



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



MUM9...
Opti**MUM**



BOSCH

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

da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje

de	Deutsch	3
en	English	22
fr	Français	40
it	Italiano	60
nl	Nederlands	79
da	Dansk	98
no	Norsk	115
sv	Svenska	132
fi	Suomi	149



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.

Dreheschalter mit Leuchtring**→ Bild B**

Mit dem Dreheschalter 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.



Kneithaken

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 Kneithaken
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 B

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

→ Bild A

Je nach Modell: Das Gerät ist mit einem automatischen Kabelaufroller ausgestattet.

Netzkabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 125 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

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



Wichtig!

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

Kabelstaufach

→ Bild A

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.
- Schlüssel einsetzen. Dabei die Aussparungen am Grundgerät beachten.
- Schlüssel 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

1. Je nach Verarbeitungsaufgabe Profi Flexi-Rührbesen, Profi Schlagbesen oder Kneithaken auswählen (→ „Werkzeuge“ siehe Seite 8), den Hebel an der Schutzkappe nach vorne ausrichten und das Werkzeug bis zum Einrasten in den Hauptantrieb stecken.
2. Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
3. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.

Verletzungsgefahr!

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

Gerät bedienen

4. Netzstecker einstecken. Im Display erscheint „OptiMUM“.
5. Drehschalter auf die gewünschte Stufe stellen (→ „Geschwindigkeits-Empfehlungen“ siehe Seite 8). Im Display erscheint „ZEIT“ und die verstrichene Verarbeitungsdauer wird angezeigt.
6. Zutaten so lange verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
7. Drehschalter auf  stellen. Stillstand des Antriebes abwarten. Netzstecker ausstecken.
8. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
9. Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich anheben lässt. Schüssel entnehmen.
10. Den Hebel 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

- 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 II

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 II

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 ⏻ 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.
 - 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.
- 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

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.

Ein Beispiel: Eischnee mit SensorControl Plus herstellen

→ Bildfolge

- 1.** Das Grundgerät vorbereiten und den Profi Schlagbesen einsetzen.
- 2.** Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.

- 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

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

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

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 genutzte Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Alle weiteren Schritte der jeweiligen, separaten Zubehöranleitung entnehmen.

Reinigung und Pflege

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

⚠ Stromschlaggefahr!

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

Achtung!

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

Grundgerät reinigen

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

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

Rezepte

Schlagsahne

- 200 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 3 mm.

→ **Bildfolge**

- Mit eingesetztem Profi Schlagbesen die aktuelle Einstellung überprüfen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10 mm) im Uhrzeigersinn lösen.
- Abstand zur Schüssel durch Drehen des Werkzeugs einstellen (1 ganze Umdrehung entspricht 1 mm Höhenverstellung).

Gegen den Uhrzeigersinn drehen:

Abstand zur Schüssel wird geringer.

Im Uhrzeigersinn drehen:

Abstand zur Schüssel wird größer.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Abstand des Werkzeugs überprüfen. Der optimale Abstand der Werkzeuge zur Schüssel beträgt 3 mm. Gegebenenfalls den Abstand anpassen.
- Ist der Abstand optimal eingestellt, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm zurückkippen.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10 mm) gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

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  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.

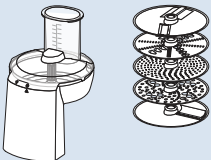
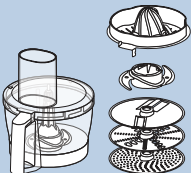
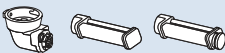
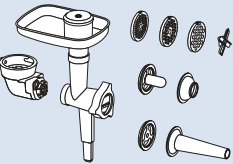
Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Display zeigt nichts an. Leuchtring ist aus. Gerät lässt sich nicht einschalten.	Gerät hat keinen Strom.	■ Stromversorgung überprüfen. ■ Netzstecker einstecken.
Gerät läuft nicht an. Leuchtring leuchtet.	Ein Sicherungssystem wurde aktiviert.	→ „Sicherungssysteme“ siehe 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. Netzstecker ausstecken. ■ Schüssel bis zum Anschlag festdrehen. ■ Winkelgetriebe festdrehen und Verschlusshebel vollständig schließen.

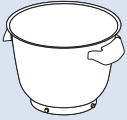
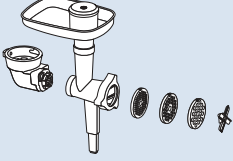
Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Schwenkarm lässt sich nicht öffnen.	Auf dem hinteren, roten Antrieb ist ein Zubehör angebracht.	■ Zubehör abnehmen. ■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm öffnen.

