



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



MUM9...
Opti**MUM**

BOSCH

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

de	Deutsch	3
fr	Français	22
it	Italiano	42



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 15*
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.

⚠ Erstickungsgefahr!
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.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch....3
Wichtige Sicherheitshinweise....3
Auf einen Blick....6
Vor dem ersten Gebrauch....6
Teile und Bedienelemente....6
Vorbereitung....9
Grundeinstellungen....9
Verwendung ohne Zusatz-Funktionen....10
Verwendung der Zeit- und der Timer-Funktion....11
Verwendung von SensorControl Plus....12
Verwendung der Waage....13
Verwendung von Zubehör....14
Reinigung und Pflege....15
Rezepte....15
Feineinstellung der Werkzeuge....17
Sicherungssysteme....17
Entsorgung....17
Garantiebedingungen....18
Hilfe bei Störungen....18
Zubehör....20

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** Funktionswahltasten*
- **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 20*

Display

➞ **Bild A**

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

Beispiel:





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

➞ *„Grundeinstellungen“ siehe Seite 9*

Funktionstasten

➞ **Bild A**

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

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

* je nach Modell

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

Drehschalter mit Leuchtring



➞ **Bild B**

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

Einstellungen	
M/A	Die Einstellung **M/A** hat unterschiedliche Funktionen: **Ohne Automatik-Programm = M:** Momentschaltung mit höchster Drehzahl / schnell. Schalter für die gewünschte Dauer festhalten. **Mit Automatik-Programm = A:** Automatische Regelung der Dauer. Nach Aktivierung der Automatik den Schalter auf **M/A** stellen und kurz halten. Der Schalter bleibt auf **M/A** stehen und springt nach Beendigung der Automatik wieder auf O. Das Gerät ist ausgeschaltet. ➞ *„Verwendung von SensorControl Plus“ siehe Seite 12*
O	Stopp / Ausschalten
↷	Funktion „Unterheben“ mit niedrigster Drehzahl / sehr langsam
1...7	Geschwindigkeitsstufen **1:** niedrige Drehzahl / langsam **7:** höchste Drehzahl / schnell

Werkzeuge

➞ **Bild A**



Profi Flexi-Rührbesen
Zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig oder Mousse. Zum Unterheben von Eischnee oder Sahne.



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



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

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

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

Schwenkarm



➞ **Bild C**

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 D**

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 E**

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 an der Schutzkappe nach unten drücken, bis sich das Werkzeug löst und das Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.

Kabelaufroller



Je nach Modell: Das Gerät ist mit einem automatischen Kabelaufroller ausgestattet. Netzkabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 125 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
Kabel-Länge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

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

Kabelstaufach



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

Sicherungssysteme

Das Gerät verfügt über verschiedene Sicherungssysteme. ➞ *„Sicherungssysteme“ 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.

Grundeinstellungen

Display-Sprache einstellen

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Netzstecker einstecken.
- 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 Sprachauswahl erscheint.
- Die Taste + oder − so oft drücken, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird.

SPRACHE
DEUTSCH

- Die Tasten ⏲ und + gleichzeitig gedrückt halten, bis „GESPEICH. DEUTSCH“ im Display erscheint. Die Sprachauswahl ist gespeichert.

GESPEICH.
DEUTSCH

- Wird keine weitere Einstellung vorgenommen, erscheint im Display wieder „OptiMUM“.

Weitere Einstellungen

- Die Tasten ⏲ und + gleichzeitig gedrückt halten, bis das Konfigurationsmenü geöffnet wird.
- 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).

- Mit der Taste + oder − wird die aktuelle Einstellung verändert.
- Die Tasten ⏲ und + gleichzeitig gedrückt halten, bis „GESPEICH." im Display erscheint. Die geänderten Einstellungen sind 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 F

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 O stellen. Stillstand des Antriebs 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 an der Schutzkappe nach unten drücken, bis sich das Werkzeug löst und das Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
11. Deckel vom Antrieb abziehen.

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 15*

Zutaten nachfüllen

Während der Verarbeitung können auch weitere Zutaten nachgefüllt werden.

➞ Bild G

- 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 H**

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

Hinweis: Durch das Öffnen des Arms wird die bisherige Verarbeitungsdauer auf „00:00“ zurückgestellt.

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 ⏲ gedrückt halten, um die Dauer auf „00:00“ zurückzusetzen.
– Nach der Verarbeitung oder bei Unterbrechung die Taste ⏲ gedrückt halten, um den Startbildschirm anzuzeigen. Im Display erscheint „OptiMUM“.

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 I**

1. Das Gerät vorbereiten. Zutaten einfüllen.
2. Das Gerät einstecken. Im Display erscheint „OptiMUM“.
3. Die Taste ⏲ drücken. Im Display erscheint „05:00“.
4. Mit der Taste + oder − die gewünschte Verarbeitungsdauer einstellen. Durch gedrückt 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“.
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.

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 **O** drehen, um die Verarbeitung zu unterbrechen. Die Restdauer bleibt gespeichert und wird nach dem Wiedereinschalten weiter heruntergezählt.
– Die Taste ⏲ gedrückt halten, um den Timer auszuschalten. Im Display erscheint „OptiMUM“. Danach erscheint „ZEIT“ und die verstrichene Verarbeitungsdauer wird angezeigt.

Timer verwenden ohne Lebensmittel zu verarbeiten:

■ Die Taste ⏲ drücken. Im Display erscheint „05:00“.
■ Mit der Taste + oder − die gewünschte Verarbeitungsdauer einstellen.
■ Die Taste ⏲ 2 Mal kurz drücken, um den Timer zu starten.
■ Im Display wird die Restdauer angezeigt und heruntergezählt.
■ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Im Display erscheint „ENDE TIMER“.

Hinweise:

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

Verwendung von SensorControl Plus

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

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

Programm wählen

■ Taste ☰ drücken. Im Display erscheint „SAHNE“.
■ Taste + oder − drücken. Es erscheinen nacheinander folgende Programme:

Programm	Werkzeug / Zutaten
SAHNE >300 ml *	**Profi Schlagbesen** 300-700 ml Sahne
SAHNE >700 ml *	**Profi Schlagbesen** 700-1500 ml Sahne
EIWEISS	**Profi Schlagbesen** Eiweiß von 2-12 Eiern
HEFETEIG	**Knethaken** Zutaten und Mengen je nach Rezept ➔ *„Rezepte“ siehe Seite 15*

***** 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.
– Die Taste ⏲ drücken, um die Programmwahl vorzeitig zu verlassen. Im Display erscheint „OptiMUM“.

– Während der Verwendung von SensorControl Plus sind die Tasten gesperrt.
– 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 lactosefreie Sahne kann zu nicht idealen Ergebnissen führen.
– Zucker, Aromen und andere Zusätze für Sahne oder Eischnee erst nach Beendigung von SensorControl Plus zuführen.

Ein Beispiel: Eischnee mit SensorControl Plus herstellen

➞ **Bildfolge J**

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“.
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 kurz halten.
9. Im Display erscheint „SENSOR CONTROL Plus“. SensorControl Plus überwacht die Verarbeitung.
10. Wenn die vorprogrammierte Konsistenz erreicht wurde, ertönt ein Signalton und die Verarbeitung wird beendet. Im Display erscheint „ENDE“.
11. Der Drehschalter springt automatisch auf **O**. Im Display erscheint „OptiMUM“.
12. Netzstecker ausstecken.
13. Die Verarbeitung mit der Funktion „EIWEISS“ ist beendet.

Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen.
➞ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 15*

Hinweise:
– 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.

Verwendung der Waage

Das Gerät ist (je nach Modell) mit einer Waage ausgestattet. Folgende Anwendungen sind möglich:
– Wiegen der eingefüllten Zutaten (entweder jede Zutat einzeln oder die Summe aller Zutaten).
– Voreinstellen eines gewünschten Gewichts und herunterzählen, bis genügend eingefüllt wurde (mit akustischen Hinweissignalen).

Hinweise:
– Die Taste drücken, um die Wiege-Funktion wieder zu verlassen. Im Display erscheint „OptiMUM“.

– 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.
– Nach 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 K**

1. Das Grundgerät vorbereiten.
2. Netzstecker einstecken. Im Display erscheint „OptiMUM“.
3. Taste ⏁ drücken und Gerät nicht mehr berühren. Im Display erscheint für einen kurzen Moment „– – – – –“ (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. Um weitere Zutaten getrennt zu wiegen: Taste ⏁ drücken und Gerät nicht mehr berühren.
7. 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 SCHALTER AUF 0 DREHEN“.

