



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



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



**BOSCH**

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

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>fr</b>	Français	23
<b>it</b>	Italiano	44



---

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

### Einschaltsicherung

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

### Wiedereinschaltsicherung

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

### Überlastsicherung

Die Überlastsicherung schaltet den Motor während der Benutzung 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.

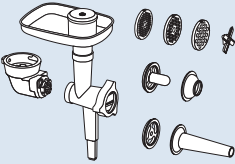
Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Display zeigt nichts an. Leuchtring ist aus. Gerät lässt sich nicht einschalten.	Gerät hat keinen Strom.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stromversorgung überprüfen.</li> <li>■ Netzstecker einstecken.</li> </ul>
Gerät läuft nicht an. Leuchtring leuchtet.	Ein Sicherungssystem 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>

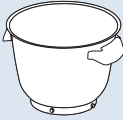

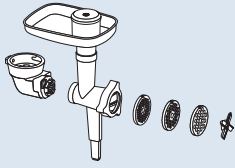
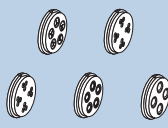

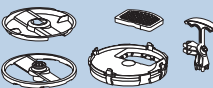


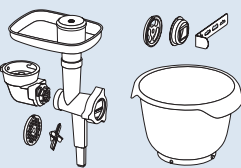
Displayanzeige	mögliche Ursache	Abhilfe
FEHLER MOTOR ÜBERLAST	Es wurde eine zu große Menge an Zutaten gleichzeitig oder zu lange verarbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drehschalter auf <b>O</b> stellen. Netzstecker ausstecken.</li> <li>■ Verarbeitungsmenge reduzieren.</li> <li>■ Gerät 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 Zubehöartikeln 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
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Edelstahl-Rührschüssel mit Griffen</b> In der Schüssel können bis zu 3500 g Rührteig verarbeitet werden.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Kunststoff-Rührschüssel mit Griffen</b> In der Schüssel können bis zu 3500 g Rührteig verarbeitet werden.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Fleischwolf</b> Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	<b>MUZ9PP2</b>	<b>Nudel-Einsätze für MUZ9HA1 und MUZ9FW1</b> Zum Formen von Nudeln. 5 unterschiedliche Formen zur Auswahl.
	<b>MUZ9SV1</b>	<b>Spritzgebäck-Einsatz für MUZ9HA1 und MUZ9FW1</b> Zum Formen von Spritzgebäck. 4 unterschiedliche Formen zur Auswahl.
	<b>MUZ9CC1</b>	<b>Würfelschneider für MUZ9VL1</b> Zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.
	<b>MUZ9PS1</b>	<b>Pommes frites-Scheibe für MUZ9VL1</b> Zum Schneiden von rohen Kartoffeln für Pommes frites.
	<b>MUZ9SC1</b>	<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.
	<b>MUZ9BS1</b>	<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.

---

## 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 admissible. → « Recettes » voir page 36

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 36

**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 .....	23
Consignes de sécurité importantes .....	23
Vue d'ensemble .....	26
Avant la première utilisation .....	26
Pièces et éléments de commande .....	26
Préparation .....	29
Réglages .....	29
Utilisation sans fonctions supplémentaires .....	30
Utilisation de la fonction Temps et Minuteur .....	31
Utilisation de SensorControl Plus .....	32
Utilisation de la balance .....	34
Utiliser les accessoires .....	35
Nettoyage et entretien .....	36
Recettes .....	36
Ajustage fin des ustensiles .....	38
Systèmes de sécurité .....	38
Mise au rebut .....	38
Garantie .....	39
Dérangements et solutions .....	39
Accessoires .....	41

## 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 36

## 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 41

## 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 29

## 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 32

	Arrêt / mise hors tension
	Fonction « Incorporer » avec vitesse minimale / très lente
<b>1...7</b>	Vitesses <b>1</b> : vitesse minimale / marche lente <b>7</b> : vitesse maximale / marche rapide

## Ustensiles

### → Figure A

#### Fouet mixeur « Profi Flexi »

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

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



#### Fouet batteur pro

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




#### Crochet pétrisseur

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



### Recommandations concernant la vitesse

	Pour incorporer et mélanger avec précaution divers ingrédients (p. ex. incorporer des blancs en neige)
1-2	Pour introduire et mélanger des ingrédients
3	Pour pétrir des pâtes épaisses avec le crochet pétrisseur
5-7	Pour mélanger et battre des ingrédients (p. ex. crème chantilly) avec le fouet mixeur « Profi Flexi » ou le fouet batteur pro
M/A	Pour l'utilisation d'ustensiles avec SensorControl Plus → « Utilisation de SensorControl Plus » voir page 32

#### 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 38

## Bras pivotant

### → Figure B

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



## Bol et couvercle

### → Figure D

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

## Mettre en place et retirer les ustensiles

### → Figure E

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 A

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



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

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

## Compartiment de rangement du cordon

→ **Figure A**



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

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

## Systèmes de sécurité

L'appareil possède des systèmes de sécurité différents. → « *Systèmes de sécurité* » voir page 38

## 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  $\odot$  et + appuyées simultanément jusqu'à ce que le menu de configuration s'affiche.
- Relâcher les boutons  $\odot$  et +.

