** Om du inte använder eller manövrerar apparaten under en viss tid släcks displayen långsamt och övergår till beredskapsläge. Om du vidrör någon knapp visas åter "OptiMUM".
- Håll knapparna  och + intryckta samtidigt tills konfigureringsmenyn öppnas.
  - Släpp åter knapparna  och +.



## Välj inställning

- Om du trycker flera gånger kortvarigt på  visas i tur och ordning följande inställningar.
  - SPRÅK  
Det språk som displaytexterna visas på.
  - LJUD  
Signalernas ljudstyrka – inställning i 6 steg från tyst till stark.
  - LJUSSTYRKA  
Displayens ljusstyrka – inställning i 6 steg från mörk till ljus.





- ENHETER (på modeller med våg)  
Vågens visningsenhet – gram (g) eller pund (lb).

## Ändra och spara inställningar


- Ändra den aktuella inställningen med knappen + eller – .
- All knapparna  och + intryckta samtidigt tills "SPARAD" visas på displayen.
- Släpp åter knapparna  och +. De ändrade inställningarna har sparats.

## Exempel: Språkinställning


→ se också den kortfattade instruktionen

- Håll knapparna  och + intryckta samtidigt tills konfigureringsmenyn öppnas.
- Språkvalet visas.
- Släpp åter knapparna  och +.
- Tryck flera gånger på + eller – tills det önskade språket visas.

**SPRÅK**  
**SVENSKA**

- All knapparna  och + intryckta samtidigt tills "SETUP SPARAD" visas på displayen.

**SETUP**  
**SPARAD**

- På displayen visas språkvalet:
- Släpp åter knapparna  och +. Språkvalet har sparats.

## Användning utan tilläggfunktioner

### Risk för personskador!

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

### Viktigt:

- Förbered motordelen enligt beskrivningen i "Förberedelser".
- Det går inte att starta apparaten om skålen inte är rätt insatt.

**Anmärkning:** Funktionen "TID" startar automatiskt vid varje användning, mäter bearbetningstiden och visar den på displayen.

### → Bildserie

1. Välj allt efter bearbetningsuppgiften grovvispen, ballongvispen eller degkroken (→ "Verktyg" se sidan 143), rikta upp spaken på skyddskåpan framåt och stick in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
2. Fyll på de ingredienser som ska bearbetas i skålen.
3. Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.

### Risk för personskador!

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

## Användning av apparaten

4. Sätt in stickkontakten. Displayen visar "OptiMUM".
5. Ställ in vridreglaget på önskat steg (→ "Hastighetsrekommendationer" se sidan 143). Displayen visar "TID" och den avverkade bearbetningstiden visas.

6. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har åstadkommit.
7. Ställ vridreglaget i läge **O**. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
8. Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
9. Vrid skålen medurs tills det går att lyfta upp den. Ta ut skålen.
10. Dra spaken framåt och tryck den nedåt tills verktyget lossnar. Ta ut verktyget ur drivningen.
11. Dra av locket från drivningen.
12. Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 150

**Anmärkning:** Utnyttja också våra användningsexempel för att lära känna din nya apparaten och dess funktioner. → "Recept" se sidan 150

## Påfyllning av ingredienser

Du kan också fylla på fler ingredienser under bearbetningen.

### → Bild

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

### Risk för personskador!

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

### → Bildserie

1. Om du ska fylla på större mängder eller ingredienser ställer du reglaget i läge **O**. Vänta tills drivningen står stilla.
2. Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
3. Fyll på ingredienserna direkt i skålen. Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast. Displayen visar "OptiMUM". Fortsätt att bearbeta ingredienserna.

---



## Användning av tids- och timerfunktionen

Apparaten är försedd med en tids- och timerfunktion. Följande funktioner finns:

### Funktion "TID"

Visning av avverkad bearbetningstid (standardinställning). Funktionen "TID" startar automatiskt när du börjar bearbeta matvarorna.


### Anmärkningar:

- Tryck under bearbetningen kortvarigt på knappen  för att starta funktionen "TIMER".
- Håll under bearbetningen knappen  intryckt för att återställa displayen till "00:00".

### Funktion "TIMER"



Inställning av önskad tid När tiden har förflutit hörs en signalton och bearbetningen avslutas. Funktionen kan också användas utan bearbetning av matvaror (t.ex. för matvarornas kok- eller vilotider).

### → Bildserie



1. Förbered apparaten Fyll på ingredienserna.
2. Sätt in stickkontakten. Displayen visar "OptiMUM".
3. Tryck på knappen . Displayen visar "00:00".
4. Ställ in önskad bearbetningstid med knappen + eller -. Om du håller respektive knapp intryckt växlar värdena snabbare. Den inställda bearbetningstiden sparas i cirka 5 minuter.
5. Ställ vridreglaget i önskat läge.
6. Displayen visar återstående tid och denna räknas ned.
7. När den återstående tiden har förflutit hörs en signalton och apparaten stoppar bearbetningen automatiskt. Displayen visar "FÄRDIG TIMER".  
**Anm.:** Inställning av signalton → "Inställningar" se sidan 144
8. Displayen visar "VRID TILL 0".

9. Ställ vridreglaget i läge **O**. Displayen visar "OptiMUM".
10. Ta ut stickkontakten.
11. Bearbetningen med funktionen "TIMER" har slutförts.
12. Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 150


#### Anmärkningar:

- Om en längre tid än 60 minuter ställs in visas dessutom antalet timmar: "1:01:30".
- Du kan när som helst justera den visade återstående tiden genom att trycka på + eller –.
- Tryck 2 gånger kortvarigt på knappen  för att stoppa timern (apparaten fortsätter att gå) eller starta om den.
- Ställ vridreglaget i läge **O** för att avbryta bearbetningen. Den återstående tiden finns fortfarande lagrad och börjar räknas ned efter omstarten.
- Håll knappen  intryckt för att stänga av timern. Displayen visar "OptiMUM". Displayen visar "00:00". Funktionen "TID" aktiveras på nytt.

#### Användning av timern utan bearbetning av matvaror:

- Tryck på knappen . Displayen visar "00:00".
- Ställ in önskad bearbetningstid med knappen + eller –.
- Starta timern genom att trycka 2 gånger kortvarigt på knappen .
- Displayen visar återstående tid och denna räknas ned.
- När tiden har förflutit hörs en signalton. Displayen visar "FÄRDIG TIMER".

#### Anmärkningar:

- Tryck 2 gånger kortvarigt på knappen  för att stoppa timern eller starta om den.
- Om du har börjat bearbeta matvaror medan timern används fortsätter apparaten att gå till slutet av den återstående tiden och avslutar bearbetningen automatiskt.



## Användning av SensorControl Plus

Apparaten är (beroende på modell) försedd med SensorControl Plus automatikprogram. Sensorer övervakar bearbetningen av ingredienser och stänger automatiskt av apparaten när den förprogrammerade konsistensen har nåtts.

Med SensorControl Plus finns följande automatikprogram.

- GRÄDDE  
Automatisk beredning av vispgrädde.
- ÄGGVITA  
Automatisk beredning av äggviteskum av äggvita.
- JÄSDEG  
Automatisk beredning av jäsdeg.

#### Val av program

- Tryck på knappen . Displayen visar "GRÄDDE".
- Tryck på  eller på knapparna +/–. I tur och ordning visas följande program:



Program	Verktyg / Ingredienser
GRÄDDE > 300 ml *	<b>Ballongvisp</b> 300-700 ml grädde
GRÄDDE > 700 ml *	<b>Ballongvisp</b> 700-1500 ml grädde
ÄGGVITA	<b>Ballongvisp</b> 2-12 äggvitor
JÄSDEG	<b>Degkrok</b> Ingredienser och mängder allt efter recept → "Recept" se sidan 150

\* På apparater med inbyggd våg visas inte alternativen ">300 ml" och ">700 ml" för "GRÄDDE". På displayen blinkar "0g". Om mellan 300 ml och 1500 ml grädde fylls på visar displayen hela tiden mängden och apparaten använder automatiskt rätt inställningar. Om mindre eller mer grädde fylls på blinkar den visade vikten.

**Anmärkningar:**

- Innan du använder SensorControl Plus-automatiken första gången måste köksmaskinen ha varit igång i minst 2 minuter för att en korrekt funktion hos sensoriken ska kunna garanteras.
- Fyll inte på mer ingredienser efter att SensorControl Plus har startat.
- SensorControl Plus är bara programmerat för de beskrivna verktygen och matvarorna. Inga andra kombinationer är möjliga.
- Åldern, temperaturen och innehållen hos de använda ingredienserna påverkar den erforderliga tiden och resultatet.
- SensorControl Plus kan bara ge optimala resultat när äggen är färska och när grädden är kyld (cirka 6 °C).
- Grädde som har varit fryst går inte att vispa upp.
- Användning av grädde med tillsatser eller laktosfri grädde kan leda till icke idealiska resultat.
- Socker, aromer och andra tillsatser till grädde eller äggviteskum får inte blandas in förrän SensorControl Plus har slutförts.
- När SensorControl Plus har startats är knapparna spärrade.
- Avbryt SensorControl Plus genom att ställa vridreglaget i läge **O**. Du måste då övervinna ett litet motstånd.
- Om resultatet inte motsvarar dina egna önskemål kan du ställa vridreglaget i läge **7** (för grädde och äggviteskum) eller i läge **3** (för jäsdeg) och fortsätta att bearbeta ingredienserna tills de får den önskade konsistensen.
- Starta inte SensorControl Plus på nytt med ingredienser som redan har bearbetats.

**Ett exempel: Tillredning av äggviteskum med SensorControl Plus****→ Bildserie **

1. Förbered motordelen och sätt in ballongvispen.
2. Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
3. Sätt in stickkontakten. Displayen visar "OptiMUM".
4. Dela äggen (2-12 st).
5. Tryck på knappen . Displayen visar "GRÄDDE".  
**Anm.:** På modeller utan våg visas "GRÄDDE > 300 ml". Tryck en gång till på . Displayen visar "GRÄDDE > 700 ml".
6. Tryck på . Displayen visar "ÄGGVITA".
7. Fyll på äggvitorna i skålen. Displayen visar "VRID TILL M/A".
8. Ställ reglaget i läge **M/A** och håll fast det där.
9. Efter en kort tid fixeras reglaget automatiskt och står kvar i läge **M/A** när det har släppts.
10. Displayen visar "SENSOR CONTROL PLUS". SensorControl Plus övervakar bearbetningen.
11. När den förprogrammerade konsistensen har nåtts hörs en signalton och bearbetningen avslutas. Displayen visar "FÄRDIG".  
**Anm.:** Inställning av signalton → "Inställningar" se sidan 144
12. Vridreglaget hoppas automatiskt till **O**. Displayen visar "OptiMUM".
13. Ta ut stickkontakten.
14. Bearbetningen med funktionen "ÄGGVITA" har slutförts.
15. Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 150

## Användning av vågen

Apparaten är (beroende på modell) försedd med en våg. Följande användningssätt finns:



- Vägning av påfyllda ingredienser (antingen varje ingrediens för sig eller summan av alla ingredienser).
- Förinställning av önskad vikt och nedräkning tills tillräckligt mycket har fyllts på (med akustiska varningssignaler).