Gewicht voreinstellen

➞ **Bildfolge L**

1. Taste ⏁ drücken und Gerät nicht mehr berühren. Im Display erscheint für einen kurzen Moment „– – – – –“ (Tara).
2. Im Display erscheint „0 g“ oder „0.00 lb“ (je nach Einstellung). Die Waage ist bereit.
3. Taste + drücken. Im Display erscheint „50 g“ oder „0.1 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.
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 20*

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 M**

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. ➞ *„Rezepte“ siehe Seite 15*
- Nicht genutze Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Alle weiteren Schritte der jeweiligen, separaten Zubehöranleitung entnehmen.

Reinigung und Pflege

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

⚠ Stromschlaggefahr!

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

Achtung!

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

Grundgerät reinigen

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

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

Rezepte

Schlagsahne



– 200 g-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 Knethaken verarbeiten.

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 3mm.

→ Bildfolge O

- 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 (10mm) im Uhrzeigersinn lösen.
- Abstand zur Schüssel durch Drehen des Werkzeugs einstellen (1 ganze Umdrehung entspricht 1mm 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 3mm. Gegebenenfalls den Abstand anpassen.
- Ist der Abstand optimal eingestellt, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm zurückkippen.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10mm) gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

Sicherungssysteme

Einschaltsicherung

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

Wiedereinschaltsicherung

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

Überlastsicherung

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

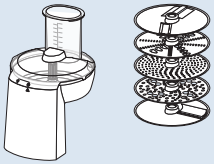
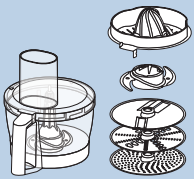
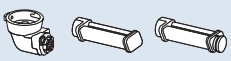
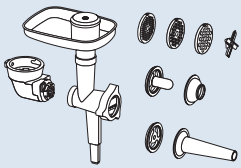
Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Display zeigt nichts an. Leuchtring ist aus. Gerät läßt sich nicht einschalten.	Gerät hat keinen Strom.	■ Stromversorgung überprüfen. ■ Netzstecker einstecken.
Gerät läuft nicht an. Leuchtring leuchtet.	Ein Sicherungssystem wurde aktiviert.	→ *„Sicherungssysteme“ siehe Seite 17*
Gerät schaltet während der Benutzung ab.	Es wurde eine zu große Menge an Zutaten gleichzeitig oder zu lange verarbeitet.	■ Drehschalter auf O stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Verarbeitungsmenge reduzieren. ■ Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
	Schwenkarm wurde geöffnet.	■ Drehschalter auf O stellen. ■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
	Schüssel oder Winkelgetriebe (Zubehör) hat sich gelöst.	■ Drehschalter auf O stellen. ■ Schüssel bis zum Anschlag festdrehen. ■ Winkelgetriebe festdrehen und Verschlusshebel vollständig schließen.

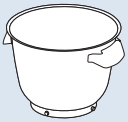
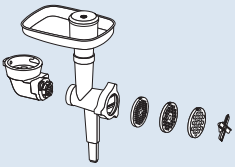
Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Schwenkarm lässt sich nicht öffnen.	Auf dem hinteren, roten Antrieb ist ein Zubehör angebracht.	■ Zubehör abnehmen. ■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm öffnen.

Displayanzeige	mögliche Ursache	Abhilfe
FEHLER MOTOR ÜBERLAST	Es wurde eine zu große Menge an Zutaten gleichzeitig oder zu lange verarbeitet.	■ Drehschalter auf O stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Verarbeitungsmenge reduzieren. ■ Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
	Das Gerät oder ein Zubehör ist blockiert.	■ Drehschalter auf O stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Gerät / Zubehör prüfen und Blockade entfernen.
	Motor defekt.	Erscheint die Meldung dauerhaft, ist möglicherweise der Motor defekt. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
FEHLER WAAGE	Die Waage funktioniert nicht ordnungsgemäß.	■ Drehschalter auf O stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Nach ca. 10 Min. erneut versuchen.
	Waage defekt.	Erscheint die Meldung dauerhaft, ist möglicherweise die Waage defekt. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
FEHLER ARM OFFEN	Schwenkarm wurde geöffnet.	■ Drehschalter auf O stellen. ■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
FEHLER SCHÜSSEL FEHLT	Schüssel oder Winkelgetriebe (Zubehör) hat sich gelöst.	■ Drehschalter auf O stellen. ■ Schüssel bis zum Anschlag festdrehen. ■ Winkelgetriebe festdrehen und Verschlusshebel vollständig schließen.
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)	■ Nicht mehr als 5000 g Zutaten einfüllen. ■ Nicht mehr als 990 g Zutaten entnehmen.
GEWICHT ZU HOCH oder GEWICHT ZU NIEDRIG bei Verwendung von SensorControl Plus	Es wurden zuviele oder zuwenige Zutaten für das ausgewählte Programm eingefüllt.	■ Zutaten entsprechend der Mengenvorgaben einfüllen. → *„Verwendung von SensorControl Plus“ siehe Seite 12*

Zubehör

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

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	**MUZ9VL1**	**Durchlaufschnitzler** Zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Obst, Gemüse und weiteren Lebensmitteln.
	**MUZ9VLP1**	**Multimixer mit Zitruspresse** Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade. Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	**MUZ9PP1**	**Nudelvorsatz** Zur Herstellung von Teigplatten und Bandnudeln.
	**MUZ9TM1**	**Multi-Zerkleinerer-Set** Zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen, Getreide, Kaffee oder Zucker Zum Zerkleinern und Hacken von Fleisch, Fisch, Hartkäse, Kräutern, Obst, Gemüse, Nüssen oder Schokolade. Zum Mixen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse sowie gefrorener Früchte und zum Pürieren von Speisen.
	**MUZ9HA1**	**Fleischwolf mit Wurstfüller- und Kebbeeinsatz** Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten. Zum Füllen von Wurst. Zur Herstellung von Teig- oder Hackfleischtaschen.
	**MUZ9MX1**	**Mixer** Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst, Nüssen und Eiswürfeln, zum Pürieren und Mixen von Suppen und Saucen.

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	**MUZ9ER1**	**Edelstahl-Rührschüssel mit Griffen** In der Schüssel können bis zu 3500 g Rührteig verarbeitet werden.
	**MUZ9KR1**	**Kunststoff-Rührschüssel mit Griffen** In der Schüssel können bis zu 3500 g Rührteig verarbeitet werden.
	**MUZ9FW1**	**Fleischwolf** Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.

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 35*
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 2000 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'écarter 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 34*

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.

Sommaire

Conformité d'utilisation 22
Consignes de sécurité importantes 22
Vue d'ensemble 25
Avant la première utilisation 25
Pièces et éléments de commande 25
Préparation 28
Réglages de base 28
Utilisation sans fonctions supplémentaires 29
Utilisation de la fonction Temps et Minuteur 30
Utilisation de SensorControl Plus 31
Utilisation de la balance 33
Utiliser les accessoires 34
Nettoyage et entretien 34
Recettes 35
Ajustage fin des ustensiles 36
Systèmes de sécurité 37
Mise au rebut 37
Garantie 37
Dérangements et solutions 38
Accessoires 40

Vue d’ensemble

Veuillez 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 **Compartiment 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 » Capuchon de protection**
  a 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 34*

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 40*

Affichage

➞ **Figure A**

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

Exemple :





La langue dans laquelle le texte est affiché peut être modifiée. ➞ *« Réglages de base » voir page 28*

Touches de fonction

➞ **Figure A**

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

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

* selon le modèle

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



➞ **Fig. B**

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

Réglages	
M/A	Le réglage **M/A** a différentes fonctions : **Sans programme automatique = M :** commutation à vitesse maximale / rapide. Maintenir l'interrupteur en position pendant la durée désirée. **Avec programme automatique = A :** réglage automatique de la durée. Une fois le programme automatique activé, régler l'interrupteur sur **M/A** et le maintenir brièvement dans cette position. 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 31*
O	Arrêt / mise hors tension
↷	Fonction « Incorporer » avec vitesse minimale / très lente

Réglages	
1...7	Vitesses **1 :** vitesse minimale / marche lente **7 :** vitesse maximale / marche rapide

Ustensiles

➞ **Figure A**



Fouet mixeur « Profi Flexi »
Pour pétrir les pâtes, comme de la pâte levée ou de la mousse.
Pour incorporer des blancs montés en neige ou de la crème.



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



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

Recommandations concernant la vitesse	
↶	Pour incorporer et mélanger avec précaution divers ingrédients (p. ex. incorporer des blancs en neige)
1-2	Pour introduire et mélanger des ingrédients
3	Pour pétrir des pâtes épaisses avec le crochet pétrisseur
5-7	Pour mélanger et battre des ingrédients (p. ex. crème chantilly) avec le fouet mixeur « Profi Flexi » ou le fouet batteur pro
M/A	Pour l'utilisation d'ustensiles avec SensorControl Plus ➞ *« Utilisation de SensorControl Plus » voir page 31*

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 36*

Bras pivotant



➞ **Figure C**
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 : pousser le levier situé au niveau du capuchon de protection vers le bas jusqu'à ce que l'ustensile se détache, puis le retirer de l'entraînement.