Displayanzeige	mögliche Ursache	Abhilfe
FEHLER MOTOR ÜBERLAST	Es wurde eine zu große Menge an Zutaten gleichzeitig oder zu lange verarbeitet.	■ Drehschalter auf ○ stellen. Netzstecker ausstecken. ■ Verarbeitungsmenge reduzieren. ■ Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
	Das Gerät oder ein Zubehör ist blockiert.	■ Drehschalter auf ○ 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 ○ 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 ○ stellen. ■ Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
FEHLER SCHÜSSEL FEHLT	Schüssel oder Winkelgetriebe (Zubehör) hat sich gelöst.	■ Drehschalter auf ○ stellen. Netzstecker ausstecken. ■ 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 erweitert wird, kann es mittlerweile weiteres Zubehör geben, das hier nicht aufgeführt ist. Besuchen Sie daher www.bosch-home.com, um zu sehen, welche aktuellen Zubehörartikel angeboten werden.

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

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities. → *“Recipes” see page 34*

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

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

Important safety information

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

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

Risk of electric shock and fire!

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

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

Risk of injury!

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

Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

Caution!

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

Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 34*

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

Contents

Intended use.....	22
Important safety information	22
Overview.....	25
Before using the appliance for the first time.....	25
Parts and operating controls.....	25
Preparation	28
Basic settings	28
Using without additional functions	29
Using the time and timer function	30
Using SensorControl Plus	31
Using the scales	32
Using accessories	33
Cleaning and maintenance.....	34
Recipes.....	34
Re-adjustment of tools.....	36
Safety systems	36
Disposal.....	36
Guarantee.....	36
Troubleshooting.....	37
Accessories	38

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

Base unit

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

Control panel

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

Bowl

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

Tools

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

* Depending on the model

Note: Your food processor comes with additional accessories depending on the model.

Before using the appliance for the first time

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

Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. A

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.

→ “Cleaning and maintenance” see page 34

Parts and operating controls

Colour coding

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

Drives

→ Fig. A

The appliance has 3 different drives.

Main drive, black (4)

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



Front drive, yellow (5)

For using accessories with a yellow connector.



Rear drive, red (6)

For using accessories with a red connector.



Protective drive covers (5a and 6a)

For covering unused drives.

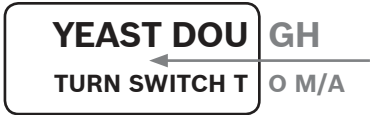
Further information: → “Accessories” see page 38

Display

→ Fig. A

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

Example:



The language in which the text is displayed can be changed. → “Basic settings” see page 28

Function buttons

→ Fig. A

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

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

* Depending on the model

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

Rotary switch with illuminated ring

→ Fig. B



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

Settings	
M/A	The setting M/A has various functions: Without automatic programme = M: Instantaneous switching at maximum speed/fast. Hold down switch for the required duration. With automatic programme = A: Automatic regulation of the duration. After activating the automatic setting, set the switch to M/A and hold it briefly. The switch will remain set to M/A and will revert back to O after the automatic programme has ended. The appliance is switched off. → “Using SensorControl Plus” see page 31
O	Stop/Switch off
	Function “Folding in” at minimum speed/very slow
1...7	Speed settings 1: low speed/slow 7: maximum speed/fast

Tools

→ Fig. **A**

Professional flexible beating whisk

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



Professional stirring whisk

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



Kneading hook

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



Recommended speeds

	For folding in and mixing different ingredients gently (e.g. folding in beaten egg white)
1-2	For stirring and mixing ingredients
3	For kneading heavy dough with the kneading hook
5-7	For stirring and whipping ingredients (e.g. whipped cream) with the professional flexible beating whisk or the professional stirring whisk
M/A	For using the tools with SensorControl Plus → <i>“Using SensorControl Plus” see page 31</i>

Re-adjustment of tools

The appliance is factory-set so the professional stirring whisk almost touches the bottom of the bowl to ensure that ingredients are mixed together perfectly. If the tools touch the bottom of the bowl or are too far from it, the gap can be easily corrected. → *“Re-adjustment of tools” see page 36*

Swivel arm

→ Fig. **C**

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



Bowl and cover

→ Fig. **D**

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

Inserting and removing tools

→ Fig. **E**

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

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

Remove tool: Press the lever on the protective cap down until the tool is released. Take the tool out of the drive.