### Anmärkingar:


- Apparaten har 4 viktsensorer i stativfötterna. Vågen ger korrekta resultat bara om den står med alla fötterna på en fast och plan arbetsyta. Lägg inga dukar eller annat under den.
- Förskjut inte apparaten på arbetsytan. Det kan försämra vågens funktion. Lyft upp apparaten om den behöver flyttas.
- Efter att vågen har startats eller återställt kalibreras den under ett kort ögonblick (tara). Rör då inte apparaten och lägg inga föremål på den (t.ex. slevar, kökshanddukar etc.).
- Se noga till att mätbägare eller förpackningar inte ligger an mot apparaten (t.ex. mot påfyllningsrörets kant).

## Vägning av ingredienser

### → Bildserie


1. Förbered mtordelen
2. Sätt in stickkontakten. Displayen visar "OptiMUM".
3. Tryck på knappen  och vidrör sedan inte apparaten mer. På displayen visas under kalibreringen i tur och ordning enstaka linjer "-----" (tara).
4. Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb" (beroende på inställning). Vågen är klar.
5. Fyll på ingredienserna. Vågen visar vikten.
6. Starta bearbetningen eller ta fram fler ingredienser.
7. Tryck på knappen  och vidrör sedan inte apparaten mer. Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb" (beroende på inställning). Vågen är klar.
8. Tillsätt och väg på detta sätt alla önskade ingredienser.

Bearbeta därefter de vägda ingredienserna.  
→ "Användning utan tilläggsfunktioner" se sidan 145

**Anm.:** Om du trycker på  medan du bearbetar matvaror visar displayen "FÖR VÅG STOPPA APPARATEN".

## Förinställning av vikt

### → Bildserie

1. Tryck på knappen  och vidrör sedan inte apparaten mer. På displayen visas under kalibreringen i tur och ordning enstaka linjer "-----" (tara).
2. Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb" (beroende på inställning). Vågen är klar.
3. Tryck på +. Displayen visar "100 g" eller "0.2 lb" (beroende på inställningen).
4. Ställ in önskad vikt med knappen + eller - (max. 5000 g).
5. Fyll på ingredienserna. Den mängd som fattas visas på diisplayen, t.ex. "65 g".
6. Från "40 g" hörs en återkommande signalton. Ju mindre den återstående mängden är, desto snabbare ljuder signaltonen.  
**Anm.:** Inställning av signalton  
→ "Inställningar" se sidan 144
7. Vid "0 g" (den förinställda mängden har fyllts på) tystnar signaltonen.
8. Om den förinställda mängden överskrider ljuder signaltonen kontinuerligt. Den överskjutande vikten betecknas med ett minustecken. Vid 25 g för stor mängd visar displayen "-25 g".

## Användning av tillbehör

Till din köksapparat finns en serie tillbehörsartiklar som du kan använda för att öka funktionsomfånget väsentligt. Beroende på modell ingår redan vissa tillbehörsartiklar i leveransen. Om ett tillbehör inte ingår kan du köpa det i fackhandeln eller via kundtjänsten. → "Tillbehör" se sidan 155

### Förberedelser för tillbehör

För varje tillbehör måste motordelen förberedas särskilt.

- Ställ motordelen på ett slätt, stabilt och rent underlag.
- Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.
- Förbered motordelen enligt bilderna för varje enskilt tillbehör.

#### → Bild

1. Förberedelser för verktyg.
2. Förberedelser för tillbehör på den svarta drivningen med vinkeldrev och tillbehör som används istället för skålen.
3. Förberedelser för tillbehör på den röda drivningen, t.ex. mixer eller multifinfördelare.
4. Förberedelser för tillbehör på den gula drivningen utan utloppsöppning för matvaror, t.ex. multimixer eller citruspress.
5. Förberedelser för tillbehör på den gula drivningen med utloppsöppning för matvaror, t.ex. grönsaksskärare.

#### Viktigt:

- Observera de gula, röda eller svarta märkningarna på drivningar och tillbehör. → "Färgmärkning" se sidan 142
- Täck över drivningar som inte används med skyddslocken.
- Alla övriga moment beskrivs i respektive separat tillbehörsbruksanvisning.

## Rengöring och skötsel

Rengör apparaten och de använda verktygen noggrant efter varje användning.

#### → Bild

#### Risk för elektrisk stöt!

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

#### Varning!

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

### Rengöring av motordelen


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

### Rengöring av skål och verktyg

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


## Recept

### Vispgräde

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

**Anmärkning:** På modeller med SensorControl Plus ska automatikprogrammet användas. → "Användning av SensorControl Plus" se sidan 147

### Äggvita

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

**Anmärkning:** På modeller med SensorControl Plus ska automatikprogrammet användas. → "Användning av SensorControl Plus" se sidan 147

## Biskvideg

### Grundrecept

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

**Största mängd:** 2 gånger grundreceptet



## Sockerkaksmet

### Grundrecept

- 3-4 ägg
- 200-250 g socker
- 1 nypa salt
- 10 g vaniljsocker eller skalet av ½ citron
- 200-250 g smör eller margarin (rumstemperatur)
- 500 g mjöl
- 12 g bakpulver
- 150 ml mjölk
- Rör ned alla ingredienserna cirka ½ minut i läge 1 och därefter cirka 3-4 minuter i läge 5 med grovvispen.

**Största mängd:** 2½ gånger grundreceptet



## Mördeg

### Grundrecept

- 125 g smör (rumstemperatur)
- 100-125 g socker
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- litet citronskal eller vanillinsocker
- 250 g mjöl
- ev. bakpulver
- Bearbeta alla ingredienserna med grovvispen cirka ½ minut i läge 1 och sedan cirka 2-3 minuter i läge 6.



## 500 g vetemjöl eller mer:

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

**Största mängd:** 4 gånger grundreceptet



## Jäsdeg

### Grundrecept

- 500 g mjöl
- 1 ägg
- 80 g fett (rumstemperatur)
- 80 g socker
- 200-250 ml fingervarm mjölk
- 25 g färsk jäst eller 1 paket torrjäst
- skalet av en halv citron
- 1 nypa salt
- Bearbeta alla ingredienserna med degkroken cirka ½ minut i läge 1 och sedan cirka 3-6 minuter i läge 3.

**Största mängd:** 3 gånger grundreceptet



## Anmärkning:

På modeller med SensorControl Plus ska automatikprogrammet användas.

→ "Användning av SensorControl Plus" se sidan 147

## Nudeldeg

### Grundrecept

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

**Största mängd:** 1,5 gånger grundreceptet



## Bröddeg

### Grundrecept

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

**Största mängd:** 1,5 gånger grundreceptet



---

## Fininställning av verktygen

### Risk för personskador!

Ta ut stickkontakten före fininställningen.

### Varning!

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

### → Bildserie

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

### Vridning moturs:

Avståndet till skålen minskas.

### Vridning medurs:

Avståndet till skålen ökas.

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


---

## Säkringssystem

### Säkerhetsspärr

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

### Säkerhetsspärr vid strömavbrott

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

### Överlastskydd

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

### Svängarmsäkring

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



## Avfallshantering



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

## Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

## Råd vid fel



I tabellerna nedan hittar du lösningar på problem eller fel som du själv enkelt kan avhjälpa. Om felet inte går att åtgärda på detta sätt måste du vända dig till kundtjänsten.

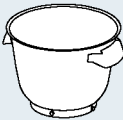

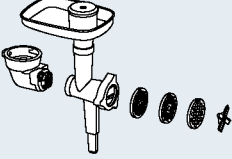
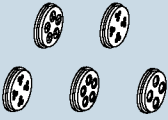




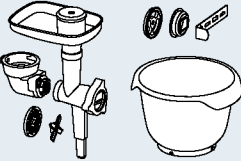
Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Displayen visar ingenting: Ljusringen är släckt. Apparaten går inte att starta.	Apparaten får ingen ström.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera strömförsörjningen.</li> <li>■ Sätt in stickkontakten.</li> </ul>
Apparaten startar inte. Ljusringen lyser.	Ett säkringssystem har aktiverats.	→ "Säkringssystem" se sidan 152
Apparaten stängs av under användningen.	En för stor mängd ingredienser har bearbetats samtidigt eller för länge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ vridreglaget i läge <b>O</b>. Ta ut stickkontakten.</li> <li>■ Minska bearbetningsmängden.</li> <li>■ Låt apparaten svalna till rumstemperatur.</li> </ul>
	Svängarmen har öppnats.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ vridreglaget i läge <b>O</b>.</li> <li>■ Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.</li> </ul>
	Skålen eller vinkeldrivningen (tillbehör) har lossnat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ vridreglaget i läge <b>O</b>. Ta ut stickkontakten.</li> <li>■ Vrid skålen till stopp.</li> <li>■ Skruva fast vinkeldrivningen och stäng låsspaken helt.</li> </ul>
Svängarmen går inte att öppna.	Ett tillbehör har monterats på den bakre röda drivningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ta bort tillbehöret.</li> <li>■ Tryck på låsknappen och öppna svängarmen.</li> </ul>

Displayvisning	Möjlig orsak	Åtgärd
FEL ÖVERLAST MOTOR	En för stor mängd ingredienser har bearbetats samtidigt eller för länge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ vridreglaget i läge <b>O</b>. Ta ut stickkontakten.</li> <li>■ Minska bearbetningsmängden.</li> <li>■ Låt apparaten svalna till rumstemperatur.</li> </ul>
	Apparaten eller ett tillbehör har blockerats.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ vridreglaget i läge <b>O</b>. Ta ut stickkontakten.</li> <li>■ Kontrollera apparaten och tillbehören och ta bort blockeringen.</li> </ul>
	Motorn defekt.	Om meddelandet visas kontinuerligt är motorn eventuellt defekt. Vänd dig till kundtjänsten.
FEL SKALA	Vågen fungerar inte enligt beskrivningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ vridreglaget i läge <b>O</b>. Ta ut stickkontakten.</li> <li>■ Gör ett nytt försök efter cirka 10 minuter.</li> </ul>
	Vågen defekt.	Om meddelandet visas kontinuerligt är vågen eventuellt defekt. Vänd dig till kundtjänsten.
	Vågen är känslig för vibrationer.	Använd inte apparaten på en arbetsbänk om t.ex. en diskmaskin är igång under bänken.
	Apparaten har förskjutits på arbetsytan innan vågen användes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lyft upp apparaten och ställ ned den igen.</li> <li>■ Återställ vågen och försök på nytt.</li> </ul>
FEL ARM UPPE	Svängarmen har öppnats.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ vridreglaget i läge <b>O</b>.</li> <li>■ Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.</li> </ul>
FEL SKÅL SAKNAS	Skålen eller vinkeldrivningen (tillbehör) har lossnat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ vridreglaget i läge <b>O</b>. Ta ut stickkontakten.</li> <li>■ Vrid skålen till stopp.</li> <li>■ Skruva fast vinkeldrivningen och stäng låsspaken helt.</li> </ul>
FÖR VÅG STOPPA APPARATEN	Vågen har startats medan apparaten är igång.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stoppa apparaten och vänta tills den står stilla innan vågen används.</li> </ul>
ÖVERLAST SKALA eller UNDERLAST SKALA	Mätresultatet ligger utanför vågens mät- och arbetsområde (-990 g - 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fyll inte på mer än 5000 g ingredienser.</li> <li>■ Ta inte bort mer än 990 g ingredienser.</li> </ul>
ÖVERLAST eller UNDERLAST när SensorControl Plus används	För många eller för få ingredienser har fyllts på för det valda programmet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fyll på ingredienser enligt mängdföreskrifterna.</li> </ul> <p>→ "Användning av SensorControl Plus" se sidan 147</p>

## Tillbehör

Tillbehör och reservdelar kan köpas i handeln eller beställas från kundtjänsten. Eftersom produktsortimentet ständigt utvidgas kan det nyligen ha tagits fram tillbehör som inte uppräknas här. Gå därför in på [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). Där kan du se vilka aktuella tillbehörsartiklar som finns att köpa.