Enrouleur de câble



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



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 37*

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.

Réglages de base

Régler la langue de l'affichage

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

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

- Maintenir les touches ⏲ et + appuyées simultanément jusqu'à ce que le menu de configuration s'affiche. La sélection de langues s'affiche.
- 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 « MEMORISE FRANCAIS » apparaît dans l'affichage. La sélection de la langue est mémorisée.

MEMORISE
FRANCAIS

- En absence de tout réglage, « OptiMUM » réapparaît dans l'affichage.

Autres réglages

- Maintenir les touches ⏲ et + appuyées simultanément jusqu'à ce que le menu de configuration s'affiche.
- Les réglages suivants apparaissent successivement à chaque appui bref de la touche ⏲.

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

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

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

➞ Suite de la figure F

1. Selon la tâche à effectuer, sélectionner le fouet mixeur « Profi Flexi » , le fouet batteur pro ou le crochet pétrisseur (➞ *« Ustensiles » voir page 27*), 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 27*). «TEMPS» 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 O. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
8. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.

9. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à pouvoir le retirer. Retirer le bol.
10. Pousser le levier situé au niveau du capuchon de protection vers le bas jusqu'à ce que l'ustensile se détache, puis le retirer de l'entraînement.
11. Retirer le couvercle de l'entraînement.

Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. ➞ *« Nettoyage et entretien » voir page 34*

Remarque : pour découvrir votre nouvel appareil et ses fonctions, vous pouvez également utiliser nos exemples d'utilisation. ➞ *« Recettes » voir page 35*

Rajouter des ingrédients

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

➞ **Figure G**

- 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 H**

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. « BRAS OUVERT » apparaît dans l'affichage.
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.

Remarque : l'ouverture du bras remet la durée de traitement sur « 00:00 ».

Utilisation de la fonction Temps et Minuteur

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

Fonction « TEMPS »

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

Remarques :

– Maintenir la touche ⏲ appuyée pendant le traitement pour remettre la durée sur « 00:00 ».
– Le traitement fini ou après une interruption, maintenir la touche ⏲ appuyée pour que l'écran d'accueil s'affiche. « OptiMUM » apparaît dans l'affichage.

Fonction « MINUTEUR »

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 I**

1. Préparer l'appareil. Ajouter les ingrédients.
2. Brancher l'appareil. « OptiMUM » apparaît dans l'affichage.
3. Appuyer sur la touche ⏲. « 05:00 » 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. «TERMINE MINUTEUR» apparaît dans l'affichage.
8. «TOURNER 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 «MINUTEUR» est achevé.

Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. ➔ *«Nettoyage et entretien» voir page 34*

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. «OptiMUM» apparaît dans l'affichage. «TEMPS» apparaît ensuite dans l'affichage et la durée de traitement écoulée s'affiche.

Utiliser la minuterie sans traiter de produits alimentaires :
- Appuyer sur la touche ⏲. «05:00» 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. «TERMINE MINUTEUR» 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 EN NEIGE
Préparation automatique des œufs en neige à partir de blanc d'œufs.
– PATE LEVEE
Préparation automatique de la pâte levée.

Sélectionner un programme

- Appuyer sur la touche ☰. «CREME» apparaît dans l'affichage.

■ Appuyer sur la touche ＋ ou －. Les programmes suivants s'affichent successivement :

Programme	Ustensiles / Ingrédients
CREME >300 ml *	**Fouet batteur pro** 300 à 700 ml de crème
CREME >700 ml *	**Fouet batteur pro** 700 à 1500 ml de crème
BLANC EN NEIGE	**Fouet batteur pro** Blanc d'œuf de 2 à 12 œufs
PATE LEVEE	**Crochet pétrisseur** Ingrédients et quantités selon la recette ➞ *« Recettes » voir page 35*

***** 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.
– Appuyer sur la touche ⏲ pour quitter le programme avant la fin. «OptiMUM» apparaît dans l'affichage.
– Les touches sont bloquées pendant l'utilisation du programme SensorControl Plus.
– 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 résultat 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.

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

➞ **Suite de la figure J**

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 EN NEIGE» apparaît dans l'affichage.
7. Mettre les ingrédients dans le bol. «TOURNER MOLETTE SUR M/A» apparaît dans l'affichage.
8. Amener l'interrupteur rotatif sur **M/A** et le maintenir brièvement dans cette position.
9. «SENSOR CONTROL PLUS» apparait dans l'affichage. SensorControl Plus surveille le traitement.
10. Lorsque la consistance programmée est obtenue, un signal sonore retentit et le traitement s'arrête. «TERMINE» apparaît dans l'affichage.

11. L'interrupteur rotatif passe automatiquement à O. «OptiMUM» apparaît dans l'affichage.
12. Débrancher la fiche de la prise de courant.
13. Le traitement avec la fonction «BLANC EN NEIGE» est achevé.

Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. ➞ *« Nettoyage et entretien » voir page 34*

Remarques :
– Régler l'interrupteur rotatif sur O 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.

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 :
– Appuyer sur la touche ⏲ pour quitter la fonction de pesée. «OptiMUM» apparaît dans l'affichage.
– 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.
– 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 K

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. «– – – – –» apparaît brièvement dans 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. Pour peser d'autres ingrédients séparément : appuyer sur la touche ⚖ et ne plus toucher l'appareil.
7. «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 29*

Remarque : si la touche ⚖ est appuyée pendant le traitement des produits alimentaires, «POUR PESER TOURNER LA MOLETTE SUR 0» apparaît dans l'affichage.

Prérégler le poids

➞ **Suite de la figure L**

1. Appuyer sur la touche ⌀ et ne plus toucher l'appareil. «– – – – –» apparaît brièvement dans 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 +. «50 g» ou «0.1 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.
7. A «0 g» (la quantité préréglée a été ajoutée), le signal sonore s'éteint.
8. Si la quantité préréglée 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 un 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 40*

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 M**

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. ➞ *«Recettes» voir page 35*
- 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 N**

⚠ **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 g-1500 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 31*

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 31*

Pâte génoise



Recette de base

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

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à cake



Recette de base

– 3-4 oeufs
– 200-250 g de sucre
– 1 pincée de sel
– 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste de ½ citron
– 200-250 g de beurre ou de margarine (à température ambiante)
– 500 g de farine
– 1 sachet de levure chimique
– 150 ml de lait
■ Mélanger tous les ingrédients avec le fouet mixeur « Profi Flexi » pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 3 à 4 minutes au niveau **5**.

Quantité maximale : 2,5 x la recette de base

Pâte sablée



Recette de base

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

■ Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur « Profi Flexi » pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 2 à 3 minutes au niveau **6**.

A partir de 500 g de farine :



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

Quantité maximale : 4 x la recette de base

Pâte levée



Recette de base

– 500 g de farine
– 1 œuf
– 80 g de matière grasse (à température ambiante)
– 80 g de sucre
– 200-250 ml de lait tiède
– 25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure
– Le zeste d'½ citron
– 1 pincée de sel

■ Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 3 à 6 minutes au niveau **3**.

Quantité maximale : 3 x la recette de base
Remarque : utiliser le programme automatique avec les modèles SensorControl Plus. ➞ *« Utilisation de SensorControl Plus » voir page 31*

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**.

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 ⓪

■ 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.

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

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

Sécurité anti-réenclenchement

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

Sécurité anti-surcharge

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

Sécurité du bras pivotant

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

Mise au rebut



Eliminez 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

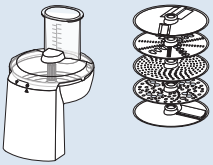
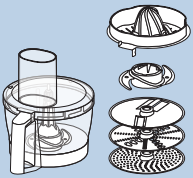
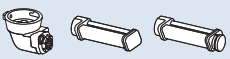
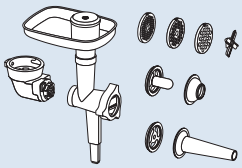
Les tableaux suivants vous présentent des solutions aux problèmes ou dérangements auxquels vous pouvez remédier vous-même. Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

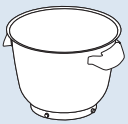
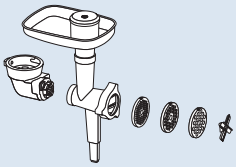
Problème	Cause possible	Solution
L'affichage n'indique rien. L'anneau lumineux est éteint. L'appareil refuse de s'enclencher.	L'appareil n'est pas sous tension.	■ Vérifier l'alimentation électrique. ■ Brancher la fiche dans la prise de courant.
L'appareil ne démarre pas. L'anneau lumineux est allumé.	Un système de sécurité a été activé.	→ *« Systèmes de sécurité » voir page 37*
L'appareil s'éteint pendant son utilisation.	Une trop grande quantité d'ingrédients a été traitée simultanément ou trop longtemps.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Réduire la quantité à traiter. ■ Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
	Le bras pivotant a été ouvert.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. ■ Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
	Le bol ou l'entraînement d'angle (en accessoire) ne sont plus fixés.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. ■ Tourner le bol jusqu'en butée. ■ Tourner fermement l'entraînement d'angle et fermer entièrement le levier de fermeture.
Le bras pivotant ne peut pas être ouvert.	Un accessoire est monté sur l'entraînement rouge à l'arrière.	■ Retirer l'accessoire. ■ Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis ouvrir le bras pivotant.