Cable reel

→ Fig. **A**

Depending on the model: The

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

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

Important!

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



Cable storage compartment

→ Fig. A



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

Safety systems

The appliance features various safety systems. → “Safety systems” see page 36

Preparation

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

The base unit is prepared for further use.

Basic settings

Setting the display language

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

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

- Press and hold buttons and + at the same time until the configuration menu is opened. The language selection is shown.

- Press the button + or – repeatedly until the desired language is displayed.

LANGUAGE

ENGLISH

- Press and hold buttons and + simultaneously until “SAVED ENGLISH” appears on the display. The language selection is saved.

SAVED

ENGLISH

- If no further setting is made, “OptiMUM” appears again on the display.

Additional settings

- Press and hold buttons and + at the same time until the configuration menu is opened.
- The following settings appear in sequence each time button is briefly pressed:
 - LANGUAGE
Language in which the display texts are displayed.
 - SOUND
Volume of the acoustic signals – setting in 6 levels from off to loud.
 - BRIGHTNESS
Brightness of the display – setting in 6 levels from dark to bright.
 - UNITS (for models with scales)
Unit of display for the scales – grams (g) or pounds (lb).
- The current setting is changed using the button + or –.
- Press and hold buttons and + simultaneously until “SAVED” appears on the display. The changed settings are saved.

Using without additional functions

Risk of injury!

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

Important:

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

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

→ Image sequence

1. Depending on the processing task, select the professional flexible beating whisk, professional stirring whisk or kneading hook (→ “Tools” see page 27), align the lever on the protective cap to the front and insert the tool in the main drive until it locks into place.
2. Put the ingredients to be processed in the bowl.
3. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.

Risk of injury!

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

Operating the appliance

4. Plug the mains plug into the mains. “OptiMUM” appears on the display.
5. Set the rotary switch to the required setting (→ “Recommended speeds” see page 27). “TIME” appears on the display and the elapsed processing duration is displayed.
6. Process the ingredients until you achieve the required result.
7. Turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
8. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
9. Turn the bowl clockwise until it can be raised. Remove the bowl.
10. Press the lever on the protective cap down until the tool is released. Take the tool out of the drive.
11. Take the cover off the drive.

Clean all parts immediately after use.

→ “Cleaning and maintenance” see page 34

Note: Please also use our application examples to familiarise yourself with your new appliance and its functions.

→ “Recipes” see page 34

Adding more ingredients

More ingredients can also be added during processing.

→ Fig.

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

Risk of injury!

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

→ Image sequence

1. To add larger quantities or ingredients, turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill.
2. Press the release button and raise the swivel arm to the stop. „ARM OPEN“ appears on the display.
3. Add the ingredients directly to the bowl. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place. „OptiMUM“ appears on the display.

Continue processing your ingredients.

Note: By opening the arm, the elapsed processing duration is reset to “00:00”.

Using the time and timer function

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

“TIME” function

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

Notes:

- Hold button  down while processing to reset the duration to “00:00”.
- After processing or when it is interrupted, hold button  down to display the start screen. “OptiMUM” appears on the display.

“TIMER” function

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

→ Image sequence

1. Prepare the appliance. Add ingredients.
2. Plug in the appliance. “OptiMUM” appears on the display.
3. Press button . “05:00” appears on the display.

4. Set the required processing duration using button **+** or **–**. The values will change faster if the respective button is pressed and held down. The set processing duration will remain saved for approx. 5 minutes.
5. Set the rotary switch to the required setting.
6. The remaining duration will be shown on the display and the countdown will continue.
7. Once the remaining duration has elapsed, an acoustic signal will sound and the appliance will stop processing automatically. “FINISH TIMER” appears on the display.
8. „TURN SWITCH TO 0“ appears on the display.
9. Turn the rotary switch to **O**. “OptiMUM” appears on the display.
10. Disconnect the mains plug.
11. Processing with the “TIMER” function is ended.

Clean all parts immediately after use.

→ “Cleaning and maintenance” see page 34

Notes:

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

Using the timer without processing food:

- Press button . „05:00“ appears on the display.
- Set the required processing duration using button + or –.
- Press button  briefly twice to start the timer.
- The remaining duration will be shown on the display and the countdown will continue.
- Once the duration has elapsed, an acoustic signal sounds. “FINISH TIMER” appears on the display.