## Sélection des réglages



- Les réglages suivants apparaissent successivement à chaque appui bref de la touche  $\odot$ .
  - 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  $\odot$  et + appuyées simultanément jusqu'à ce que « REGLAGE MEMORISE » apparaisse dans l'affichage.
- Relâcher les boutons  $\odot$  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. Selon la tâche à effectuer, sélectionner le fouet mixeur « Profi Flexi », le fouet batteur pro ou le crochet pétrisseur (→ « Ustensiles » voir page 28), 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 28). « 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 36

**Remarque :** pour découvrir votre nouvel appareil et ses fonctions, vous pouvez également utiliser nos exemples d'utilisation. → « *Recettes* » voir page 36

### 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 écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil arrête automatiquement le traitement. «TERMINER DUREE» apparaît dans l'affichage.

**Remarque :** régler le signal sonore

→ «*Réglages*» voir page 29

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 36

**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 écoulée, un signal sonore retentit. «TERMINER DUREE» apparaît dans l'affichage.

**Remarques :**

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

---



## Utilisation de SensorControl Plus

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

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



## Sélectionner un programme


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

Programme	Ustensiles / Ingrédients
CREME > 300 ml *	<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 → « Recettes » voir page 36

\* 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 29
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 36

## 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 30

**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 29
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 41

## 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 26
- 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 32

### 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 32

### 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
- Batta 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 32

## 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 38
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 ○.</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 ○.</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 ○.</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>

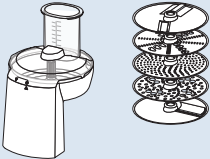
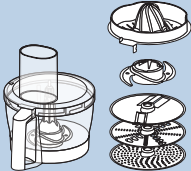
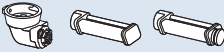

Affichage	Cause possible	Solution
ERREUR SURCHARGE MOTEUR	Une trop grande quantité d'ingrédients a été traitée simultanément ou trop longtemps.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amener l'interrupteur rotatif sur <b>O</b>.</li> <li>■ Débrancher la fiche de la prise de courant.</li> <li>■ Réduire 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>



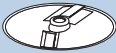
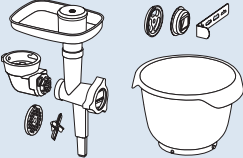
Affichage	Cause possible	Solution
SURCHARGE ou SOUS-CHARGE lorsque SensorControl Plus est utilisé	Trop d'ingrédients, ou pas assez, ont été ajoutés pour le programme sélectionné.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajouter les ingrédients en fonction des indications de quantité.</li> </ul> <p>→ « <i>Utilisation de SensorControl Plus</i> » voir page 32</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
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Râpeur</b> Pour couper, émincer et râper les fruits, légumes et autres ingrédients.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<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.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Machine à pâtes</b> Pour la préparation de pâtes à lasagne et de tagliatelles.
	<b>MUZ9TM1</b>	<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 57*

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

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

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

### **⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!**

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

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

**⚠ Pericolo di lesioni!**

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

**⚠ Pericolo di soffocamento!**

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

**⚠ Attenzione!**

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

## **Importante!**

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

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

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

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

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

→ **Sequenza immagini** ).

---

## **Indice**

Uso corretto .....	44
Importanti avvertenze di sicurezza .....	44
Panoramica .....	47
Prima del primo utilizzo .....	47
Parti ed elementi di comando .....	47
Preparazione .....	50
Impostazioni .....	50
Utilizzo senza funzioni supplementari .....	51
Utilizzo della funzione ora e della funzione timer .....	52
Utilizzo di SensorControl Plus .....	53
Utilizzo della bilancia .....	55
Utilizzo degli accessori .....	56
Pulizia e cura .....	57
Ricette .....	57
Regolazione di precisione degli utensili....	58
Sistemi di sicurezza.....	59
Smaltimento.....	59
Garanzia .....	59
Rimedi in caso di guasti.....	60
Accessori .....	62

## 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 57

## Parti ed elementi di comando

### Marcature colorate

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

### Ingranaggi

→ **Figura A**

L'apparecchio è dotato di 3 ingranaggi diversi.

#### Ingranaggio principale, nero (4)

Per utilizzare utensili oppure accessori con un ingranaggio angolare.



#### Ingranaggio anteriore, giallo (5)

Per utilizzare accessori con raccordo giallo.



#### Ingranaggio posteriore, rosso (6)

Per utilizzare accessori con raccordo rosso.



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

Per coprire gli ingranaggi non in uso.