Affichage	Cause possible	Solution
ERREUR SURCHAGE MOTEUR	Une trop grande quantité d'ingrédients a été traitée simultanément ou trop longtemps.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Réduire la quantité à traiter. ■ Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
	L'appareil ou un accessoire est bloqué.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Contrôler l'appareil ou l'accessoire et supprimer le blocage.
	Moteur défectueux.	Si ce message s'affiche de manière permanente, le moteur est peut-être défectueux. Adressez-vous au service après-vente.
ERREUR BALANCE	La balance ne fonctionne pas correctement.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Attendre env. 10 minutes et ré-essayer.
	Balance défectueuse.	Si ce message s'affiche de manière permanente, la balance est peut-être défectueuse. Adressez-vous au service après-vente.
ERREUR BRAS OUVERT	Le bras pivotant a été ouvert.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. ■ Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
ERREUR BOL MANQUANT	Le bol ou l'entraînement d'angle (en accessoire) ne sont plus fixés.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur O. ■ Tourner le bol jusqu'en butée. ■ Tourner fermement l'entraînement d'angle et fermer entièrement le levier de fermeture.
SURCHARGE BALANCE ou SOUS-CHARGE BALANCE	Le résultat de la mesure se situe en dehors de la plage de mesure et d'affichage de la balance (entre -990 g et 5000 g)	■ Ne pas ajouter plus de 5000 g d'ingrédients. ■ Ne pas prélever plus de 990 g d'ingrédients.
SURCHARGE ou SOUS-CHARGE lorsque SensorControl Plus est utilisé	Trop d'ingrédients, ou pas assez, ont été ajoutés pour le programme sélectionné.	■ Ajouter les ingrédients en fonction des indications de quantité. → *« Utilisation de SensorControl Plus » voir page 31*

Accessoires

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

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

Accessoires	Désignation	Description
	**MUZ9MX1**	**Mixeur** Pour mixer des boissons, réduire les fruits et légumes en purée, préparer de la mayonnaise, broyer des fruits, noix, et glaçons, mixer des soupes et sauces.
	**MUZ9ER1**	**Bol mélangeur en acier inoxydable avec poignées** Le bol peut préparer jusqu'à 3 500 g de pâte à cake.
	**MUZ9KR1**	**Bol mélangeur en plastique avec poignées** Le bol peut préparer jusqu'à 3 500 g de pâte à cake.
	**MUZ9FW1**	**Hachoir à viande** Pour hacher de la viande fraîche destinée à un tartare ou un rôti de viande hachée.

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 54*
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. cucchiai 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 54*

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

Indice

Uso corretto 42
Importanti avvertenze di sicurezza 42
Panoramica 45
Prima del primo utilizzo 45
Parti ed elementi di comando 45
Preparazione 48
Impostazioni di base 48
Utilizzo senza funzioni supplementari 49
Utilizzo della funzione ora e della funzione timer 50
Utilizzo di SensorControl Plus 51
Utilizzo della bilancia 52
Utilizzo degli accessori 53
Pulizia e cura 54
Ricette 54
Regolazione di precisione degli utensili 56
Sistemi di sicurezza 56
Smaltimento 56
Garanzia 57
Rimedi in caso di guasti 57
Accessori 59

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 54*

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 59*

Display

➞ **Figura A**

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

Esempio:



È possibile modificare la lingua in cui vengono visualizzati i testi. ➞ *“Impostazioni di base” ved. pagina 48*

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

* a seconda del modello

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. cucchiai 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	
M/A	L'impostazione **M/A** ha diverse funzioni: **Senza programma automatico = M:** funzionamento “pulse” alla massima velocità / veloce. Tenere la manopola in posizione per impostare la durata desiderata. **Con programma automatico = A:** regolazione automatica della durata. Dopo l'attivazione del programma automatico posizionare la manopola su **M/A** e tenerla in posizione per un attimo. La manopola resta su **M/A** e al termine del programma automatico si sposta di nuovo su O. L'apparecchio è spento. ➞ *“Utilizzo di SensorControl Plus” ved. pagina 51*
O	Arresto / spegnimento
	Funzione “incorporare” alla velocità più bassa / molto lenta
1...7	Livelli di velocità **1:** velocità bassa / lento **7:** velocità massima / veloce

Utensili

➞ **Figura 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 51*

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 56*

Braccio oscillante



➞ **Figura C**

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

Ciotola e coperchio

➞ **Figura D**

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

Inserimento e rimozione di utensili

➞ **Figura E**

Per gli utensili 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: premere la leva sul cappuccio di protezione verso il basso finché l'utensile non si stacca, quindi togliere l'utensile dall'ingranaggio.

Avvolgicavo



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



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 56*

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.

Impostazioni di base

Impostazione della lingua del display

- Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
- Inserire la spina di alimentazione.
- 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 menù di configurazione. Compare la selezione lingua.
- Premere il tasto + o — finché non viene visualizzata la lingua desiderata.

LINGUA
ITALIANO

- Premere i tasti ⏲ e + contemporaneamente finché sul display non compare “SALVATO ITALIANO”. La selezione lingua è stata salvata.

SALVATO
ITALIANO

- Se non viene utilizzata nessun'altra impostazione, sul display compare di nuovo “OptiMUM”.

Altre impostazioni

- Premere i tasti ⏲ e + contemporaneamente finché non si apre il menù di configurazione.
- Premendo brevemente il tasto ⏲ compaiono una dopo l'altra le seguenti impostazioni.

– LINGUA
Lingua in cui vengono visualizzati i testi del display.
– SUONO
Volume dei segnali acustici – Impostazione su 6 livelli, da spento ad alto.
– LUMINOS
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).

- Con il tasto + o — è possibile modificare l'impostazione attuale.
- Premere i tasti ⏲ e + contemporaneamente finché sul display non compare “SALVATO”. Le impostazioni modificate sono state salvate.

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 F
1. A seconda della lavorazione da eseguire, selezionare la frusta "Profi Flexi", la frusta per montare professionale o il gancio impastatore (➞ *"Utensili" ved. pagina 47*), 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 47*). 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. Premere la leva sul cappuccio di protezione verso il basso finché l'utensile non si stacca, quindi togliere l'utensile dall'ingranaggio.
11. Togliere il coperchio dall'ingranaggio.

Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
➞ *"Pulizia e cura" ved. pagina 54*

Nota: seguite i nostri esempi d'impiego per conoscere meglio il vostro nuovo apparecchio e le sue funzioni. ➞ *"Ricette" ved. pagina 54*

Aggiunta di ingredienti

Durante la lavorazione è possibile aggiungere altri ingredienti.

➞ Figura G
■ 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. cucchiai da cucina) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento.

➞ **Sequenza immagini H**

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. Sul display compare "BRACCIO APERTO".
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.

Nota: aprendo il braccio la durata di lavorazione attuale verrà riportata a "00:00".

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 tenere premuto il tasto ⏲ per riportare la durata a "00:00".
– Al termine della lavorazione o in caso di interruzioni tenere premuto il tasto ⏲ per ritornare alla schermata iniziale. Sul display compare "OptiMUM".

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 I**

1. Preparare l'apparecchio. Introdurre gli ingredienti.
2. Collegare l'apparecchio. Sul display compare "OptiMUM".
3. Premere il tasto ⏲. Sul display compare "05:00".
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".
8. Sul display compare "METTERE L'INTERRUTTORE SU 0".
9. Posizionare la manopola su **O**. Sul display compare "OptiMUM".
10. Staccare la spina di alimentazione.
11. La lavorazione con la funzione "TIMER" è terminata.

Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.

➞ *"Pulizia e cura" ved. pagina 54*

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 riacceso.

– Tenere premuto il tasto ⏲ per spegnere il timer. Sul display compare “OptiMUM”. Dopodiché compare “ORA” e viene visualizzata la durata di lavorazione trascorsa.

Utilizzare il timer senza lavorare alimenti:

- Premere il tasto ⏲. Sul display compare “05:00”.
- 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.