Notes:

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

Using SensorControl Plus

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

The following automatic programmes are available with SensorControl Plus:

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

Selecting programme

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

Programme	Tool/Ingredients
CREAM >300 ml *	Professional stirring whisk 300-700 ml cream
CREAM >700 ml *	Professional stirring whisk 700-1500 ml cream
EGG WHITE	Professional stirring whisk White of 2-12 eggs
YEAST DOUGH	Kneading hook Ingredients and quantities according to the recipe ➔ “Recipes” see page 34

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

Notes:

- Before using the automatic SensorControl Plus for the first time, the food processor must have been running for at least two minutes to ensure that the sensors function correctly.
- Press button  to abort the programme selection. „OptiMUM“ appears on the display.
- The function buttons are locked when SensorControl Plus is in use.
- Do not fill any additional ingredients after SensorControl Plus has been started.
- SensorControl Plus is only programmed for the described tools and food (in the specified quantities). Other combinations are not possible.
- The age, the temperature and the contents of the ingredients affect the time required and the result.

- SensorControl Plus cannot produce optimum results unless the eggs are fresh or the cream has been cooled (approx. 6 °C).
- Cream which was previously frozen cannot be whipped.
- Cream which contains additives or lactose-free cream can not produce ideal results.
- Do not add sugar, flavours or other additives for cream or beaten egg white until SensorControl Plus is complete.
- Turn the rotary switch to **O** to cancel SensorControl Plus. A slight resistance must be overcome for this.
- If the result is not how you wish it to be, turn the rotary switch to setting **7** (for cream and beaten egg white) or setting **3** (for yeast dough) and continue to process the ingredients until the desired consistency is achieved.
- Do not start SensorControl Plus a second time with ingredients which have already been processed.

Example: Making beaten egg white with SensorControl Plus

→ Image sequence

1. Prepare the base unit and insert the professional stirring whisk.
2. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
3. Plug the mains plug into the mains. "OptiMUM" appears on the display.
4. Separate the eggs (2-12 eggs).
5. Press button . "CREAM" appears on the display.
6. Press button **+**. "EGG WHITE" appears on the display.
7. Add the egg white to the bowl. "TURN SWITCH TO M/A" appears on the display.
8. Turn the rotary switch to **M/A** and hold it briefly.
9. "SENSOR CONTROL Plus" appears on the display. SensorControl Plus monitors the processing.

10. Once the pre-programmed consistency has been achieved, an acoustic signal will sound and processing will stop. "FINISH" appears on the display.
11. The rotary switch automatically switches to **O**. "OptiMUM" appears on the display.
12. Disconnect the mains plug.
13. Processing with the "EGG WHITE" function is ended.

Clean all parts immediately after use.

→ "Cleaning and maintenance" see page 34

Using the scales

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

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

Important:

- Press button  to leave the weighing function again. "OptiMUM" appears on the display.
- The appliance has 4 weight sensors in the feet. The scales only supply the correct results if all of the feet are standing on a solid and level surface. Do not put any cloths or other items underneath.
- After switching on or resetting the scales, they are calibrated for a brief moment (tare). During this process, do not touch the appliance or place any items on top of it (e.g. wooden spoon, tea towel etc.).
- Ensure that measuring jugs or packaging are not lying on top of the appliance (e.g. on the edge of the filling shaft).

Weighing ingredients

→ Image sequence

1. Prepare the base unit.
2. Plug the mains plug into the mains. "OptiMUM" appears on the display.
3. Press button  and don't touch the appliance again. "-----" (tare) appears on the display for a brief moment.
4. "0 g" or "0.00 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
5. Add ingredients. The scales display the weight.
6. To weigh additional ingredients separately: press button  and do not touch the appliance again. "-----" (tare) appears on the display for a brief moment.
7. "0 g" or "0.00 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
8. Add all desired ingredients and weigh them in this manner.

Process the weighed ingredients. → *"Using without additional functions" see page 29*

Note: If button  is pressed while processing food, "FOR SCALE TURN SWITCH TO 0" appears on the display.

Pre-setting the weight

→ Image sequence

1. Press button  and don't touch the appliance again. "-----" (tare) appears on the display for a brief moment.
2. "0 g" or "0 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
3. Press button . "50 g" or "XY lb" appears on the display (depending on the setting).
4. Set the desired weight using button  or  (max. 5000 g).
5. Add ingredients. The quantity still missing is shown on the display, e.g. "65 g".