Tillbehör	Beteckning	Beskrivning
	MUZ9VL1	<b>Grönsaksskärare</b> För att skära, strimla och riva frukt, grönsaker och andra matvaror.
	MUZ9VLP1	<b>Multimixer med citruspress</b> För att hacka örter, grönsaker, äpplen och kött, för att strimla morötter, rättika och ost och för att riva nötter och kall choklad. För att pressa apelsiner, citroner och grapefrukt.
	MUZ9PP1	<b>Nudeltillsats</b> För att framställa pastaplatton och bandnudlar.
	MUZ9TM1	<b>Multifördelarset</b> För att mala och finfördela mindre mängder kryddor, spannmål, kaffe eller socker. För att finfördela och hacka kött, fisk, hårdost, örter, frukt, grönsaker, nötter eller choklad. För att blanda flytande eller halvfasta matvaror, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker och för att puréa maträtter.
	MUZ9HA1	<b>Köttkvarn med korvstoppnings- och köttbullsinsats</b> För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs. För att stoppa korv. För att framställa deg- eller köttfärsknyten.
	MUZ9MX1	<b>Mixer</b> För att blanda drycker, för att puréa frukt och grönsaker, för att tillaga majonnäs, för att finfördela frukt, nötter och isbitar och för att puréa och blanda soppor och såser.

Tillbehör	Beteckning	Beskrivning
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Rostfri omröringsskål med handtag</b> I skålen kan du bearbeta upp till 3500 g kaksmet.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Omröringsskål av plast med handtag</b> I skålen kan du bearbeta upp till 3500 g kaksmet.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Köttkvarn</b> För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.
	<b>MUZ9PP2</b>	<b>Nudelinsatser till MUZ9HA1 och MUZ9FW1</b> För formning av nudlar. 5 olika former att välja mellan.
	<b>MUZ9SV1</b>	<b>Spritskakinsats till MUZ9HA1 och MUZ9FW1</b> För formning av spritskakor. 4 olika former att välja mellan.
	<b>MUZ9CC1</b>	<b>Tärningsskärare till MUZ9VL1</b> För skärning av matvaror i tärningar.
	<b>MUZ9PS1</b>	<b>Pommes frites-skiva till MUZ9VL1</b> För skärning av rå potatis till pommes frites.
	<b>MUZ9SC1</b>	<b>Profi Supercut vändskiva till MUZ9VL1 och MUZ9VLP1</b> För skärning av frukt och grönsaker i tjocka eller tunna skivor. Speciellt lämplig för mycket mjuka eller fiberrika matvaror.
	<b>MUZ9BS1</b>	<b>Tillbehörssats "Baking Sensation"</b> Satsen innehåller följande delarn: <b>MUZ9FW1</b> köttkvarn (med hålskiva medel, 5 mm), <b>MUZ9SV1</b> spritskakinsats, <b>MUZ9KR1</b> omröringsskål av plast.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä. → ”Reseptit”  
*katso sivu 168*

Laite soveltuu elintarvikkeiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

---

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

### Sähköisku- ja palovaara!

- Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon suojamaadoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti.
- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohton, vain valtuutettu huoltoilike.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!

- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkajohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

### **Loukkaantumiswaara!**

- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä koske rungon sisäpuolelle kääntövartta laskiessasi, jotta sormet ja kädet eivät jää puristuksiin. Älä muuta varren asentoa laitteen virran ollessa kytkettyinä.
- Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitännöiden suojakannet ovat paikoillaan! Kun käytät lisävarusteita, kiinnitä kulho, kansi ja käyttöliitännöiden suojakannet ohjeiden mukaisesti!
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Älä työnnä kulhoon tai täyttöaukkoon esineitä (esim. lastaa). Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Älä käytä koskaan samanaikaisesti koneen omia tarvikkeita ja lisävarustetta tai 2 lisävarustetta. Kun käytät lisävarusteita, noudata sekä tätä ohjetta että varusteiden mukana toimitettavia käyttöohjeita.
- Lisävarusteita käytettäessä on otettava huomioon varusteen ja käyttöakselin värimerkinnot.

### **Tukehtumisvaara!**

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

### **Huomio!**

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


### **Tärkeää!**

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 168

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

**www.bosch-home.com**

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

Käyttöohjeen käyttöä koskeva vinkki: Voit kääntää ohjeen kansilehdet auki. Niissä on kirjaimin ja numeroin merkittyjä kuvia, joihin käyttöohjeessa viitataan (esim. → **Kuvasarja** ).

## Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	157
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	157
Yhdellä silmäyksellä.....	159
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	160
Laitteen osat.....	160
Valmistelut.....	162
Asetukset.....	162
Laitteen käyttö ilman lisätoimintoja.....	163
Aika- ja ajastintoiminnon käyttö.....	164
SensorControl Plus -toiminnon käyttö....	165
Vaa'an käyttö.....	167
Lisävarusteiden käyttö.....	167
Puhdistus ja hoito.....	168
Reseptit.....	168
Välineiden hienosäätö.....	170
Turvajärjestelmät.....	170
Jätehuolto.....	171
Takuu.....	171
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	171
Varusteet.....	173

## Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva** 

### Peruslaite

- 1 Kierrettävä valitsin**
  - a Valorengas (toiminnan näyttö)
  - b Säätoasteikko
- 2 Avaamispainike**
- 3 Kääntyvä varsi**
- 4 Pääkäyttöakseli (musta)**
  - a Kiinnitysreikä välineiden kiinnittämiseen
- 5 Edessä oleva käyttöakseli (keltainen)**
  - a Käyttöliitännän suojakansi
- 6 Takana oleva käyttöakseli (punainen)**
  - a Käyttöliitännän suojakansi
- 7 Johdon säilytyslokero tai johtokela\***
- 8 Kolot kulhoa varten**

### Ohjauspaneeli

- 9 Toimintopainikkeet**
  - a Toimintovalitsimet\*
  - b Säätopainikkeet

### 10 Näyttö

### Kulho

- 11 Teräskulho**
- 12 Kansi**
  - a Täyttösuppilo

### Välineet

- 13 Vispilä ”Profi Flexi”**
  - a Suojus
  - b Vipu välineen irrottamista varten
- 14 Pallovispilä ”Profi”**
  - a Suojus
  - b Vipu välineen irrottamista varten
- 15 Taikinakoukku**
  - a Suojus
  - b Vipu välineen irrottamista varten

\* mallista riippuen

**Huomautus:** Yleiskoneen mukana toimitetaan mallista riippuen erilaisia lisävarusteita.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Huomio!

Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota peruslaite ja kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.  
→ **Kuva A**
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.  
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 168

## Laitteen osat

### Värimerkintä

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

### Käyttöliitännät

→ **Kuva A**

Laitteessa on 3 erilaista käyttöliitännää.

#### Pääkäyttöakseli, musta (4)

Koneen omien välineiden sekä kulmavaihteella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



#### Edessä oleva käyttöakseli, keltainen (5)

Keltaisella liitoskappaleella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



#### Takana oleva käyttöakseli, punainen (6)

Punaisella liitoskappaleella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



#### Käyttöliitännän suojakannet (5a ja 6a)

Käyttämättömien käyttöliitännöjen suojaamista varten.

Lisätietoja: → ”Varusteet” katso sivu 173

## Näyttö

→ **Kuva A**

Näytössä näkyy asetuksia, tietoja, virheilmoituksia ja arvoja. Pitkät tekstit juoksevat oikealta vasemmalle, jotta ne voidaan lukea kokonaan.

**Esimerkki:**



Tekstien näyttökieltä voidaan muuttaa.

→ ”Asetukset” katso sivu 162

## Toimintopainikkeet

→ **Kuva A**

Laitteessa on 3-5 toimintopainiketta (riippuu mallista), joilla voidaan valita ja säätää erityisiä lisätoimintoja ja automaattisia ohjelmia.

### Valitsimet

	* SensorControl Plus / ohjelman valinta / takaisin
	* Ajastin / valinta / takaisin
	* Vaaka / taaraus / takaisin
—	Valinta / arvon alentaminen
+	Valinta / arvon korottaminen

\* mallista riippuen

### Toimintovalitsimet / /

Valittu toiminto aktivoidaan lyhyellä painalluksella. Valitusta toiminnosta poistutaan pitämällä valitsinta painettuna, minkä jälkeen näyttöön ilmestyy jälleen ”OptiMUM”.

**Huomautus:** Painikkeita käytetään koskettamalla niitä kevyesti sormella. Keittiöhansikkaiden käyttö voi vaikuttaa painikkeiden toimintaan. Niitä ei voi käyttää esineiden (esim. lastan) avulla.



## Kierrettävä valitsin, jossa on valorengas



→ Kuva

Kierrettävällä valitsimella säädetään haluttu nopeus, käynnistetään automaattinen ohjelma tai kytketään laite pois päältä. Siihen integroitu valorengas palaa laitteen käytön aikana. Jos laitetta käytetään väärin, elektroninen sulake laukeaa tai laitteessa on vikaa, sitä ei voi enää kytkeä päälle ja valorenkaan valo palaa.