– CREMA
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 “CREMA”.
- Premere il tasto + o −. Appariranno i seguenti programmi in successione:

Programma	Utensile / Ingredienti
CREMA >300 ml *	**Frusta per montare professionale** 300-700 ml di panna
CREMA >700 ml *	**Frusta per montare professionale** 700-1500 ml di panna
ALBUME	**Frusta per montare professionale** 2-12 albumi
PASTA LIEVITATA	**Gancio impastatore** Ingredienti e quantità come da ricetta ➝ *“Ricette” ved. pagina 54*

* Negli apparecchi con bilancia integrata, le opzioni “>300 ml” e “>700 ml” non vengono visualizzate per la voce “CREMA”. 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.
– Premere il tasto ⏲ per abbandonare la selezione programma. Sul display compare “OptiMUM”.
– Durante l'utilizzo del SensorControl Plus i tasti sono bloccati.
– 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.

Un esempio: montare gli albumi con il SensorControl Plus

→ Sequenza immagini J

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 "CREMA".
6. Premere il tasto +. Sul display compare "ALBUMI".
7. Inserire gli albumi nella ciotola. Sul display compare "METTERE L'INTERRURRUTTORE SU M/A".
8. Posizionare la manopola su **M/A** e tenerla brevemente in posizione.
9. Sul display compare "SENSOR CONTROL PLUS". Il SensorControl Plus controlla la lavorazione.
10. Quando la consistenza preimpostata è stata raggiunta viene emesso un segnale acustico e la lavorazione viene conclusa. Sul display compare "FINE".
11. La manopola si sposta automaticamente su **O**. Sul display compare "OptiMUM".
12. Staccare la spina di alimentazione.
13. La lavorazione con la funzione "ALBUME" è terminata.

Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
→ *"Pulizia e cura" ved. pagina 54*

Note:
– 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.

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:
– Premere il tasto ⏱ per abbandonare la funzione bilancia. Sul display compare "OptiMUM".
– 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.

– 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. cucchiai 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 K**

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. Sul display compare brevemente "– – – – –" (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. Per pesare altri ingredienti separatamente premere il tasto ⌀ e non toccare più l'apparecchio.
7. 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 49*

Nota: se durante la lavorazione si preme il tasto C sul display compare "X BILANC. METTERE L'INTERRUTTORE SU 0".

Preimpostare il peso

➞ **Sequenza immagini L**

1. Premere il tasto ⌀ e non toccare più l'apparecchio. Sul display compare per un attimo "– – – – –" (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 "50 g" oppure "0.1 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.
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 59*

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 M**

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. ➞ *“Ricette” ved. pagina 54*
- 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 g-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 51*

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 51*

Pasta biscotto



Ricetta base

– 3 uova
– 3–4 cucchiai di acqua calda
– 150 g di zucchero
– 1 bustina di vanillina
– 150 g di farina
– 50 g di fecola
– Eventualmente lievito in polvere

- Sbattere gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per montare professionale per ca. 4-6 minuti alla velocità **7** fino a ottenere un composto spumoso.
- Mettere la manopola sulla velocità **1**, quindi aggiungere e incorporare la farina e la fecola setacciate, un cucchiaio per volta, per ca. ½ - 1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Impasto di base per dolci



Ricetta base

– 3-4 uova
– 200-250 g di zucchero
– 1 pizzico di sale
– 1 bustina di vanillina o la buccia di ½ limone
– 200-250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
– 500 g di farina
– 1 bustina di lievito in polvere
– 150 ml di latte

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta “Profi Flexi” per ca. ½ minuto alla velocità **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 51*

Pasta all'uovo



Ricetta base

– 500 g di farina
– 250 g di uova (ca. 5 uova)
– 2-3 cucchiai (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**.

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

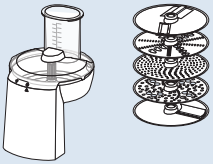
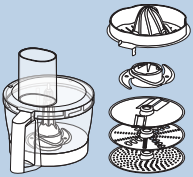
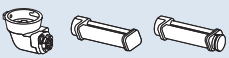
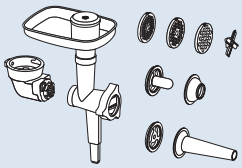
Nelle seguenti tabelle trovate le soluzioni per problemi o guasti che potete risolvere da soli. Se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

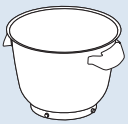
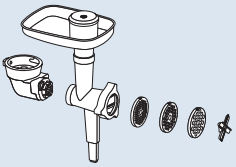
Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display non indica niente. L'anello luminoso è spento. L'apparecchio non si accende.	All'apparecchio non arriva elettricità.	■ Controllare l'alimentazione elettrica. ■ Inserire la spina di alimentazione.
L'apparecchio non si avvia. L'anello luminoso si illumina.	È stato attivato un sistema di sicurezza.	→ *"Sistemi di sicurezza" ved. pagina 56*
L'apparecchio si spegne durante l'uso.	È stata lavorata una quantità eccessiva di ingredienti oppure è stata lavorata troppo a lungo.	■ Posizionare la manopola su O. Staccare la spina di alimentazione. ■ Ridurre la quantità di alimenti lavorati. ■ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
	Il braccio oscillante è stato aperto.	■ Posizionare la manopola su O. ■ Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
	La ciotola o l'ingranaggio angolare (accessori) si sono staccati.	■ Posizionare la manopola su O. ■ Ruotare la ciotola fino all'arresto. ■ Ruotare l'ingranaggio angolare fino all'arresto e chiudere completamente la leva di chiusura.
Il braccio oscillante non si apre.	Sull'ingranaggio posteriore rosso è applicato un accessorio.	■ Rimuovere l'accessorio. ■ Premere il pulsante di sblocco e aprire il braccio oscillante.

Messaggio sul display	Possibile causa	Rimedio
ERRORE MOTORE IN SOVRACCARICO	È stata lavorata una quantità eccessiva di ingredienti oppure è stata lavorata troppo a lungo.	■ Posizionare la manopola su O. Staccare la spina di alimentazione. ■ Ridurre la quantità di alimenti lavorati. ■ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
	L'apparecchio o un accessorio sono bloccati.	■ Posizionare la manopola su O. Staccare la spina di alimentazione. ■ Controllare l'apparecchio / accessorio e rimuovere il blocco.
	Motore guasto.	Se il messaggio viene visualizzato il maniera continua probabilmente il motore è guasto. Si prega di contattare il servizio assistenza clienti.
ERRORE BILANCIA	La bilancia non funziona correttamente.	■ Posizionare la manopola su O. Staccare la spina di alimentazione. ■ Riprovare dopo ca. 10 min.
	Bilancia guasta	Se il messaggio viene visualizzato in maniera continua probabilmente la bilancia è guasta. Si prega di contattare il servizio assistenza clienti.
ERRORE BRACCIO APERTO	Il braccio oscillante è stato aperto.	■ Posizionare la manopola su O. ■ Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
ERRORE MANCA CIOTOLA	La ciotola o l'ingranaggio angolare (accessori) si sono staccati.	■ Posizionare la manopola su O. ■ Ruotare la ciotola fino all'arresto. ■ Ruotare l'ingranaggio angolare fino all'arresto e chiudere completamente la leva di chiusura.
SOVRACCARICO BILANCIA oppure SOTTOCARICO BILANCIA	Il peso finale supera i limiti del campo di misurazione e di visualizzazione della bilancia (da -990 g a 5000 g)	■ Non introdurre più di 5000 g di ingredienti. ■ Non rimuovere più di 990 g di ingredienti.
SOVRACCARICO oppure SOTTOCARICO se si utilizza il SensorControl Plus	Sono stati introdotti troppi o troppo pochi ingredienti per il programma selezionato.	■ Introdurre gli ingredienti rispettando le quantità indicate. → *"Utilizzo di SensorControl Plus" ved. pagina 51*

Accessori

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

Accessori	Denominazione	Descrizione
	**MUZ9VL1**	**Sminuzzatore continuo** Per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare frutta, verdura e altri alimenti.
	**MUZ9VLP1**	**Multimixer con spremiagrumi** Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per tagliare a julienne carote, rafano e formaggio, per grattugiare frutta secca e cioccolato raffreddato. Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	**MUZ9PP1**	**Torchio per la pasta** Per preparare pasta corta e lunga.
	**MUZ9TM1**	**Set tritatutto** Per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie, cereali, caffè o zucchero. Per sminuzzare e tritare carne, pesce, formaggio duro, erbe, frutta, verdura, frutta secca o cioccolato. Per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e frutta surgelata e per frullare.
	**MUZ9HA1**	**Tritacarne con beccucci per salsicce e kebbe** Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone. Per riempire le salsicce. Per preparare ravioli di pasta o ripieni di carne macinata.
	**MUZ9MX1**	**Frullatore** Per miscelare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare la maionese, per sminuzzare frutta, frutta secca e cubetti di ghiaccio, per frullare e mescolare minestre e salse.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	**MUZ9ER1**	**Ciotola in acciaio inossidabile con manici** Nella ciotola possono essere lavorati fino a 3500 g di impasto.
	**MUZ9KR1**	**Ciotola di plastica con manici** Nella ciotola possono essere lavorati fino a 3500 g di impasto.
	**MUZ9FW1**	**Tritacarne** Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.com
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
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
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