Ulteriori informazioni: → "Accessori" ved. pagina 62

## 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 50

## 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 53
<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 A

#### 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 53

### 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 58

## Braccio oscillante

### → Figura B

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



## Ciotola e coperchio

### → Figura D

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

## Inserimento e rimozione di utensili

### → Figura E

Per gli utensili 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

#### 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 59

## 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 49), 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 49). 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 **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
8. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
9. Ruotare la ciotola in senso orario finché non è possibile sollevarla. Rimuovere la ciotola.

10. 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 57

**Nota:** seguite i nostri esempi d'impiego per conoscere meglio il vostro nuovo apparecchio e le sue funzioni. → "Ricette" ved. pagina 57

## Aggiunta di ingredienti

Durante la lavorazione è possibile aggiungere altri ingredienti.

### → Figura 6

- 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

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

---



## Utilizzo della funzione ora e della funzione timer

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

### Funzione "ORA"

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


#### Note:

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

### Funzione "TIMER"



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

### → Sequenza immagini 2



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 50
8. Sul display compare "METTERE L'INTERRUTTORE SU O".
9. Posizionare la manopola su **O**. Sul display compare "OptiMUM".
10. Staccare la spina di alimentazione.
11. La lavorazione con la funzione "TIMER" è terminata.
12. Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 57


**Note:**

- 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>Frusta per montare professionale</b> 300-700 ml di panna
PANNA > 700 ml *	<b>Frusta per montare professionale</b> 700-1500 ml di panna
ALBUME	<b>Frusta per montare professionale</b> 2-12 albumi
PASTA LIEVITATA	<b>Gancio impastatore</b> Ingredienti e quantità come da ricetta → "Ricette" ved. pagina 57

\* 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 50
12. La manopola si sposta automaticamente su **O**. Sul display compare "OptiMUM".
13. Staccare la spina di alimentazione.
14. La lavorazione con la funzione "ALBUME" è terminata.
15. Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 57

## Utilizzo della bilancia

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

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



### Note:

- 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 51

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

## Preimpostare il peso

### → Sequenza immagini

1. Premere il tasto  e non toccare più l'apparecchio. Durante la calibrazione, sul display viene visualizzata una serie di trattini: “-----” (tara).
2. Sul display compare “0 g” oppure “0.00 lb” (a seconda delle impostazioni). La bilancia è pronta.
3. 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 50
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 62

## 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 47
- 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 53

## 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 53

## 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 53

## 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.

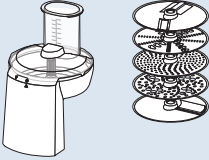
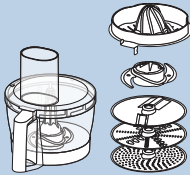
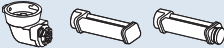

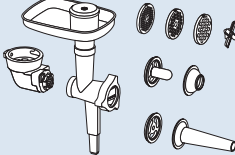

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display non indica niente. L'anello luminoso è spento. L'apparecchio non si accende.	All'apparecchio non arriva elettricità.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare l'alimentazione elettrica.</li> <li>■ Inserire la spina di alimentazione.</li> </ul>
L'apparecchio non si avvia. L'anello luminoso si illumina.	È stato attivato un sistema di sicurezza.	→ "Sistemi di sicurezza" ved. pagina 59
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 ○.</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 ○.</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 ○.</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>

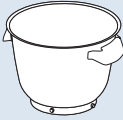

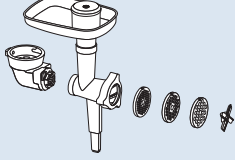
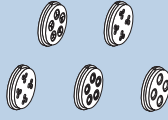

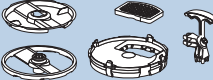
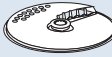

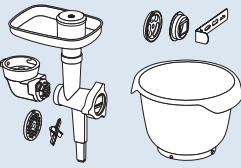
Messaggio sul display	Possibile causa	Rimedio
ERRORE SOVRACCARICO MOTORE	È stata lavorata una quantità eccessiva di ingredienti oppure è stata lavorata troppo a lungo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posizionare la manopola su ○.</li> <li>■ Staccare la spina di alimentazione.</li> <li>■ Ridurre 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 ○.</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 53</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>Inserti per la pasta per MUZ9HA1 e MUZ9FW1</b> Per fare la pasta. 5 diverse forme tra cui scegliere.
	<b>MUZ9SV1</b>	<b>Inserto siringa per biscotti per MUZ9HA1 e MUZ9FW1</b> Per la preparazione di biscotti. 4 diverse forme tra cui scegliere.
	<b>MUZ9CC1</b>	<b>Cubettricer 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.