### Asetukset

<b>M/A</b>	Asetuksella <b>M/A</b> on on kaksi eri toimintoa: <b>Vakioasetus (M):</b> Pitoasento suurimmalla käyttönopeudella / nopea. Pidä valitsimesta kiinni haluamasi ajan. <b>SensorControl Plus -toiminnon kanssa (A):</b> Toiminta-aika säätyy automaattisesti. Kun automatiikka on aktivoitu, aseta kytkin asentoon <b>M/A</b> ja pidä sitä tässä asennossa muutaman sekunnin ajan. Valitsin jää asentoon <b>M/A</b> ja palaa automaattisen ohjelman päätyttyä takaisin asentoon <b>O</b> . Laite on kytketty pois päältä. → ”SensorControl Plus -toiminnon käyttö” katso sivu 165
<b>O</b>	Pysäytys / poiskytkentä
	Sekoitustoiminto alhaisimmalla käyttönopeudella / erittäin hidas
<b>1...7</b>	Nopeusasteet <b>1:</b> alhainen käyttönopeus / hidas <b>7:</b> suurin käyttönopeus / nopea

## Välineet

→ Kuva

### Vispilä ”Profi Flexi”

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



## Pallovispilä ”Profi”

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



## Taikinakoukuk

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



## Nopeussuositukset

	Erialaisten ainesten hellävarainen sekoittaminen joukkoon (esim. valkuaisvaahdon sekoittaminen taikinaan)
<b>1-2</b>	Ainesten lisääminen ja sekoittaminen
<b>3</b>	Paksujen taikinoiden vaivaamiseen taikinakoukulla
<b>5-7</b>	Ainesten (esim. kermavaahdon) sekoittamiseen ja vatkaamiseen ”Profi Flexi” -vispilällä tai ”Profi”-pallvispilällä
<b>M/A</b>	SensorControl Plus -välineiden käyttöön → ”SensorControl Plus -toiminnon käyttö” katso sivu 165

## Välineiden hienosäätö

Laite on säädetty tehtaalla niin, että ”Profi”-pallvispilä lähes koskettaa kulhon pohjaan, jotta ainekset sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla. Jos välineet koskevat kulhon pohjaan tai ovat liian kaukana siitä, etäisyyttä on helppo korjata. → ”Välineiden hienosäätö” katso sivu 170

## Kääntyvä varsi

→ Kuva



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

## Kulho ja kansi

→ Kuva

Laitteen mukana toimitetaan erityinen kulho, joka kytketään peruslaitteeseen kiertämällä se kiinni. Kansi kiinnitetään kääntyvään varteen. Se aukeaa automaattisesti, kun varsi nostetaan ylös.

## Välineiden kiinnittäminen ja irrottaminen

### → Kuva

Välineiden suojuksessa on vipu, jonka avulla välineet on helppo irrottaa.

**Välineen kiinnittäminen:** Käännä vipu eteenpäin ja työnnä väline kiinni pääkäyttöakseliin, niin että se lukittuu. Suojus peittää käyttöakselin.

**Välineen irrottaminen:** Suuntaa vipu eteenpäin ja paina alas, kunnes väline irta. Irrota väline käyttöliitännästä.

## Johtokela

### → Kuva

**Mallista riippuen:** Laite on varustettu automaattisella johtokelalla. Vedä yhdellä vedolla verkkojohtoa ulos haluamasi määrä (enint. 125 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu.

**Jos johto on liian pitkä:** Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua takaisin, kunnes pituus on sopiva. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.

**Tärkeää:** Älä työnnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua uudelleen.

## Johdon säilytyslokero

### → Kuva

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

## Turvajärjestelmät

Laitteessa on erilaisia turvajärjestelmiä.

→ ”*Turvajärjestelmät*” katso sivu 170

## Valmistelut

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

Peruslaite on valmis käyttöä varten.

**Tärkeää:** Älä työnnä laitetta työtasolla, koska tämä voi haitata vaa'an toimintaa. Jos haluat siirtää laitetta, nosta se.

## Asetukset

- Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
- Liitä pistoke pistorasiaan. Laite on kytketty päälle.
- Näyttöön ilmestyy ”OptiMUM”.
- Huomautus:** Jos laitetta tai sen valitsimia ei käytetä tietyn ajan kuluessa, näyttö himmenee vähitellen ja siirtyy valmiustilaan. Kun kosketat mitä tahansa valitsinta, näkyviin tulee jälleen ”OptiMUM”.
- Pidä valitsimet ☺ ja + samanaikaisesti painettuina, kunnes aukeaa konfigurointivalikko.
- Päästä jälleen irti valitsimista ☺ ja +.

## Asetuksen valitseminen

- Kun painelet useita kertoja lyhyesti valitsinta ☺, näkyviin tulevat vuorotellen seuraavat asetukset.
  - KIELI  
Kieli, jolla näyttötekstit näkyvät.
  - ÄÄNI  
Merkkiänten voimakkuus – 6 säätötaso poiskytkystä voimakkaaseen.
  - KIRKKAUS  
Näytön kirkkaus – 6 säätötasoa tummasta kirkaaseen.

- YKSIKÖT (malleissa, joissa on vaaka) Vaa'an mittayksikkö – gramma (g) tai pauna (lb).

## Asetusten muuttaminen ja tallentaminen

- Asetusta muutetaan valitsimella + tai –.
- Pidä valitsimet ☺ ja + samanaikaisesti painettuina, kunnes "TALLENNA" tulee hetkeksi näyttöön.
- Päästä jälleen irti valitsimista ☺ ja +. Muutetut asetukset on tallennettu.

### Esimerkki: Kielen asetus

#### → katso myös pikaohje

- Pidä valitsimet ☺ ja + samanaikaisesti painettuina, kunnes aukeaa konfigurointivalikko.
- Näkyviin tulee kielen valinta.
- Päästä jälleen irti valitsimista ☺ ja +.
- Paina valitsinta + tai – niin usein, kunnes haluamasi kieli tulee näyttöön.

**KIELI**  
**SUOMI**

- Pidä valitsimet ☺ ja + samanaikaisesti painettuina, kunnes "ASETUKSET TALLENNA" tulee hetkeksi näyttöön.

**ASETUKSET**  
**TALLENNA**

- Näytöllä näkyy kielen valinta.
- Päästä jälleen irti valitsimista ☺ ja +. Kielivalinta on tallennettu.

## Laitteen käyttö ilman lisätoimintoja

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

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

### Tärkeää:

- Valmistele peruslaite kohdassa "Esivalmistelut" kuvatulla tavalla.
- Laitetta ei voi kytkeä päälle, jos kulho ei ole kunnolla paikoillaan.

**Huomautus:** "AIKA"-toiminto käynnistyy jokaisella käyttökerralla automaattisesti, laskee toiminta-ajan ja näyttää sen näytössä.

### → Kuvasarja

1. Valitse tarpeen mukaan joko "Profi Flexi"-vispilä, "Profi"-pallovispilä tai taikinakoukku (→ "Välineet" katso sivu 161), käännä suojuksessa oleva vipu eteenpäin ja työnnä väline kiinni pääkäyttöakseliin, niin että se lukittuu.
2. Täytä ainekset kulhoon.
3. Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

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

## Laitteen käyttö

4. Liitä pistoke pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
5. Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella (→ "Nopeussuosukset" katso sivu 161). Näyttöön ilmestyy "AIKA" ja kulunut toiminta-aika.

6. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
7. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O**. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
8. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
9. Käännä kulhoa myötöpäivään, kunnes se irtoaa. Poista kulho.
10. Suuntaa vipu eteenpäin ja paina alas, kunnes väline irtoaa. Irrota väline käyttöliitännästä.
11. Irrota käyttöliitännän kansi.
12. Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.  
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 168

**Huomautus:** Käyttöesimerkkien avulla voit helposti tutustua uuteen laitteeseesi ja sen toimintoihin. → ”Reseptit” katso sivu 168

## Ainesten lisääminen

Käsittelyn aikana voidaan myös lisätä muita aineksia.

### → Kuva

- Lisää aineksia laitteen käydessä varovasti kannessa olevan täyttöaukon kautta.

### Loukkaantumisvaara!

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

### → Kuvasarja

1. Jos haluat lisätä suurempia määriä aineksia, aseta kierrettävä valitsin asentoon **O**. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy.
2. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
3. Mittaa ainekset suoraan kulhoon. Paina avaamispainiketta ja paina varsi al asentoon niin, että se lukittuu. Näyttöön ilmestyy ”OptiMUM”. Jatka ainesten käsittelyä.

---



## Aika- ja ajastintoiminnon käyttö

Laitteessa on aika- ja ajastintoiminto. Seuraavat toiminnot ovat mahdollisia:

### Toiminto ”AIKA”

Kuluneen toiminta-ajan näyttö (vakioasetus). Toiminto ”AIKA” käynnistyy automaattisesti, kun aloitetaan elintarvikkeiden käsittely.


### Huomautuksia:

- Kytke toiminto ”AJASTIN” päälle painamalla laitteen toimiessa lyhyesti valitsinta .
- Voit nollata ajan arvoon ”00:00” pitämällä valitsinta  painettuna laitteen toimiessa.

### Toiminto ”AJASTIN”



Halutun toiminta-ajan asettaminen. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja ainesten käsittely päättyy. Toimintoa voidaan käyttää myös ilman elintarvikkeiden käsittelyä (esim. elintarvikkeiden keitto- ja levähdysajan mittaamiseen).

### → Kuvasarja



1. Esivalmistele laite. Täytä ainekset.
2. Liitä pistoke pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy ”OptiMUM”.
3. Paina valitsinta . Näyttöön ilmestyy ”00:00”.
4. Aseta haluamasi toiminta-aika valitsimella + tai -. Kun pidät valitsinta painettuna, arvot muuttuvat nopeammin. Asetettu toiminta-aika pysyy tallennettuna n. 5 minuuttia.
5. Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella.
6. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika, jota lasketaan alaspäin.
7. Kun jäljellä oleva aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja laite lopettaa ainesten käsittelyn automaattisesti. Näyttöön ilmestyy ”LOPPU AJASTIN”.  
**Huomautus:** Äänimerkin asettaminen  
→ ”Asetukset” katso sivu 162
8. Näyttöön ilmestyy ”KÄÄNNÄ VALITSIN KOHTAAN 0”.

9. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O**. Näyttöön ilmestyy ”OptiMUM”.
10. Irrota pistoke pistorasiasta.
11. Ainesten käsittely toiminnolla ”AJASTIN” on päätynyt.
12. Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.  
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 168


#### Huomautuksia:

- Jos asetat ajan, joka on pitempi kuin 60 minuuttia, näytetään myös tunnit: ”1:01:30”.
- Voit muuttaa jäljellä olevaa aikaa halutessasi valitsimella + tai –.
- Painamalla valitsinta  lyhyesti 2 kertaa voit pysäyttää ajastimen (laitteen käynti jatkuu) tai käynnistää sen uudelleen.
- Voit keskeyttää käsittelyn kääntämällä kierrettävän valitsimen asentoon **O**. Jäljellä oleva aika tallentuu; kun laite kytketään uudelleen päälle, laskeminen jatkuu.
- Voit kytkeä ajastimen pois päältä pitämällä valitsinta  painettuna. Näyttöön ilmestyy ”OptiMUM”. Näyttöön ilmestyy ”00:00”. Toiminto ”AIKA” on jälleen aktivoitu.