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

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

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

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

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

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

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

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

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

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0892 698 110 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*
*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

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

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

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

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

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

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

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

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

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

LB Lebanon, لبنان
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

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

LV Latvija, Latvia
General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova
S.R.L. “Rialto-Studio”
ул. Щусева 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, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@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:repairaction.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 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 domáci 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.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
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 ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何咨詢或服務需求，
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:bshtzn-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
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 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)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

08/14

✆ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

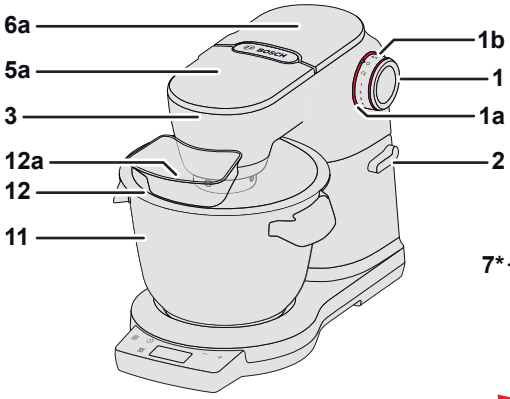
CH 0848 840 040

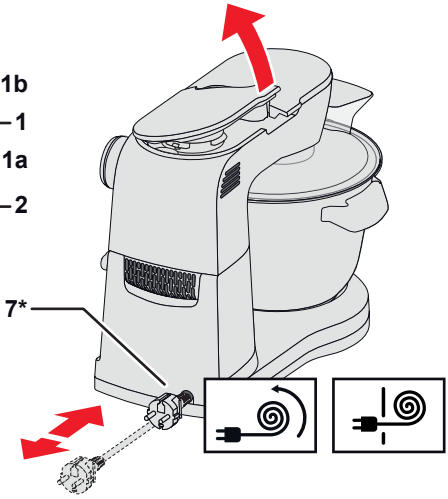
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

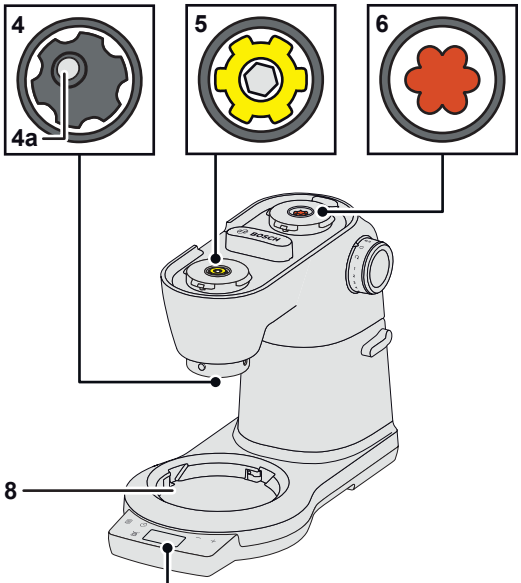
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