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

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

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkkundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien  
Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele  
weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.at](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 Chaussée 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.kodumasinatate-remont.ee](http://www.kodumasinatate-remont.ee)

### ES España, Spain


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

### FI Suomi, Finland

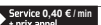
BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 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  
Tadaikū 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. Щуцева 98  
2012 Кишинев  
тел./ факс: 022 23 81 80  
mailto:bosch-md@mail.ru

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

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

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
[www.oxfordhouse.com.mt](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 Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

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

**RO România, Romania**

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

**RU Russia, Россия**

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

**SA Kingdom Saudi Arabia,**

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

**SE Sverige, Sweden**

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

**SG Singapore, 新加坡**

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

**SI Slovenija, Slovenia**

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

**SK Slovensko, Slovakia**

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

**TR Türkiye, Turkey**

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

**TW Taiwan, 台灣**

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

**UA Ukraine, Україна**

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

**XK Kosovo**

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

**XS Srbija, Serbia**

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

**ZA South Africa**

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

# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

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

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

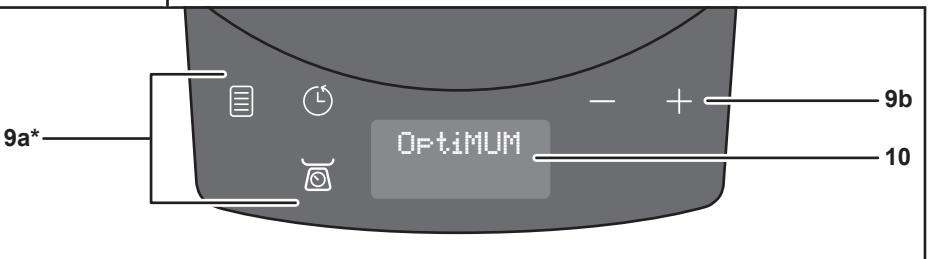
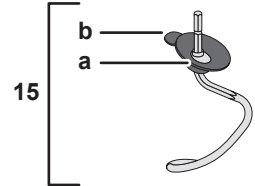
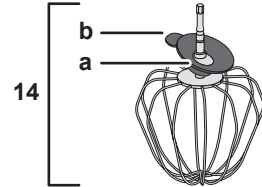
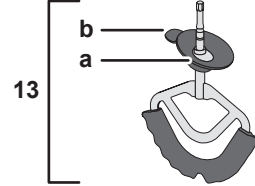
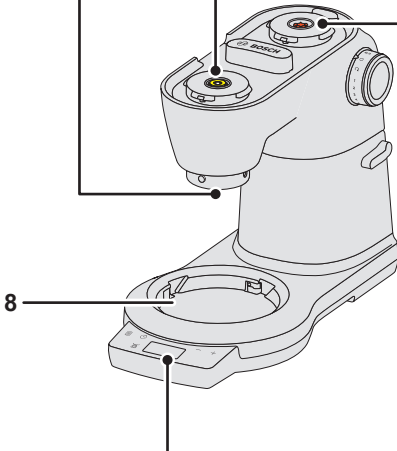
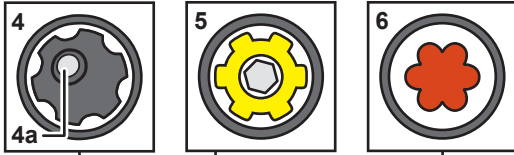
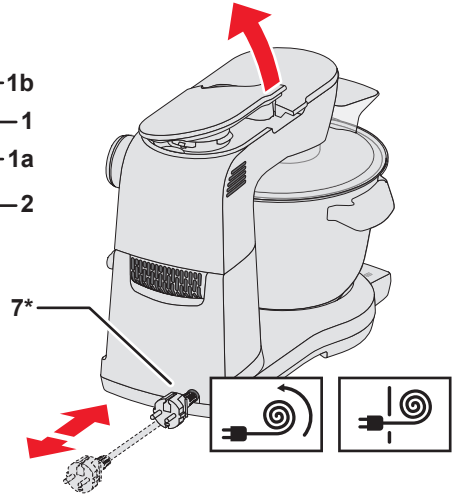
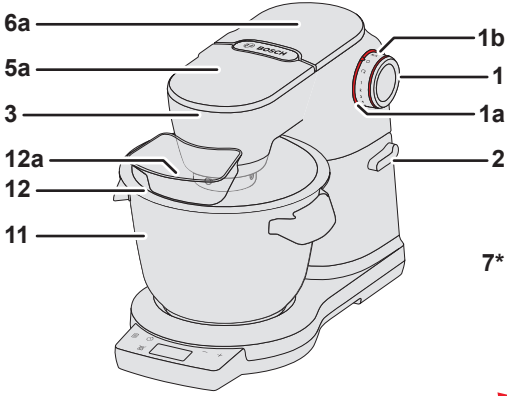
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