#### Ajastimen käyttö ilman elintarvikkeiden käsittelyä:

- Paina valitsinta . Näyttöön ilmestyy ”00:00”.
- Aseta haluamasi toiminta-aika valitsimella + tai –.
- Käynnistä ajastin painamalla valitsinta  lyhyesti 2 kertaa.
- Näytössä näkyy jäljellä oleva aika, jota lasketaan alaspäin.
- Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy ”LOPPU AJASTIN”.

#### Huomautuksia:



- Painamalla valitsinta  lyhyesti 2 kertaa voit pysäyttää ajastimen tai käynnistää sen uudelleen.
- Jos aloitat elintarvikkeiden käsittelyn ajastimen käydessä, laite toimii jäljellä olevan ajan verran ja lopettaa sitten käsittelyn automaattisesti.

## SensorControl Plus -toiminnon käyttö

Laitteessa on (mallista riippuen) automaattisia SensorControl Plus -ohjelmia. Anturit valvovat ainesten käsittelyä ja kytkevät laitteen automaattisesti pois päältä, kun ohjelmoitu koostumus on saavutettu. SensorControl Plus -toiminnolla on käytettävissä seuraavia automaattiohjelmia.

- KERMA  
Kermavaahdon automaattinen valmistus.
- VALKUAINEN  
Valkuaisvaahdon automaattinen valmistus kananmunanvalkuaisesta.
- HIIVATAIKINA  
Hiivataikinan automaattinen valmistus.

### Ohjelman valinta

- Paina valitsinta . Näyttöön ilmestyy ”KERMA”.
- Paina valitsinta  tai valitsimia +/–. Näkyviin tulevat vuorotellen seuraavat ohjelmat:

Ohjelma	Varusteet / ainekset
KERMA > 300 ml *	<b>Pallovispilä ”Profi”</b> 300-700 ml kermaa
KERMA > 700 ml *	<b>Pallovispilä ”Profi”</b> 700-1500 ml kermaa
VALKUAINEN	<b>Pallovispilä ”Profi”</b> 2-12 munanvalkuaisista
HIIVATAIKINA	<b>Taikinakoukku</b> Ainekset ja määrät reseptin mukaan → ”Reseptit” katso sivu 168



\* Laitteissa, joissa on integroitu vaaka, ei näytetä kohdassa ”KERMA” valintoja ”> 300 ml” ja ”> 700 ml”. Näytössä vilkkuu ”0g”. Jos laitteeseen täytetään 300 ml - 1500 ml kermaa, näyttö näyttää jatkuvasti määrää ja laite käyttää automaattisesti oikeita asetuksia. Jos kermaa täytetään tätä vähemmän tai enemmän, painolukema vilkkuu.

### Huomautuksia:

- Käynnistä yleiskone toimintaan vähintään 2 minuutiksi, ennen kuin käytät SensorControl Plus -automaatiikkaa ensimmäisen kerran anturien moitteettoman toiminnan varmistamiseksi.
- Älä lisää aineksia sen jälkeen, kun SensorControl Plus on käynnistetty.
- SensorControl Plus on ohjelmoitu vain kuvatuille varusteille ja elintarvikkeille (ilmoitettuina määrinä). Muut yhdistelmät eivät ole mahdollisia.
- Ainesten tuoreus, lämpötila ja ravintosisältö vaikuttavat vaadittavaan aikaan ja lopputulokseen.
- SensorControl Plus -automaatiikalla saavutetaan optimaaliset tulokset vain, kun kananmunat ovat tuoreita tai kerma on riittävän kylmää (noin 6 °C).
- Aiemmin pakastettua kermaa ei voi vatkata.
- Jos käytät kermaa, jossa on lisäaineita, tai laktoositonta kermaa, tuloksesta ei tule ihanteellinen.
- Lisää kerma- tai valkuaisvaahdon sokeria, aromeita ja muita aineita vasta, kun SensorControl Plus -toiminto on päättynyt.
- SensorControl Plus -toiminnon käynnistymisen jälkeen valitsimien käyttö on estetty.
- Jos haluat keskeyttää SensorControl Plus -toiminnon, käännä kierrettävä valitsin asentoon **O**. Tätä varten valitsinta on käännettävä vastusta lujemmin.
- Jos tulos ei vastaa toivomuksiasi, aseta kierrettävä valitsin teholle **7** (kerma- ja valkuaisvaahdolle) tai tasolle **3** (hiiva- taikinalle) ja jatka ainesten käsittelyä, kunnes koostumus on haluamasi.
- Älä käynnistä SensorControl Plus -toimintoa toista kertaa aineksille, jotka on jo kertaalleen käsitelty.

### Esimerkki: valkuaisvaahdon valmistus SensorControl Plus -toiminnon avulla

#### → Kuvasarja

1. Esivalmistele peruslaite ja käytä pallovispilää "Profi".
2. Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
3. Liitä pistoke pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
4. Eroti kananmunista valkuaiset (2-12 kpl).
5. Paina valitsinta . Näyttöön ilmestyy "KERMA".  
**Huomautus:** Jos laitemallissa ei ole vaakaa, näyttöön ilmestyy "KERMA > 300 ml". Paina uudelleen valitsinta . Näyttöön ilmestyy "KERMA > 700 ml".
6. Paina valitsinta . Näyttöön ilmestyy "VALKUAINEN".
7. Kaada valkuaiset kulhoon. Näyttöön ilmestyy "KÄÄNNÄ VALITSIN KOHTAAN M/A".
8. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **M/A** ja pidä sitä tässä asennossa.
9. Kierrettävä valitsin kiinnittyy vähän ajan kuluttua automaattisesti ja jää asentoon **M/A**, kun siitä päästetään irti.
10. Näyttöön ilmestyy "SENSOR CONTROL PLUS". SensorControl Plus valvoo ainesten käsittelyä.
11. Kun ohjelmoitu koostumus on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja ainesten käsittely päättyy. Näyttöön ilmestyy "LOPPU".  
**Huomautus:** Äänimerkin asettaminen  
→ "Asetukset" katso sivu 162
12. Kierrettävä valitsin siirtyy automaattisesti asentoon **O**. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
13. Irrota pistoke pistorasiasta.
14. Ainesten käsittely toiminnolla "VALKUAINEN" on päättynyt.
15. Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.  
→ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 168

## Vaa'an käyttö

Laitteessa on (mallista riippuen) vaaka.  
Seuraavat toiminnot ovat mahdollisia:



- Täytettyjen ainesten punnitseminen (erikseen tai kaikki ainekset yhdessä).
- Halutun painon ennakoasetus ja laskeminen, kunnes täytetty määrä on riittävä (ilmaistaan äänimerkeillä).

### Huomautuksia:


- Laitteen tukijaloissa on 4 painoanturia. Vaaka toimittaa oikeita punnitustuloksia vain, jos se seisoo tukevalla ja tasaisella työalustalla. Sen alle ei saa laittaa pyyhkeitä tms.
- Älä työnnä laitetta työtasolla, koska tämä voi haitata vaa'an toimintaa. Jos haluat siirtää laitetta, nosta se.
- Kun vaaka kytketään päälle tai nollataan, se kalibroidaan (taaraus) hetken ajan. Tänä aikana laitteeseen ei saa koskea eikä sen päälle saa laittaa esineitä (esim. lasta, keittiöpyyhe tms.).
- Varmista, että mittakulhot tai pakkaukset eivät paina laitetta (esim. täyttösuppilon reunaa).

## Aineiden punnitseminen

### → Kuvasarja


1. Esivalmistele peruslaite.
2. Liitä pistoke pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
3. Paina valitsinta  äläkä enää koske laitteeseen. Näyttöön ilmestyy kalibroinnin aikana viivoja yksi kerrallaan: „-----“ (taaraus).
4. Näyttöön ilmestyy "0 g" tai "0.00 lb" (asetuksesta riippuen). Vaaka on käyttövalmis.
5. Täytä ainekset. Vaaka näyttää painon.
6. Käynnistä käsittely tai ota lisää aineksiä valmiiksi.
7. Paina valitsinta  äläkä enää koske laitteeseen. Näyttöön ilmestyy "0 g" tai "0.00 lb" (asetuksesta riippuen). Vaaka on käyttövalmis.
8. Lisää tällä tavalla kaikki vaadittavat ainekset ja punnitse ne.

Sen jälkeen käsittele punnitut ainekset.  
→ "Laitteen käyttö ilman lisätoimintoja"  
katso sivu 163

**Huomautus:** Jos valitsinta  painetaan elintarvikkeiden käsittelyn aikana, näyttöön ilmestyy teksti "PUNNITUS PYSÄYTÄ LAITE".

## Painon ennakoasetus

### → Kuvasarja

1. Paina valitsinta  äläkä enää koske laitteeseen. Näyttöön ilmestyy kalibroinnin aikana viivoja yksi kerrallaan: „-----“ (taaraus).
2. Näyttöön ilmestyy "0 g" tai "0.00 lb" (asetuksesta riippuen). Vaaka on käyttövalmis.
3. Paina valitsinta +. Näyttöön ilmestyy "100 g" tai "0.2 lb" (asetuksesta riippuen).
4. Aseta haluamasi paino valitsimella + tai - (enint. 5000 g).
5. Täytä ainekset. Puuttuva määrä näkyy näytössä, esim. "65 g".
6. Arvosta "40 g" alkaen kuuluu toistuva merkkiääni. Mitä pienempi jäljellä oleva määrä on, sitä nopeammin merkkiääni kuuluu.  
**Huomautus:** Äänimerkin asettaminen  
→ "Asetukset" katso sivu 162
7. Kun näkyvissä on arvo "0 g" (esiasetettu määrä on täytetty), merkkiääni sammuu.
8. Jos asetettu määrä ylitetään, kuuluu jatkuva merkkiääni. Ylimääräinen paino näkyy miinusmerkkisenä. Jos painoa on 25 g liikaa, näytössä näkyy "-25 g".

## Lisävarusteiden käyttö

Yleiskoneeseen on saatavissa lukuisia lisävarusteita, jotka laajentavat huomattavasti sen käyttömahdollisuuksia. Mallista riippuen toimituksen sisältöön voi jo kuulua tiettyjä lisävarusteita. Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.  
→ "Varusteet" katso sivu 173

## Valmistelut varusteiden

### käyttöä varten

Peruslaitteen valmistelu riippuu varusteesta.

- Aseta peruslaite tasaiselle, puhtaalle ja tukevalle alustalle.
- Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
- Valmistele peruslaite kuvan mukaisesti varusteen mukaan.


#### → Kuva

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

#### Tärkeää:

- Huomioi käyttöakselissa ja varusteissa oleva keltainen, punainen tai musta merkintä. → *"Värimerkintä" katso sivu 160*
- Aseta aina suojakannet niiden käyttöliitäntöjen päälle, jotka ei ole käytössä.
- Kaikki muut toimet löytyvät varusteiden erillisistä käyttöohjeista.