6. From "40 g", a recurring acoustic signal sounds. The lower the remaining quantity, the faster the acoustic signal sounds.
7. At "0 g" (meaning that the pre-set quantity has been added), the acoustic signal stops.
8. If the pre-set quantity has been exceeded, the acoustic signal will sound continuously. The additional weight is indicated with a minus symbol. If the quantity is exceeded by 25 g, "-25 g" is displayed.

Using accessories

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

→ *"Accessories" see page 38*

Preparation for accessories

The base unit requires different preparation depending on the accessory.

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

→ Fig.

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

Important:

- Observe yellow, red or black marking on drive and accessory. → “Recipes” see page 34
- Always secure unused drives with protective drive covers.
- See the separate instructions for the individual accessory for all further steps.

Cleaning and maintenance

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

→ Fig. ❶

⚠ Risk of electric shock!

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

Caution!

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

Cleaning the base unit

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

Cleaning the bowl and tools

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

Recipes

Whipped cream

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



Note: For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → “Using SensorControl Plus” see page 31

Egg whites

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



Note: For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → “Using SensorControl Plus” see page 31

Sponge mixture

Basic recipe

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



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

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

Maximum quantity: 2½ x basic recipe



Shortcrust pastry

Basic recipe

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



From 500 g flour:

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



Maximum quantity: 4 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

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

Maximum quantity: 3 x basic recipe

Note: For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → "Using SensorControl Plus" see page 31



Pasta dough

Basic recipe

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

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe



Bread dough

Basic recipe

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



Re-adjustment of tools

Risk of injury!

Pull out the mains plug before re-adjusting.

Caution!

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

→ Image sequence

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

Turn anticlockwise:

Distance to bowl is reduced.

Turn clockwise:

Distance to bowl is increased.

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

Safety systems

Start lock-out

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

Automatic power-on safety lock

If the power is interrupted, the appliance remains switched on, but the motor does not start again when power is restored.

To switch back on, first turn the rotary switch to **O**, and then switch on again.

Overload protection

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

Swivel arm protection device

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

Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

Troubleshooting

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

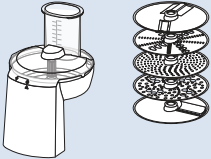
Problem	Possible cause	Remedy
Nothing shown on display. Illuminated ring is off. Appliance cannot be switched on.	Appliance has no power supply.	■ Check the power supply. ■ Plug the mains plug into the mains.
Appliance does not start. The illuminated ring lights up.	A safety system was activated.	→ “Safety systems” see page 36
Appliance switches off during use.	Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.	■ Turn the rotary switch to ○. Disconnect the mains plug. ■ Reduce the processing quantity. ■ Allow the appliance to cool down to room temperature.
	Swivel arm was opened.	■ Turn the rotary switch to ○. ■ Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
	Bowl or bevel gear (accessory) has become loose.	■ Turn the rotary switch to ○. Disconnect the mains plug. ■ Tighten the bowl by turning until the stop. ■ Tighten the bevel gear and close the locking lever completely.
The swivel arm cannot be opened.	An accessory is fitted to the red rear drive.	■ Remove accessory. ■ Press the release button and open the swivel arm.

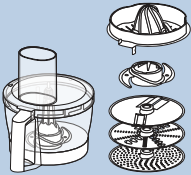
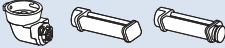
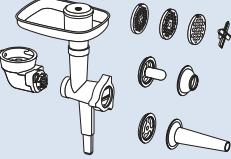
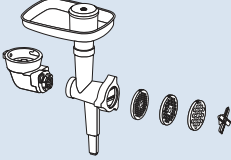
Display	Possible cause	Remedy
ERROR OVERLOAD	Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.	■ Turn the rotary switch to ○. Disconnect the mains plug. ■ Reduce the processing quantity. ■ Allow the appliance to cool down to room temperature.
	The appliance or one of the accessories is blocked.	■ Turn the rotary switch to ○. Disconnect the mains plug. ■ Check appliance/accessories and rectify the blockage.

Display	Possible cause	Remedy
ERROR SCALE	The scales do not work properly.	- Turn the rotary switch to 0. Disconnect the mains plug. - Try again after approx. 30 min.
	Scales defective	If the message appears continuously, the scales may be defective. Please contact the customer service.
ERROR ARM OPEN	Swivel arm was opened.	- Turn the rotary switch to 0. - Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
ERROR BOWL MISSING	Bowl or bevel gear (accessory) has become loose.	- Turn the rotary switch to 0. Disconnect the mains plug. - Tighten the bowl by turning until the stop. - Tighten the bevel gear and close the locking lever completely.
OVERLOAD SCALE or UNDERLOAD SCALE	The measurement result is outside the measurement and display range of the scales (-990 g to 5000 g)	- Do not add more than 5000 g of ingredients. - Do not remove more than 990 g of ingredients.
OVERLOAD or UNDERLOAD when using SensorControl Plus	Too much or too little of the ingredients was added for the selected programme.	Add ingredients according to the specified quantities. → "Using SensorControl Plus" see page 31

Accessories

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

Accessories	Designation	Description
	MUZ9VL1	Continuous-feed shredder For cutting, shredding and grating fruit, vegetables and other foods.