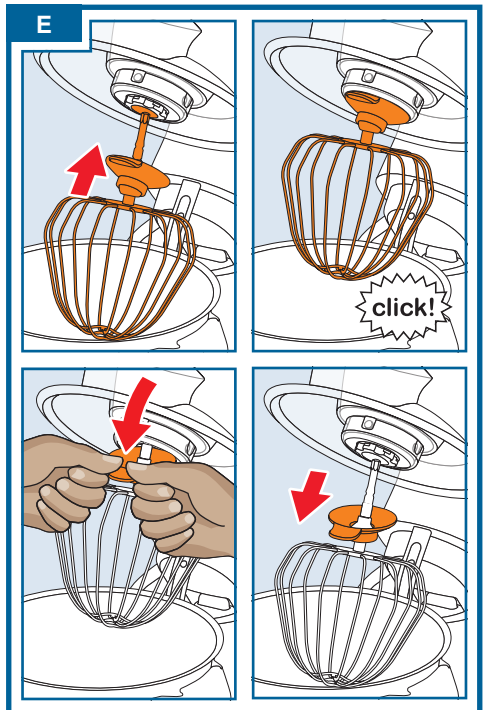
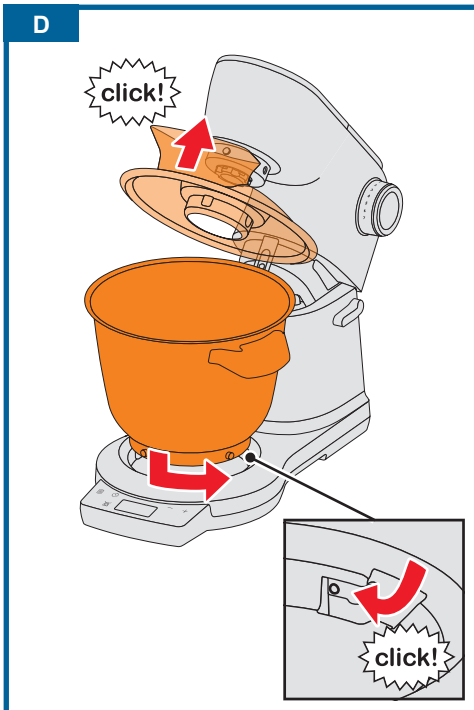
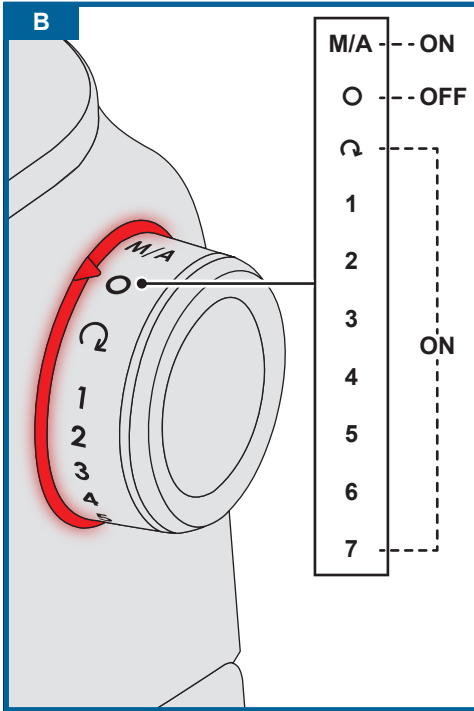