## Puhdistus ja hoito

Laite ja käytetyt varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen. → **Kuva **

### Sähköiskun vaara!

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

### Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

### Peruslaitteen puhdistus

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

### Kulhon ja varusteiden puhdistus

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

## Reseptit

### Kermavaahto

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



**Huomautus:** SensorControl Plus -toiminnolla varustetuissa laitteissa käytä automaattista ohjelmaa.

→ *"SensorControl Plus -toiminnon käyttö" katso sivu 165*

### Valkuainen

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



**Huomautus:** SensorControl Plus -toiminnolla varustetuissa laitteissa käytä automaattista ohjelmaa.

→ *"SensorControl Plus -toiminnon käyttö" katso sivu 165*



## Sokerikakkutaikina

### Perusohje

- 3 kananmunaa
- 3-4 rkl kuumaa vettä
- 150 g sokeria
- 10 g vaniljasokeria
- 150 g jauhoja
- 50 g perunajauhoja
- mahd. leivinjauhetta
- Vatkaa ainekset (jauhoja ja perunajauhoja lukuunottamatta) ”Profi”-pallovispilällä vaahdoksi noin 4-6 minuutin ajan teholla 7.
- Käännä valitsin asentoon 1 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikallinen kerrallaan ja sekoita noin ½-1 minuuttia.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Kakkutaikina

### Perusohje

- 3-4 kananmunaa
- 200-250 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 10 g vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
- 200-250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
- 500 g jauhoja
- 12 g leivinjauhetta
- 150 ml maitoa
- Sekoita ”Profi Flexi” -vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-4 minuuttia teholla 5.

**Maksimimäärä:** 2½ x perusohje

## Murotaikina

### Perusohje

- 125 g voita (huoneenlämpöistä)
- 100-125 g sokeria
- 1 kananmuna
- 1 ripaus suolaa
- hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
- 250 g jauhoja
- mahd. leivinjauhetta
- Vaivaa ”Profi Flexi” -vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 2-3 minuuttia teholla 6.



## 500 g jauhoja tai enemmän:

- Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-4 minuuttia teholla 3.

**Maksimimäärä:** 4 x perusohje

## Hiivataikina

### Perusohje

- 500 g jauhoja
- 1 kananmuna 80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
- 80 g sokeria
- 200-250 ml haaleaa maitoa
- 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
- ½ sitruunan kuori
- 1 ripaus suolaa
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-6 minuuttia teholla 3.

**Maksimimäärä:** 3 x perusohje

**Huomautus:** SensorControl Plus -toiminnolla varustetuissa laitteissa käytä automaattista ohjelmaa. → ”SensorControl Plus -toiminnon käyttö” katso sivu 165

## Pastataikina

### Perusohje

- 500 g jauhoja
- 250 g kananmunia (n. 5 kpl)
- tarpeen mukaan 2-3 rkl (20-30 g) kylmää vettä
- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3-5 minuutin ajan teholla 3.

**Maksimimäärä:** 1,5 x perusohje

## Leipätaikina

### Perusohje

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

**Maksimimäärä:** 1,5 x perusohje



## Välineiden hienosäätö

### Loukkaantumisvaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen hienosäätöä.

### Huomio!

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

### → Kuvasarja

- Kiinnitä "Profi"-pallovispilä ja tarkista sen säätö.
- Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
- Pidä välineestä kiinni yhdellä kädellä. Avaa vastamutteri kiintoavaimella (10 mm) myötäpäivään kiertämällä.
- Säädä etäisyys kulhoon välinettä kiertämällä (1 kokonainen kierros vastaa n. 1 mm:n korkeussäätöä).

#### **Kiertäminen vastapäivään:**

Etäisyys kulhoon pienenee.

#### **Kiertäminen myötäpäivään:**

Etäisyys kulhoon suurenee.


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

## Turvajärjestelmät

### Turvalukko

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

### Uudelleenkäynnistymissuoja

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

### Ylikuormitussuoja

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

### Kääntyvän varren lukitus

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

## Jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

## Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Seuraavista taulukoista löydät ratkaisuja ongelmiin tai häiriöihin, jotka voit korjata helposti itse. Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käännä valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

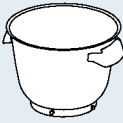

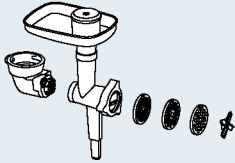
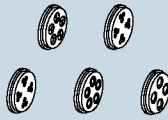

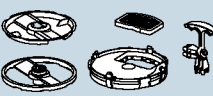

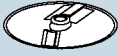
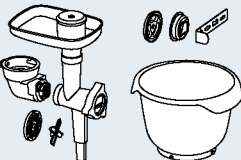
Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Näytössä ei näy mitään. Valorengas ei ole päällä. Laitetta ei voi käynnistää.	Laite ei saa virtaa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tarkista virransaanti.</li> <li>■ Liitä pistoke pistorasiaan.</li> </ul>
Laite ei käynnisty. Valorengas palaa.	Turvajärjestelmä on aktivoitunut.	→ ” <i>Turvajärjestelmät</i> ” katso sivu 170
Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.	On käsitelty liian suuria määriä aineksia samanaikaisesti tai liian pitkään.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○.</li> <li>■ Irrota pistoke pistorasiasta.</li> <li>■ Pienennä käsiteltävien ainesten määrää.</li> <li>■ Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.</li> </ul>
	Kääntyvä varsi on avattu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○.</li> <li>■ Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.</li> </ul>
	Kulho tai kulmavaihde (lisävaruste) on irronnut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○.</li> <li>■ Irrota pistoke pistorasiasta.</li> <li>■ Käännä kulho vasteeseen asti.</li> <li>■ Kierrä kulmavaihde kiinni ja sulje sulkuvipu kokonaan.</li> </ul>
Kääntyvää vartta ei voi avata.	Takana olevaan punaiseen käyttöakseliin on kiinnitetty varuste.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Irrota varuste.</li> <li>■ Paina avaamispainiketta ja avaa kääntyvä varsi.</li> </ul>

Näytössä teksti	Mahdollinen syy	Toimenpide
VIRHE MOOTT. YLIKUORM.	On käsitelty liian suuria määriä aineksia samanaikaisesti tai liian pitkään. Laite tai varuste on jumiutunut.  Moottori viallinen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○. Irrota pistoke pistorasiasta.</li> <li>■ Pienennä käsiteltävien ainesten määrää.</li> <li>■ Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.</li> <li>■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○. Irrota pistoke pistorasiasta.</li> <li>■ Tarkasta laite / varuste ja avaa jumiutunut kohta.</li> </ul> <p>Jos ilmoitus näkyy jatkuvasti, moottori voi olla viallinen. Käännä huoltopalvelun puoleen.</p>
VIRHE VAAKA	Vaaka ei toimi kunnolla.  Vaaka viallinen.  Vaaka altistuu tärinälle.  Laitetta on työnnetty työtasolla ennen vaa'an käyttöä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○. Irrota pistoke pistorasiasta.</li> <li>■ Yritä uudelleen n. 10 min. kuluttua.</li> </ul> <p>Jos ilmoitus näkyy jatkuvasti, vaaka voi olla viallinen. Käännä huoltopalvelun puoleen.</p> <p>Älä käytä laitetta työtasoilla, joiden alapuolella on esimerkiksi käynnissä oleva astianpesukone.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nosta laitetta ja laske se sitten takaisin tasolle.</li> <li>■ Nollaa vaaka ja yritä uudelleen.</li> </ul>
VIRHE VARSIOSA AUKI	Kääntyvä varsi on avattu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○.</li> <li>■ Paina avaamispainiketta ja paina varsi al asentoon niin, että se lukittuu.</li> </ul>
VIRHE KULHO PUUTTUU	Kulho tai kulmavaihte (lisävaruste) on irronnut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○. Irrota pistoke pistorasiasta.</li> <li>■ Käännä kulho vasteeseen asti.</li> <li>■ Kierrä kulmavaihte kiinni ja sulje sulkuvipu kokonaan.</li> </ul>
PUNNITUS PYSÄYTÄ LAITE	Vaaka on kytketty päälle laitteen ollessa käynnissä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke laite pois päältä ja odota, että se pysähtyy, ennen kuin käytät vaakaa.</li> </ul>
YLIKUORMITUS VAAKA tai ALIKUORMITUS VAAKA	Mittaustulos on vaa'an punnitus- ja näyttöalueen ulkopuolella (-990 g ... 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Älä täytä yli 5000 g aineksia.</li> <li>■ Älä poista yli 990 g aineksia.</li> </ul>
YLIKUORMITUS tai ALIKUORMITUS SensorControl Plus -toimintoa käytettäessä	On täytetty liikaa tai liian vähän aineksia valitulle ohjelmalle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Täytä ilmoitettuja määriä vastaava määrä aineksia.</li> </ul> <p>→ ”SensorControl Plus -toiminnon käyttö” katso sivu 165</p>

## Varusteet

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

Varusteet	Nimi	Kuvaus
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Vihannesleikkuri</b> Viipaloi ja raastaa hedelmät, vihannekset ja muut elintarvikkeet.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Sitruspusertimella varustettu teholeikkuri</b> Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdetyyn suklaan. Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Pastasuutin</b> Valmistaa lasagnelevyt ja nauhamakaronit.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Minileikkurisarja</b> Jauhaa ja hienontaa pieniä määriä mausteita, viljaa, kahvia tai sokeria. Hienontaa ja pilkkoo lihan, kalan, kovan juuston, yrtit, hedelmät ja marjat, pähkinät tai suklaan. Sekoittaa nestemäiset ja puolikovat elintarvikkeet, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät, vihannekset ja pakastemarjat, soseuttaa ruoat.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>Lihamyly, jossa makkaransyöttölaite ja kebbe-valmistusosa</b> Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurekkeen valmistamista varten. Makkaroiden täyttämiseen. Taikina- tai jauhelihakääröjen valmistukseen.
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Tehosekoitin</b> Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat, soseuttaa ja sekoittaa keitot ja kastikkeet.

Varusteet	Nimi	Kuvaus
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Kahvallinen teräskulho</b> Kulhossa voit käsitellä enint. 3500 g kakkutaikinaa.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Kahvallinen muovikulho</b> Kulhossa voit käsitellä enint. 3500 g kakkutaikinaa.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Lihamyly</b> Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurekkeen valmistamista varten.
	<b>MUZ9PP2</b>	<b>Pastaterät malleihin MUZ9HA1 ja MUZ9FW1</b> Pastan muotoiluun. Valittavissa 5 erilaista muotoa.
	<b>MUZ9SV1</b>	<b>Pikkuleipäpursotin malleihin MUZ9HA1 ja MUZ9FW1</b> Pursotinpikkuleipien muotoiluun. Valittavissa 4 erilaista muotoa.
	<b>MUZ9CC1</b>	<b>Kuutioleikkuri malliin MUZ9VL1</b> Elintarvikkeiden kuutiointiin.
	<b>MUZ9PS1</b>	<b>Ranskanperunaterä malliin MUZ9VL1</b> Raakojen perunoiden viipaloimiseen ranskanperunoiksi.
	<b>MUZ9SC1</b>	<b>Käännettävä viipalointiterä Profi Supercut malleihin MUZ9VL1 ja MUZ9VLP1</b> Hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen paksuiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Soveltuu erityisesti erittäin pehmeille tai kuitupitoisille elintarvikkeille.
	<b>MUZ9BS1</b>	<b>Varustesarja ”Baking Sensation”</b> Sarja sisältää seuraavat osat: <b>MUZ9FW1</b> lihamyly (sis. keskikarkean reikälevyn, 5 mm), <b>MUZ9SV1</b> pikkuleipäpursotin, <b>MUZ9KR1</b> muovikulho.