Accessories	Designation	Description
	MUZ9VLP1	Multi-blender with citrus press For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for grating carrots, radishes, cheese, nuts and chilled chocolate. For squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	MUZ9PP1	Pasta press For making sheets of dough and tagliatelle.
	MUZ9TM1	Multi-chopper set For grinding and chopping small quantities of spices, cereals, coffee or sugar For cutting and chopping meat, fish, hard cheese, herbs, fruit, vegetables, nuts or chocolate. For mixing liquid or semi-solid food, for cutting/ chopping raw fruit and vegetables, frozen fruit and puréeing food.
	MUZ9HA1	Meat mincer with sausage stuffing and kebbe attachment For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf. For stuffing sausages. For making dough or minced meat pockets.
	MUZ9MX1	Blender For mixing drinks, puréeing fruit and vegetables, preparing mayonnaise, chopping fruit/nuts and crushing ice cubes, for puréeing and mixing soups and sauces.
	MUZ9ER1	Stainless steel mixing bowl with handles The bowl can be used to process up to 3500 g cake mixture.
	MUZ9KR1	Plastic mixing bowl with handles The bowl can be used to process up to 3500 g cake mixture.
	MUZ9FW1	Meat mincer For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.

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 53

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

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

Consignes de sécurité importantes

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

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

Risque de chocs électriques et d'incendie !

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

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'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 52

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	40
Consignes de sécurité importantes	40
Vue d'ensemble	43
Avant la première utilisation	43
Pièces et éléments de commande	43
Préparation	46
Réglages de base	46
Utilisation sans fonctions supplémentaires	47
Utilisation de la fonction Temps et Minuteur	48
Utilisation de SensorControl Plus	49
Utilisation de la balance	51
Utiliser les accessoires	52
Nettoyage et entretien	52
Recettes	53
Ajustage fin des ustensiles	54
Systèmes de sécurité	55
Mise au rebut	55
Garantie	55
Dérangements et solutions	56
Accessoires	58

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A**

Appareil de base

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

Bandeau de commande

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

Bol

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

Ustensiles

- 13 **Fouet mixeur « Profi Flexi » 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 52

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 58

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 46

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 49

O Arrêt / mise hors tension

Fonction « Incorporer » avec vitesse minimale / très lente

1...7 Vitesses

1 : vitesse minimale / marche lente
7 : vitesse maximale / marche rapide

Ustensiles

→ Figure A

Fouet mixeur « Profi Flexi »

Pour pétrir les pâtes, comme de la pâte levée ou de la mousse.
Pour incorporer des blancs montés en neige ou de la crème.



Fouet batteur pro

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



Crochet pétrisseur

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



Recommandations concernant la vitesse

	Pour incorporer et mélanger avec précaution divers ingrédients (p. ex. incorporer des blancs en neige)
1-2	Pour introduire et mélanger des ingrédients
3	Pour pétrir des pâtes épaisses avec le crochet pétrisseur
5-7	Pour mélanger et battre des ingrédients (p. ex. crème chantilly) avec le fouet mixeur « Profi Flexi » ou le fouet batteur pro
M/A	Pour l'utilisation d'ustensiles avec SensorControl Plus → « Utilisation de SensorControl Plus » voir page 49

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 54

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

→ Figure A

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



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

Important !

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

Compartiment de rangement du cordon

→ **Figure A**



Selon le modèle : l'appareil est équipé d'un compartiment de rangement du cordon. La longueur du cordon d'alimentation peut ainsi être réglée en tirant ou poussant le cordon dans le compartiment.