**8001060020**

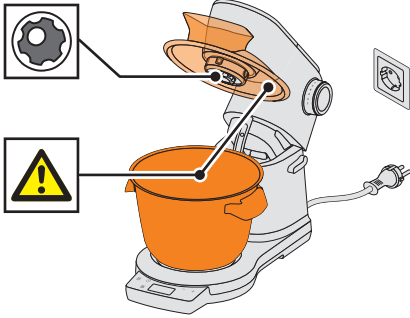
970213

A

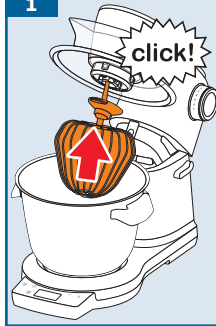




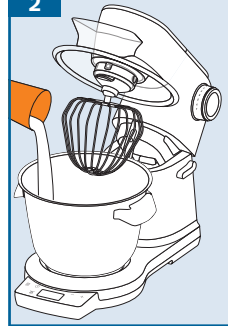
F



1



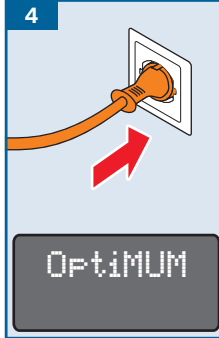
2



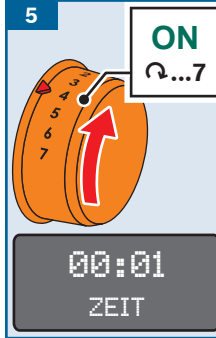
3



4



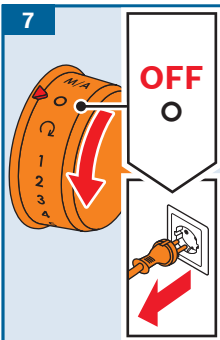
5



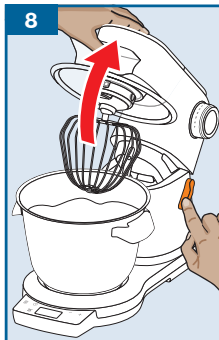
6



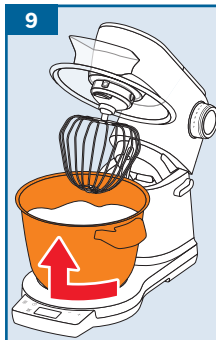
7



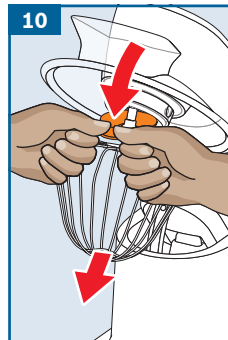
8



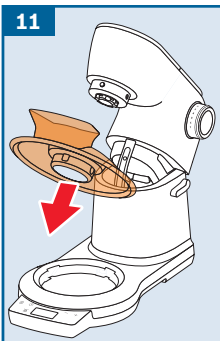
9



10

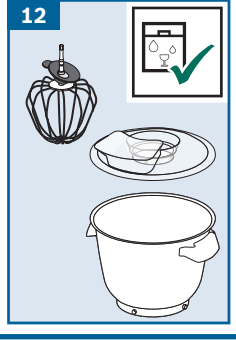
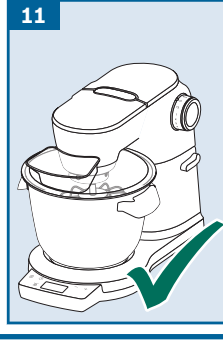
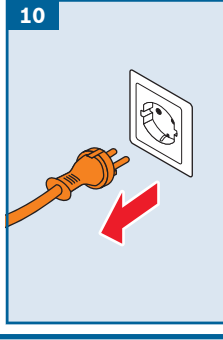
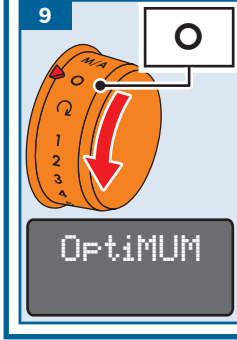
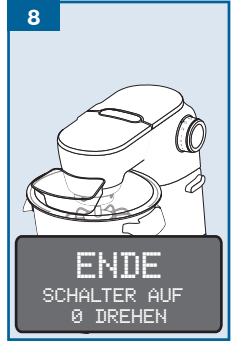
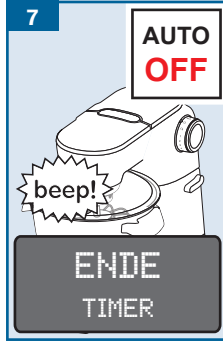
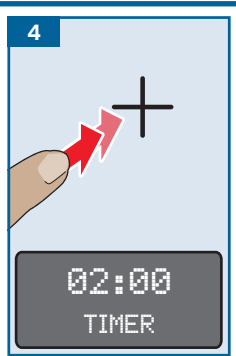
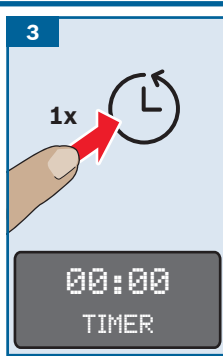
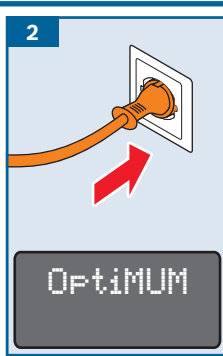
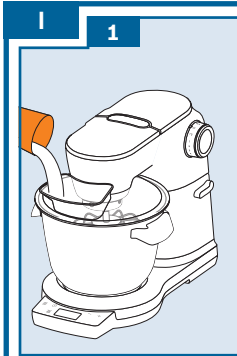
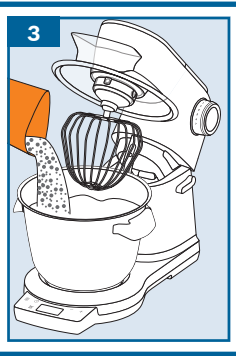
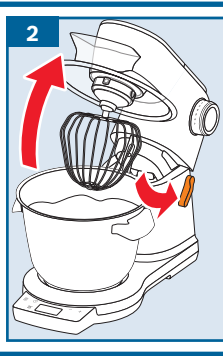
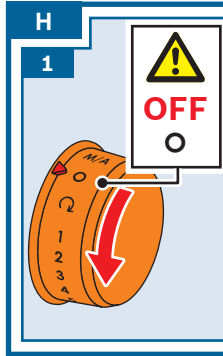
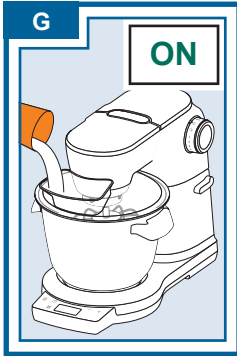