## 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](http://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](http://www.bosch-home.com/ae)

### AL Republika e Shqiperise, Albania

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

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

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkkundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien

Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele  
weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.at](http://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](http://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](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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.renerk.ee)

### Eliser OÜ

Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
<mailto:hooldus@eliser.ee>  
[www.kodumasinat-remont.ee](http://www.kodumasinat-remont.ee)

### ES España, Spain

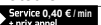
BSH Electrodomésticos España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

### FI Suomi, Finland

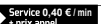
BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv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

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

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

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

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
[www.oxfordhouse.com.mt](http://www.oxfordhouse.com.mt)

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

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



**NL** **Nederlande, Netherlands**

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

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

**NO** **Norge, Norway**

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

**NZ** **New Zealand**

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

**PL** **Polska, Poland**

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

**PT** **Portugal**

BSHP Electrodomesticos,  
Sociedade Unipessoal, Lda.  
Rua Alto do Montijo, n° 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.bosch-home.pt

**RO** **România, Romania**

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

**RU** **Russia, Россия**

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

**SA** **Kingdom Saudi Arabia,**

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

**SE** **Sverige, Sweden**

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

**SG** **Singapore, 新加坡**

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

**SI** **Slovenija, Slovenia**

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

**SK** **Slovensko, Slovakia**

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

**TR** **Türkiye, Turkey**

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

\* Çağrı merkezini sabit hatlardan  
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmede,  
Çep telefonlarından ise kullanılan  
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

**TW** **Taiwan, 台灣**

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

**UA** **Ukraine, Україна**

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

**XK** **Kosovo**

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

**XS** **Srbija, Serbia**

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

**ZA** **South Africa**

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

# 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**

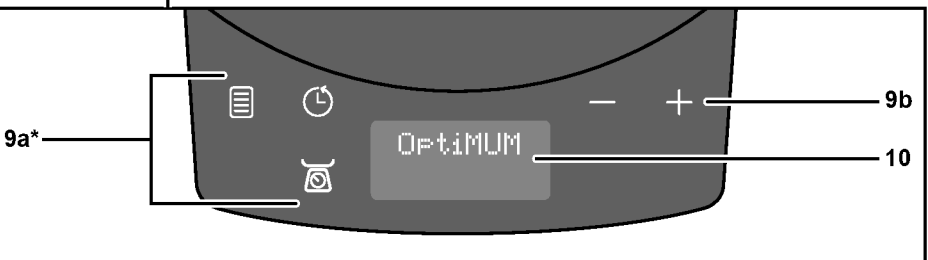
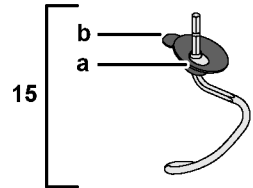
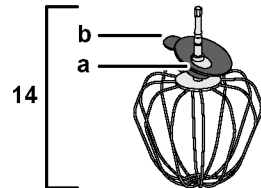
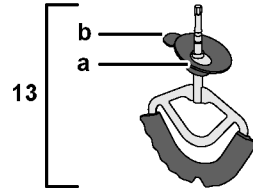
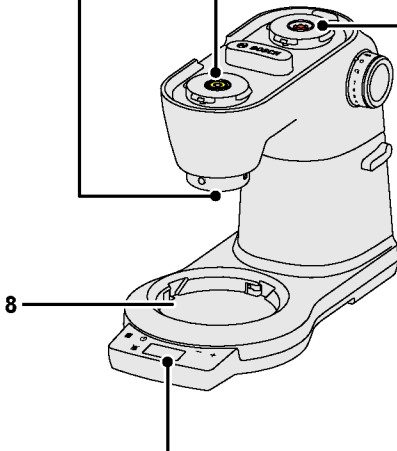
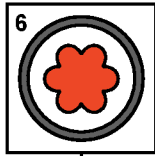
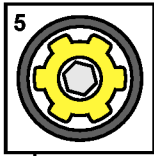
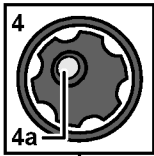
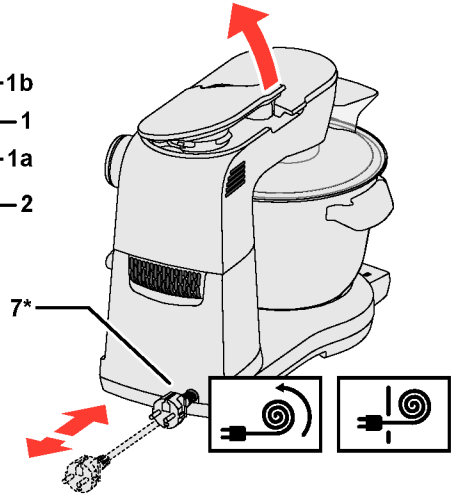
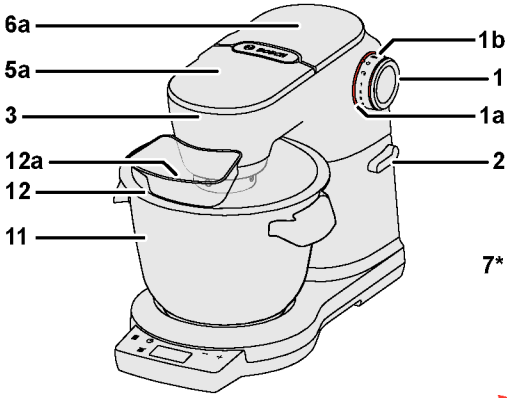
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

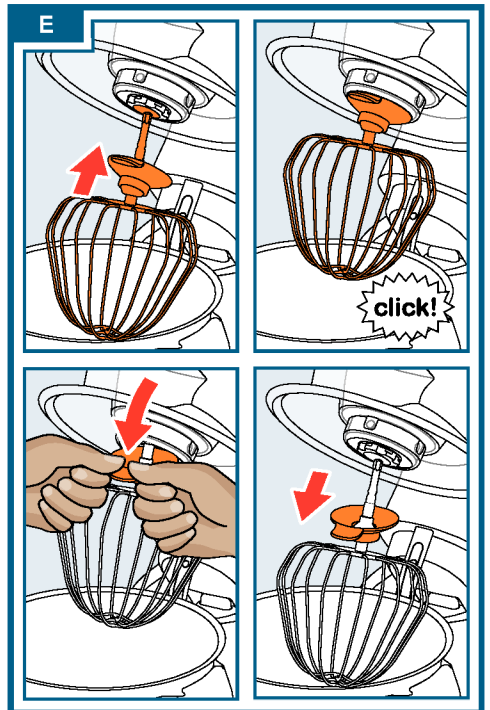
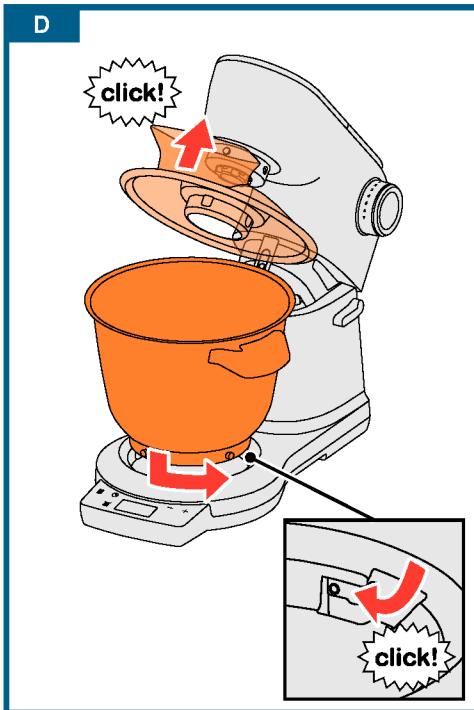
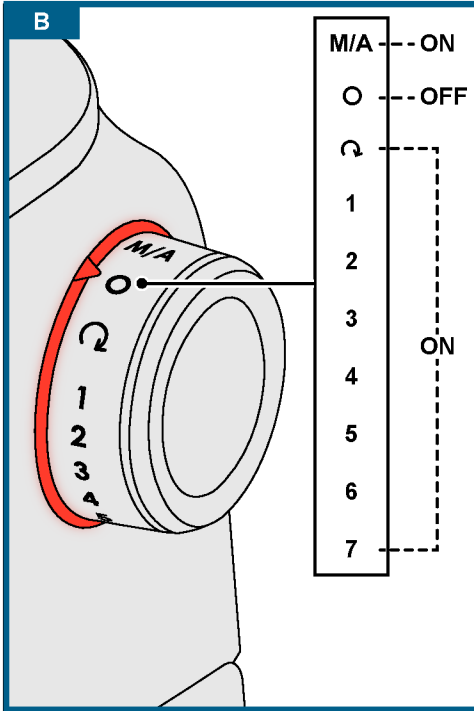