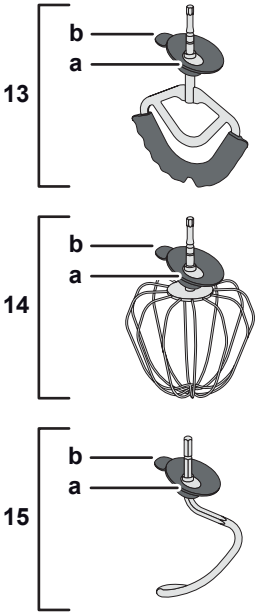
8001039012 960712

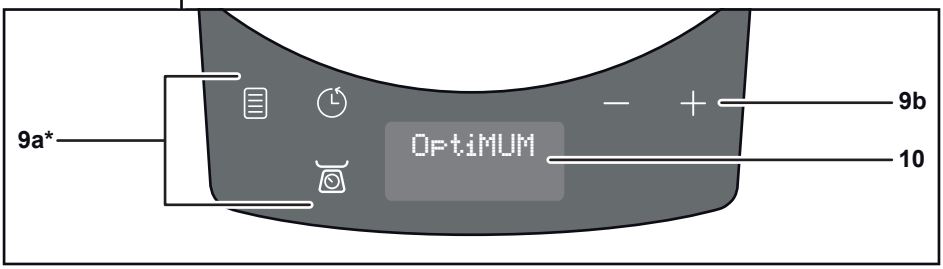
A

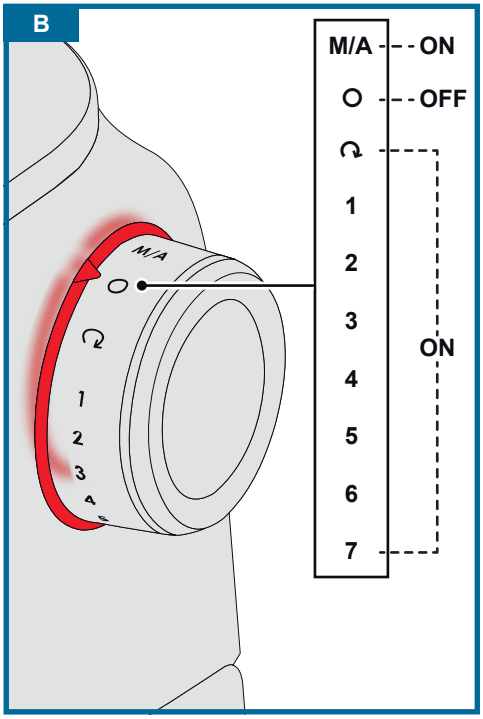

6a
5a
3
12a
12
11
1b
1
1a
2

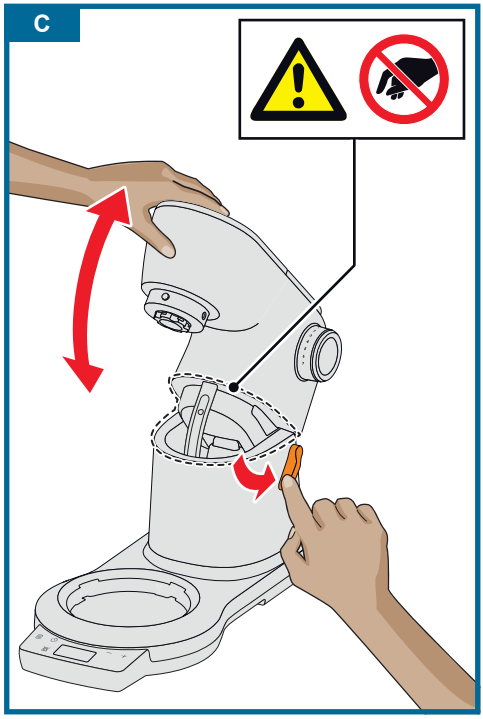

7*

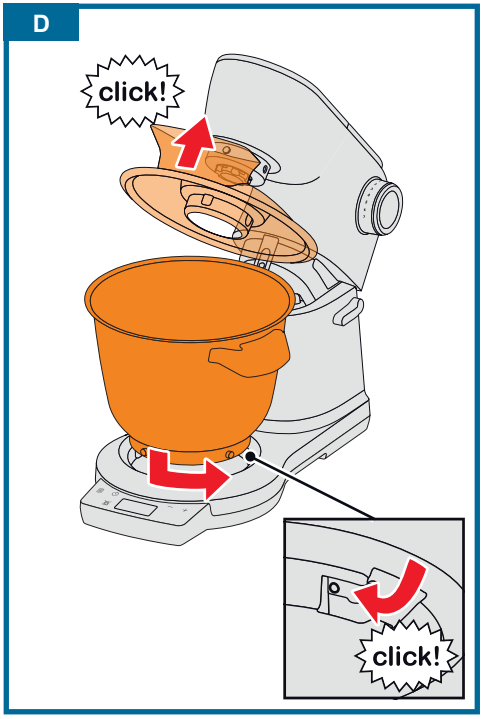

4
4a
5
6
8

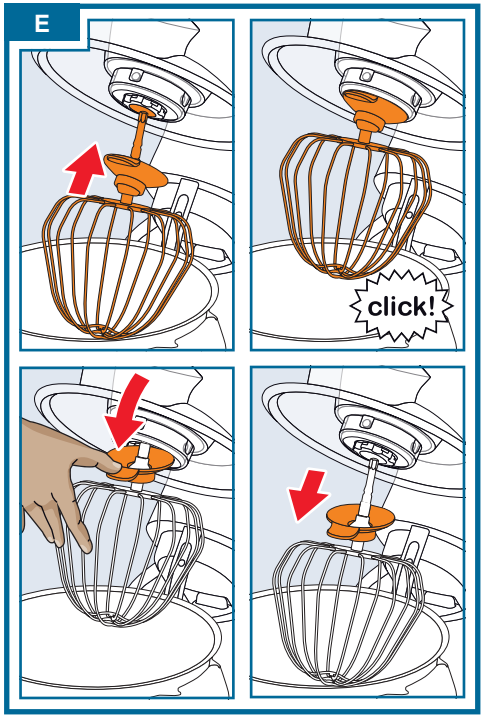

13
b
a
14
b
a
15
b
a


9a*
OptiMUM
9b
10

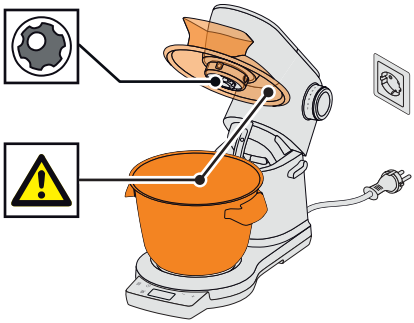

B
M/A
O
1
2
3
4
5
6
7
ON
OFF
ON


C

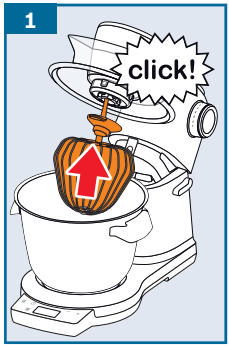

D
click!
click!


E
click!