11



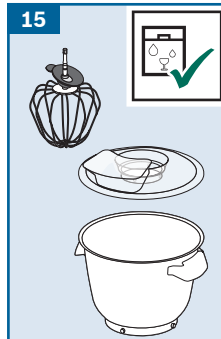
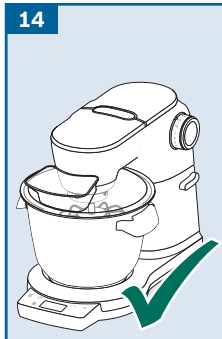
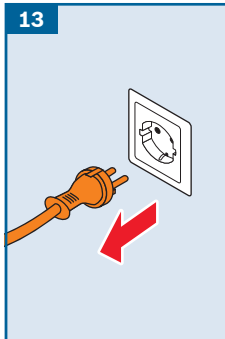
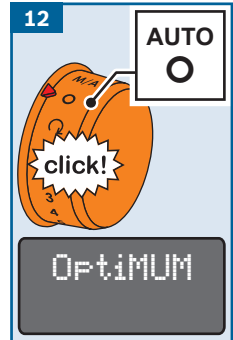
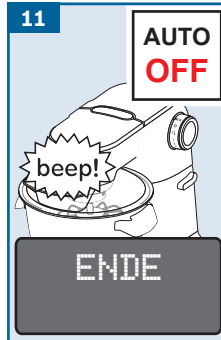
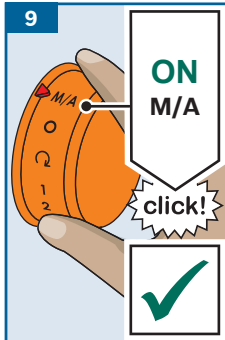
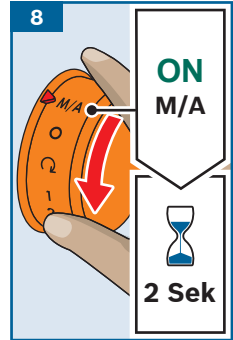
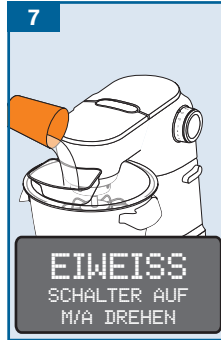
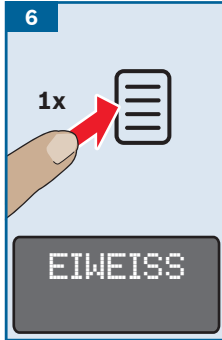
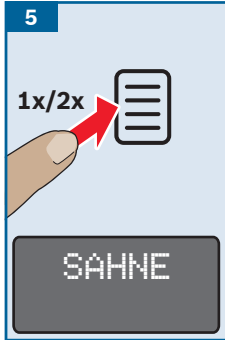
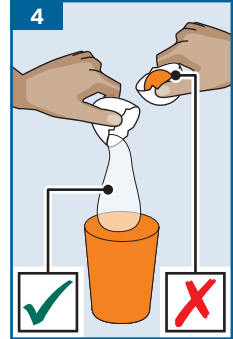
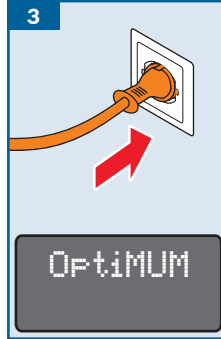
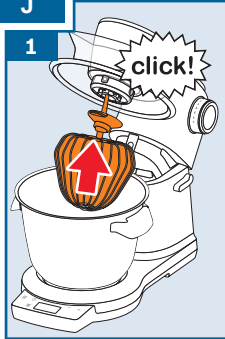
12