**8001060018**

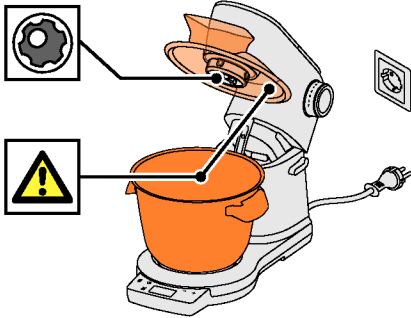
970213

A

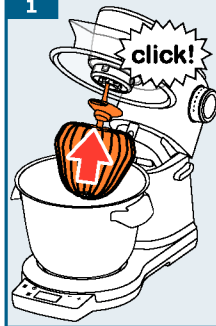




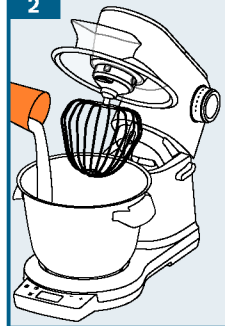
F



1



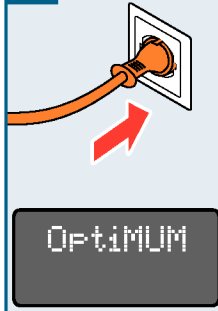
2



3



4



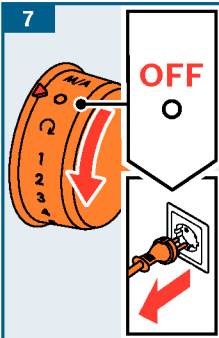
5



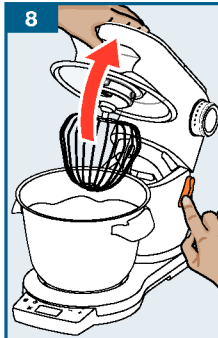
6



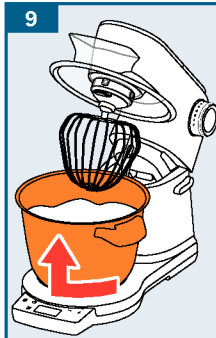
7



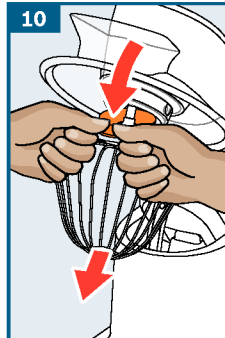
8



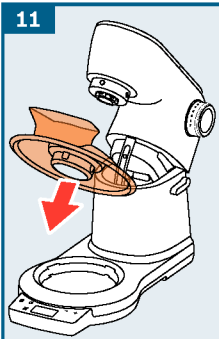
9



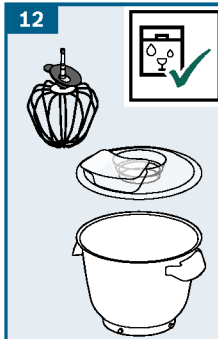
10

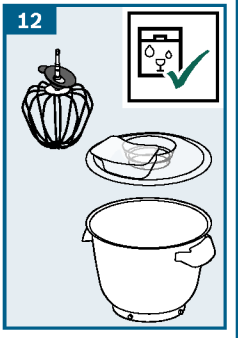
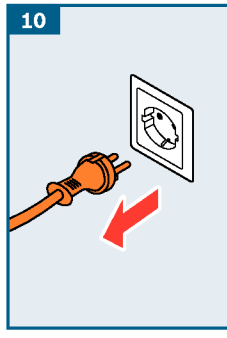
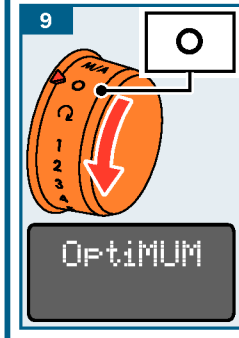
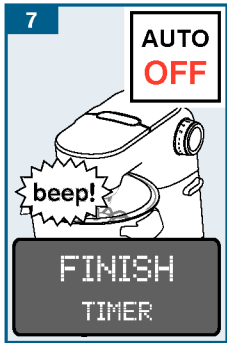
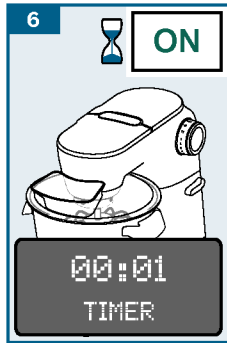
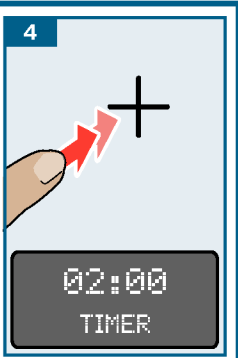
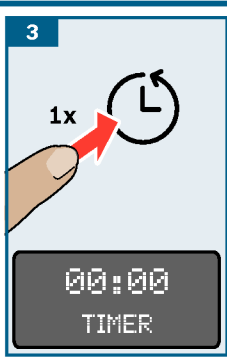
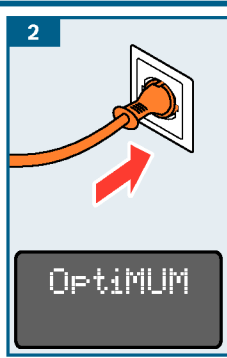
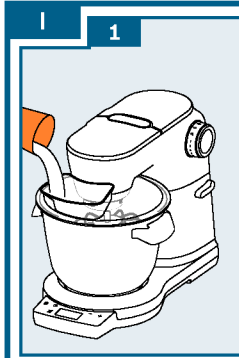
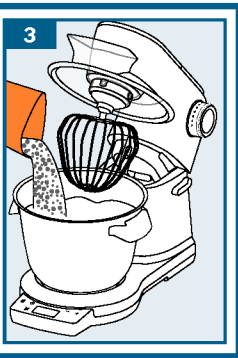
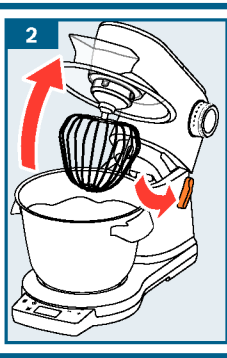
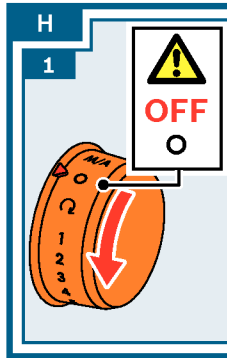


11



12







**J**

- 1 click!
- 2 click!
- OptiMUM
- 4
- 5 1x/2x

CREAM
- 6 1x

EGG WHITE
- 7

EGG WHITE

TURN SWITCH TO M/A
- 8 ON M/A

2 sec
- 9 ON M/A

click!
- 10 AUTO ON

EGG WHITE

SENSOR CONTROL PLUS
- 11 beep!

AUTO OFF

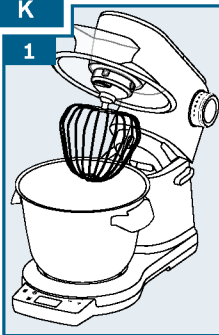
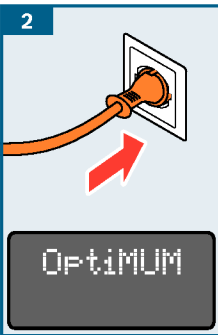
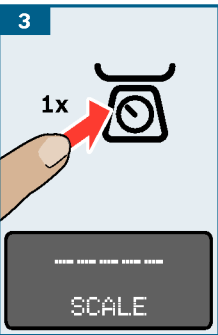

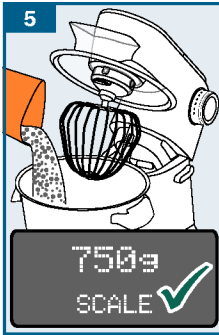
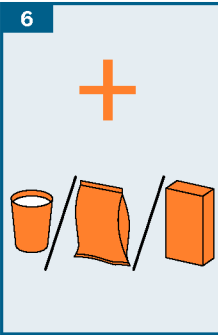
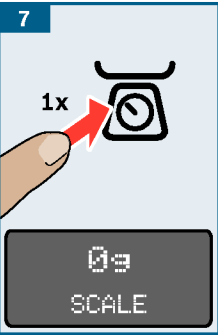
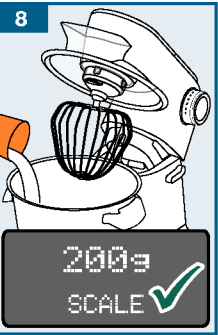
FINISH
- 12 click!

AUTO OFF

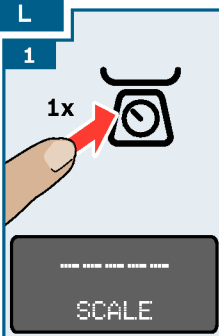
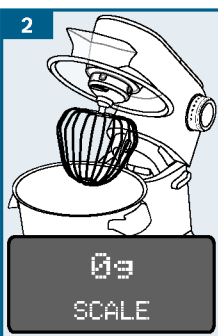
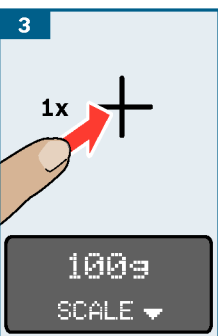

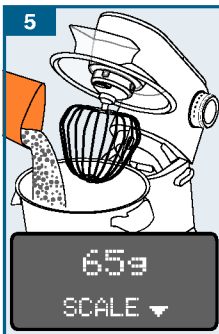

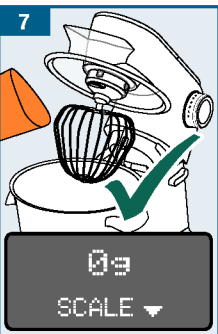

OptiMUM
- 13
- 14
- 15

OptiMUM

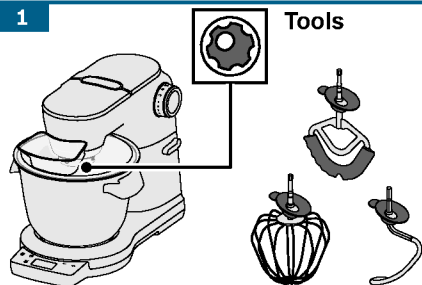
**K**

-  1
-  2  
OPTIMUM
-  3  
1x  
SCALE
-  4  
0g  
SCALE
-  5  
750g  
SCALE ✓
-  6  
+
-  7  
1x  
0g  
SCALE
-  8  
200g  
SCALE ✓

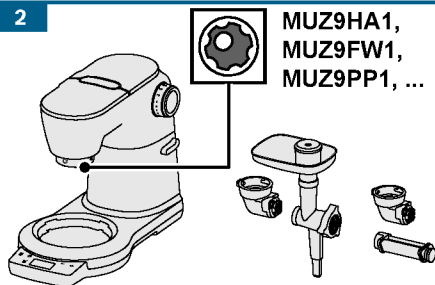
**L**

-  1  
1x  
SCALE
-  2  
0g  
SCALE
-  3  
1x  
100g  
SCALE ▼
-  4  
500g  
SCALE ▼
-  5  
65g  
SCALE ▼
-  6  
40g  
SCALE ▼
-  7  
0g  
SCALE ▼
-  8  
-25g  
SCALE ▼

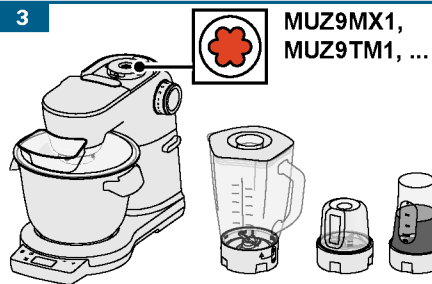
1



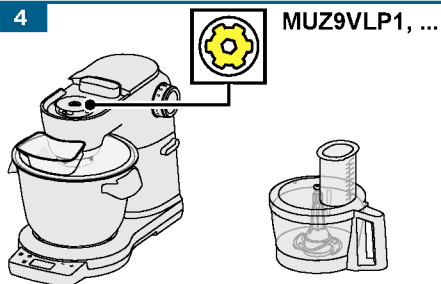
2



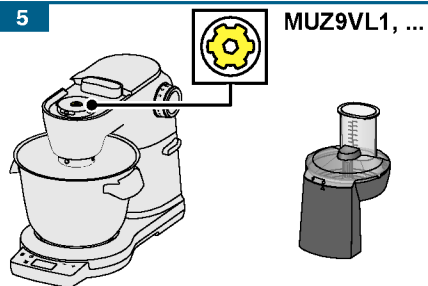
3










4



5



N				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