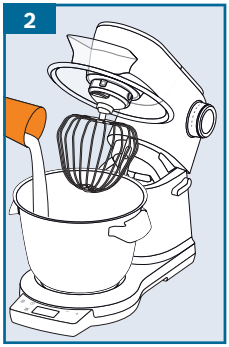
F



1



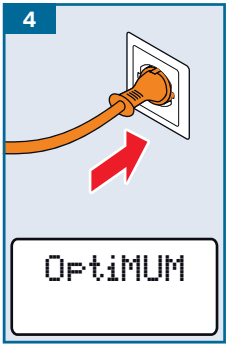
2



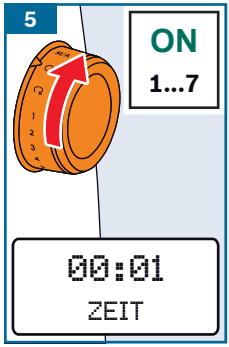
3



4



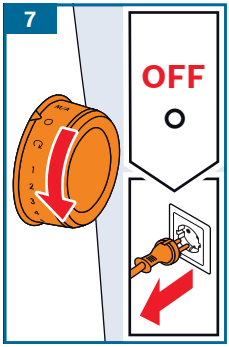
5



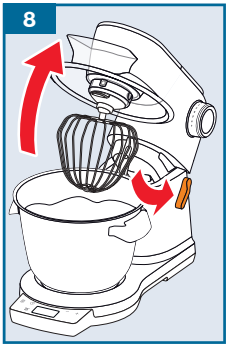
6



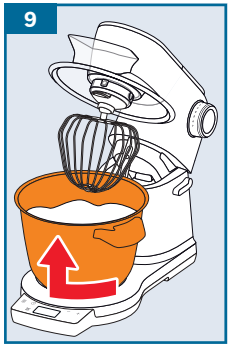
7



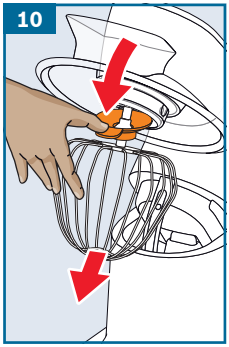
8



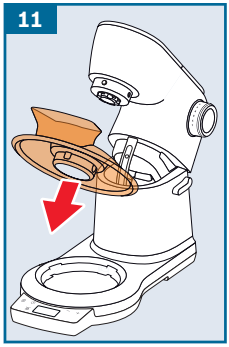
9



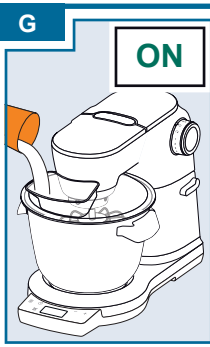
10



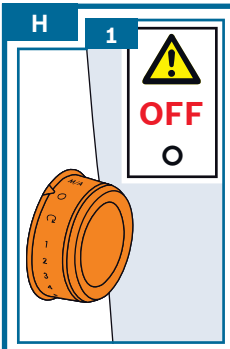
11

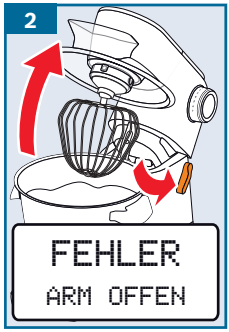


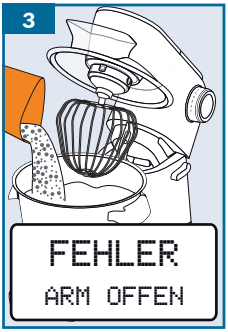
G


ON

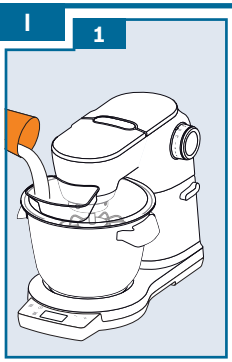
H

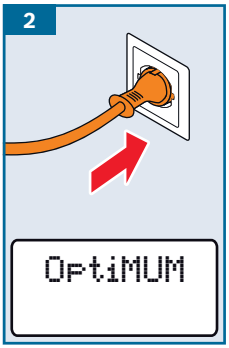

1
OFF
O

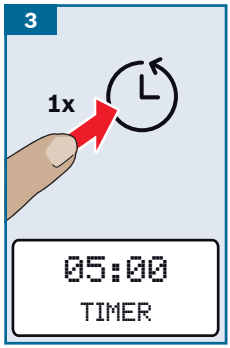

2
FEHLER
ARM OFFEN

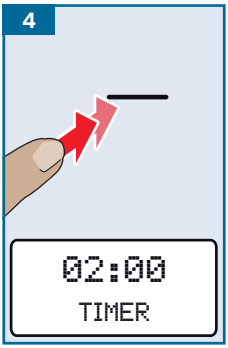

3
FEHLER
ARM OFFEN

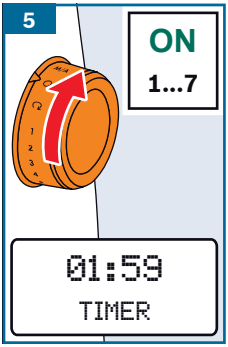
I

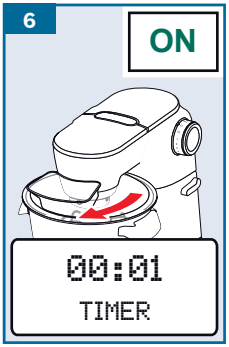

1

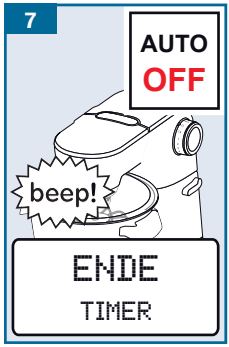

2
OptiMUM

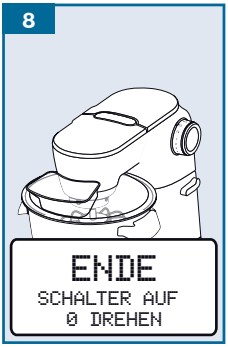

3
1x
05:00
TIMER

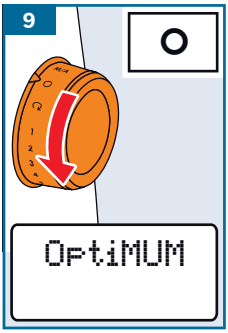

4
02:00
TIMER

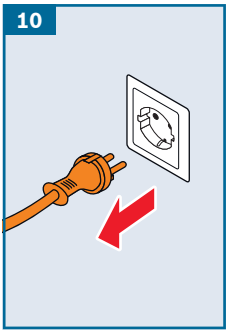

5
ON
1...7
01:59
TIMER

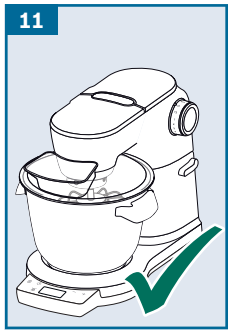

6
ON
00:01
TIMER


7
AUTO
OFF
beep!
ENDE
TIMER


8
ENDE
SCHALTER AUF
0 DREHEN

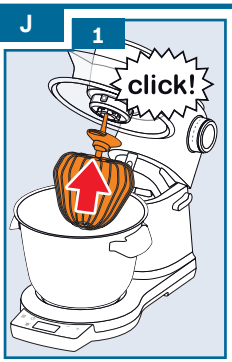

9
O
OptiMUM


10


11

J

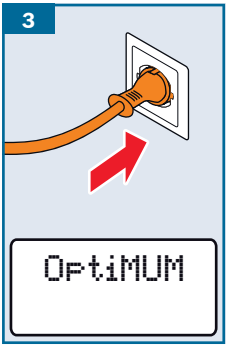
1



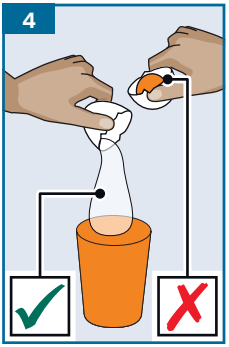
2



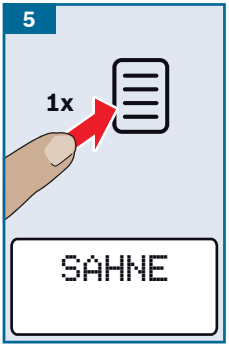
3



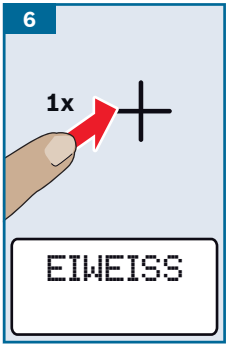
4



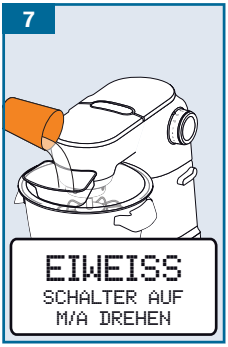
5



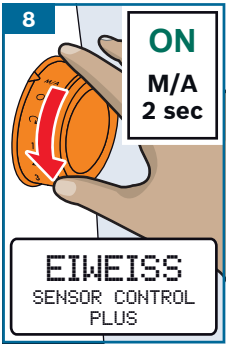
6



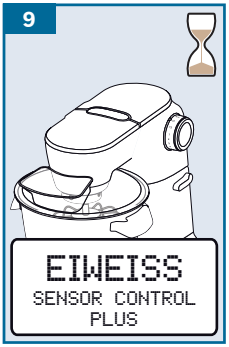
7



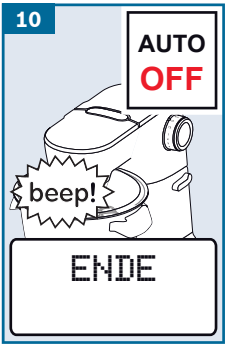
8



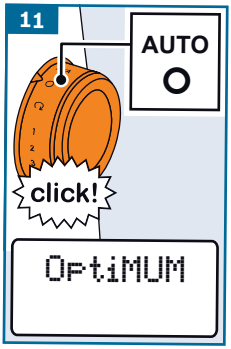
9



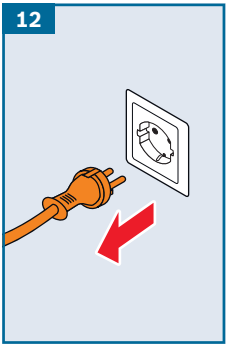
10



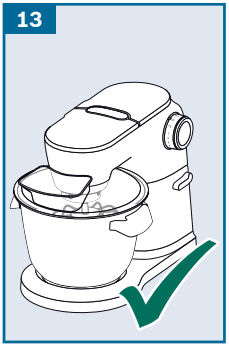
11



12

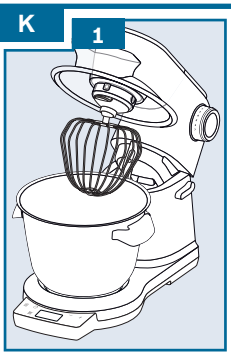


13

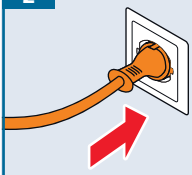


K

1

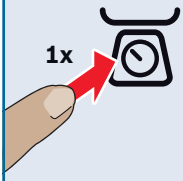


2



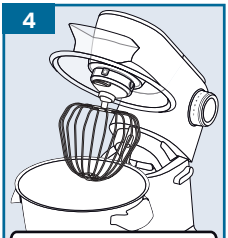
OptiMUM

3



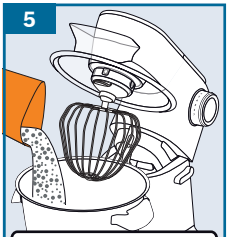
WAAGE

4



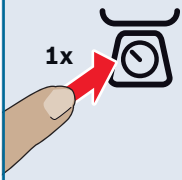
0g
WAAGE

5

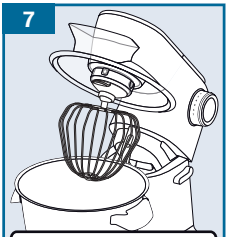


750g
WAAGE

6

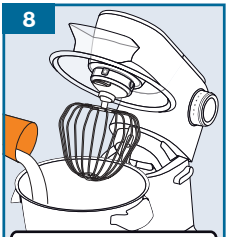


7



0g
WAAGE

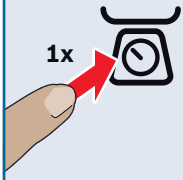
8



200g
WAAGE

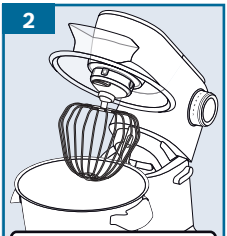
L

1



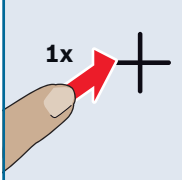
WAAGE

2



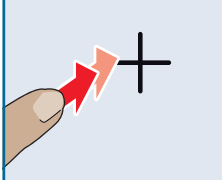
0g
WAAGE

3



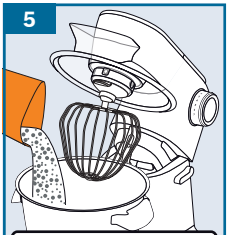
50g
WAAGE

4



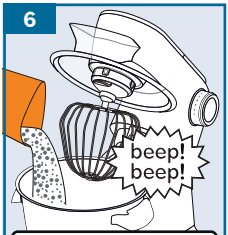
500g
WAAGE

5



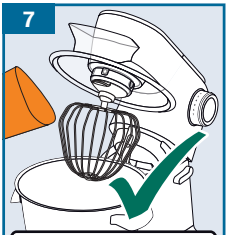
65g
WAAGE

6



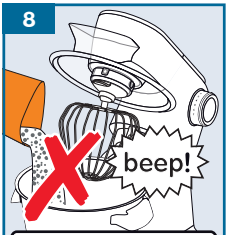
40g
WAAGE

7



0g
WAAGE

8

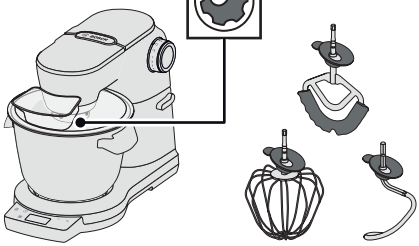


-25g
WAAGE

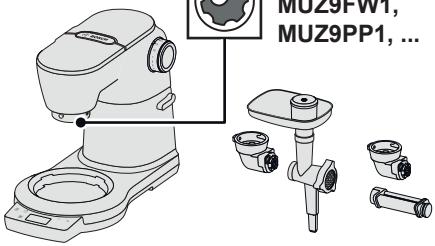
M

www.bosch-home.com

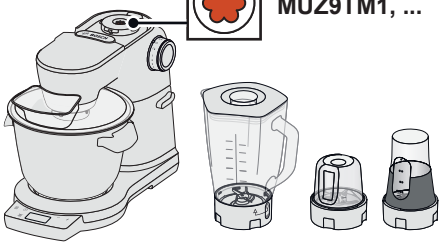
1 Tools



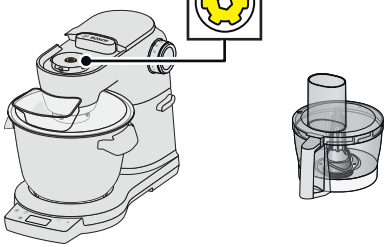
2 MUZ9HA1, MUZ9FW1, MUZ9PP1, ...



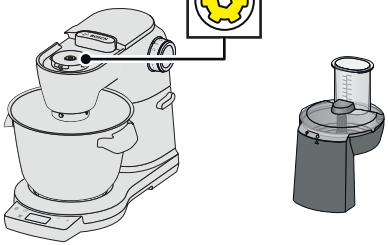
3 MUZ9MX1, MUZ9TM1, ...



4 MUZ9VLP1, ...



5 MUZ9VL1, ...



N

	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

O