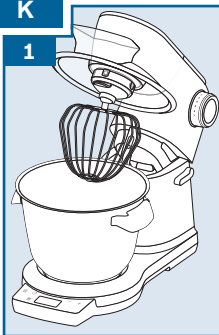


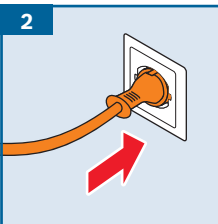


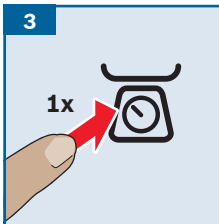
J

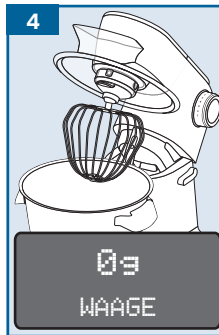


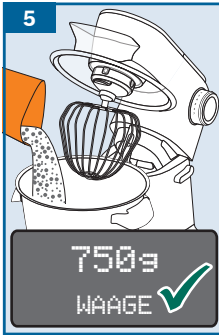
**K**

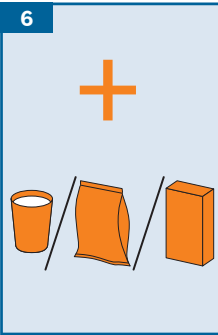
**1**  **OptiMUM**

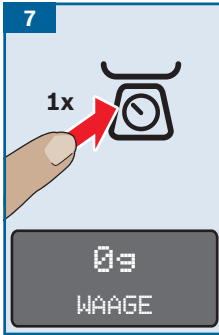
**2**  **0g**  
WAAGE

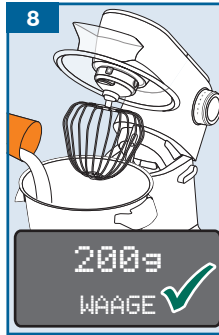
**3**  **-----**  
WAAGE

**4**  **0g**  
WAAGE

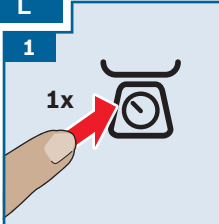
**5**  **750g**  
WAAGE ✓

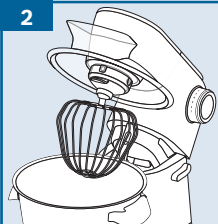
**6**  **0g**  
WAAGE

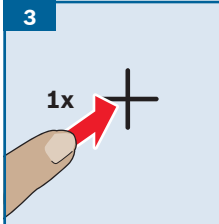
**7**  **0g**  
WAAGE

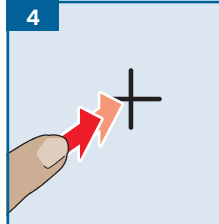
**8**  **200g**  
WAAGE ✓

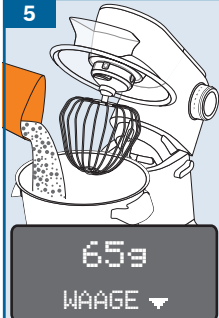
**L**

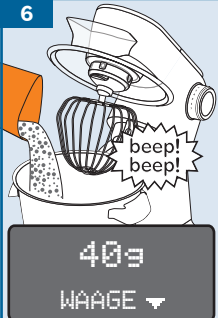
**1**  **-----**  
WAAGE

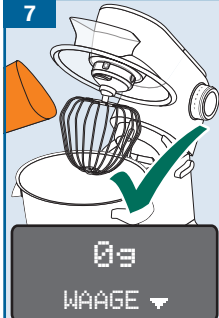
**2**  **0g**  
WAAGE


**3**  **100g**  
WAAGE ▼

**4**  **500g**  
WAAGE ▼

**5**  **65g**  
WAAGE ▼

**6**  **40g**  
WAAGE ▼

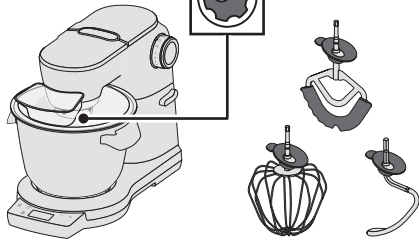
**7**  **0g**  
WAAGE ▼

**8**  **-25g**  
WAAGE ▼

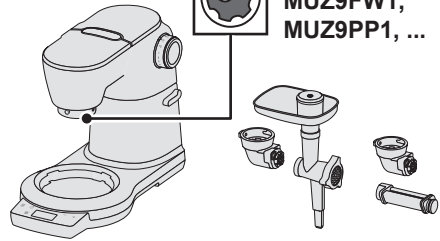
1



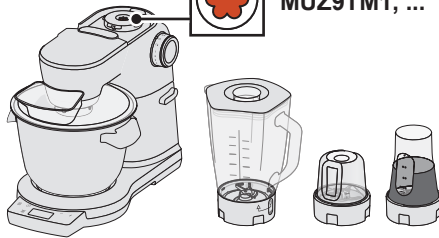
Tools



2

MUZ9HA1,  
MUZ9FW1,  
MUZ9PP1, ...

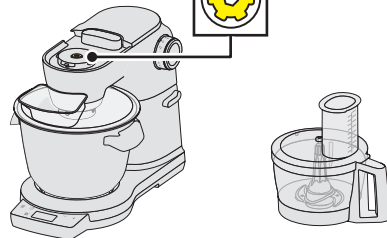
3

MUZ9MX1,  
MUZ9TM1, ...

4



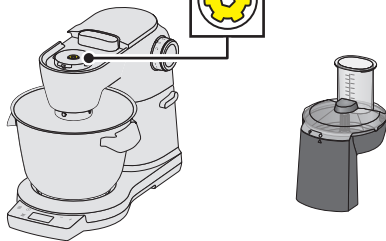
MUZ9VLP1, ...




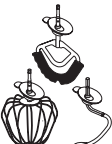





5



MUZ9VL1, ...



N				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