Systèmes de sécurité

L'appareil possède des systèmes de sécurité différents. → « *Systèmes de sécurité* » voir page 55

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

1. Selon la tâche à effectuer, sélectionner le fouet mixeur « Profi Flexi », le fouet batteur pro ou le crochet pétrisseur (→ « Ustensiles » voir page 45), 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 45). « 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 . 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 52

Remarque : pour découvrir votre nouvel appareil et ses fonctions, vous pouvez également utiliser nos exemples d'utilisation. ➔ « *Recettes* » voir page 53

Rajouter des ingrédients

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

➔ Figure ❶

- 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 ❶

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 ❶

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 52

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 53

* 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 résultats non optimaux.
- Ajouter le sucre, les arômes et d'autres additifs pour la crème ou les blancs en neige seulement après l'arrêt du programme SensorControl Plus.
- 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.

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

→ Suite de la figure 1

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

6. Appuyer sur la touche **+**. «BLANC 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» apparaît 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 52

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

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 47

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

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 une série d'accessoires qui élargissent considérablement ses fonctions. En fonction du modèle, certains accessoires sont déjà compris dans la fourniture. Si un accessoire n'est pas compris dans la fourniture d'origine, il peut être acheté dans le commerce ou auprès du service après-vente. → «Accessoires» voir page 58

Préparatifs pour les accessoires

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

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

→ Figure 1

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 53
- 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 2

⚠ 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 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 49

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 49

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
- Battaer 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 crochét 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 crochét 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 49

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 crochét 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 9

- 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.

Sécurité anti-surcharge

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

Sécurité du bras pivotant

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

Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est



marqué selon la directive européenne



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

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.

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

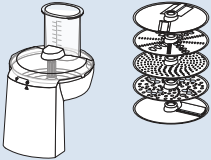
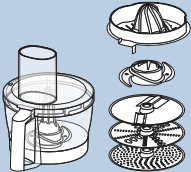
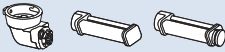
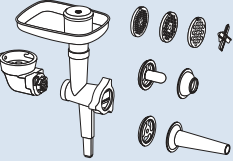
Les tableaux suivants vous présentent des solutions aux problèmes ou dérangements auxquels vous pouvez remédier vous-même. Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

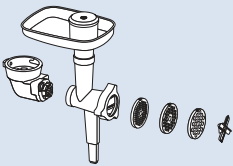
Problème	Cause possible	Solution
L'affichage n'indique rien. L'anneau lumineux est éteint. L'appareil refuse de s'enclencher.	L'appareil n'est pas sous tension.	■ Vérifier l'alimentation électrique. ■ Brancher la fiche dans la prise de courant.
L'appareil ne démarre pas. L'anneau lumineux est allumé.	Un système de sécurité a été activé.	→ « <i>Systèmes de sécurité</i> » voir page 55
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. ■ Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Tourner le bol jusqu'en butée. ■ Tourner fermement l'entraînement d'angle et fermer entièrement le levier de fermeture.
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 SURCHARGE MOTEUR	Une trop grande quantité d'ingrédients a été traitée simultanément ou trop longtemps.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur ○. Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Réduire la quantité à traiter. ■ Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
	L'appareil ou un accessoire est bloqué.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur ○. Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Contrôler l'appareil ou l'accessoire et supprimer le blocage.
	Moteur défectueux.	Si ce message s'affiche de manière permanente, le moteur est peut-être défectueux. Adressez-vous au service après-vente.
ERREUR BALANCE	La balance ne fonctionne pas correctement.	■ Amener l'interrupteur rotatif sur ○. 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 ○. ■ 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 ○. Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Tourner le bol jusqu'en butée. ■ Tourner fermement l'entraînement d'angle et fermer entièrement le levier de fermeture.
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 49

Accessoires

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

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

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 72*

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

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

Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

- L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma.
- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

⚠ Pericolo di lesioni!

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

- Non utilizzare mai contemporaneamente utensili e accessori o 2 accessori. Per l'uso degli accessori osservare sia il libretto d'istruzioni accluso sia le presenti istruzioni per l'uso.
- Per l'uso degli accessori osservare le marcature colorate presenti sugli accessori e sull'ingranaggio.

Pericolo di soffocamento!

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

Attenzione!

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

Importante!

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 72*

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

Indice

Uso corretto	60
Importanti avvertenze di sicurezza	60
Panoramica	63
Prima del primo utilizzo	63
Parti ed elementi di comando	63
Preparazione	66
Impostazioni di base	66
Utilizzo senza funzioni supplementari	67
Utilizzo della funzione ora e della funzione timer	68
Utilizzo di SensorControl Plus	69
Utilizzo della bilancia	70
Utilizzo degli accessori	71
Pulizia e cura	72
Ricette	72
Regolazione di precisione degli utensili	74
Sistemi di sicurezza	74
Smaltimento	74
Garanzia	75
Rimedi in caso di guasti	75
Accessori	77

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 72

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 77

Display

→ Figura A

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

Esempio:

PASTA LIEVITA →
← **METTERE L'INTERUTTORE SU**

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

È possibile modificare la lingua in cui vengono visualizzati i testi. → “Impostazioni di base” ved. pagina 66

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. cucchiain 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 69
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 albumi 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 69

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 74

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

→ Figura A

A seconda del modello:

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

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

Importante!

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



Vano portacavo

→ Figura A

A seconda del modello:

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



Sistemi di sicurezza

L'apparecchio è dotato di diversi sistemi di sicurezza. → *“Sistemi di sicurezza” ved. pagina 74*

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

1. A seconda della lavorazione da eseguire, selezionare la frusta "Profi Flexi", la frusta per montare professionale o il gancio impastatore (→ "Utensili" ved. pagina 65), 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 65). 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 72

Nota: seguite i nostri esempi d'impiego per conoscere meglio il vostro nuovo apparecchio e le sue funzioni. → "Ricette" ved. pagina 72

Aggiunta di ingredienti

Durante la lavorazione è possibile aggiungere altri ingredienti.

→ Figura

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

Pericolo di lesioni!

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

→ Sequenza immagini

1. Per aggiungere quantità maggiori o ingredienti più grandi, portare la manopola su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto. 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

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 72

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 72

* 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.
- Per interrompere il SensorControl Plus posizionare la manopola su **O**, superando un punto di lieve resistenza.
- Qualora il risultato non dovesse soddisfare le vostre aspettative, posizionare la manopola sul livello **7** (per panna e albumi montati a neve) o **3** (per pasta lievitata) e continuare a lavorare gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Non utilizzare il SensorControl Plus per una seconda volta con ingredienti già lavorati.

Un esempio: montare gli albumi con il SensorControl Plus

→ Sequenza immagini

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

7. Inserire gli albumi nella ciotola. Sul display compare "METTERE L'INTERRUTTORE 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 72

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. cucchiaini o panni da cucina, ecc.).

- Fare attenzione a non appoggiare misurini o confezioni all'apparecchio (ad es. sul bordo del pozzetto di riempimento).

Pesare gli ingredienti

→ Sequenza immagini

1. Preparare l'apparecchio base.
2. Inserire la spina di alimentazione. Sul display compare "OptiMUM".
3. Premere il tasto  e non toccare più l'apparecchio. 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 67

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

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 77

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 72*
- 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 69*

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 69*

Pasta biscotto

Ricetta base

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



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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Impasto di base per dolci

Ricetta base

- 3-4 uova
- 200-250 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina o la buccia di ½ limone
- 200-250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 500 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 150 ml di latte
- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta "Profi Flexi" per ca. ½ minuto alla velocità **1**, quindi per ca. 3-4 minuti alla velocità **5**.



Quantità massima: 2 volte e ½ la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

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



A partire da 500 g di farina:

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



Quantità massima: 4 volte la ricetta base

Pasta lievitata

Ricetta base

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



Quantità massima: 3 volte la ricetta base

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

→ "Utilizzo di SensorControl Plus" ved. pagina 69

Pasta all'uovo

Ricetta base

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



Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per il pane

Ricetta base

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



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

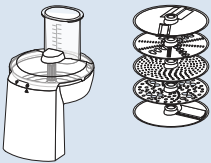
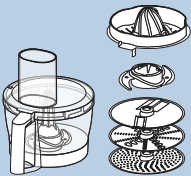
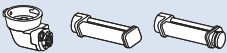
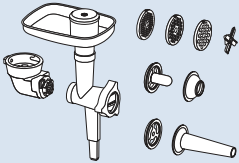
Nelle seguenti tabelle trovate le soluzioni per problemi o guasti che potete risolvere da soli. Se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

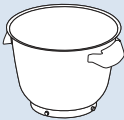
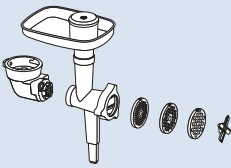
Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display non indica niente. L'anello luminoso è spento. L'apparecchio non si accende.	All'apparecchio non arriva elettricità.	■ Controllare l'alimentazione elettrica. ■ Inserire la spina di alimentazione.
L'apparecchio non si avvia. L'anello luminoso si illumina.	È stato attivato un sistema di sicurezza.	→ <i>"Sistemi di sicurezza" ved. pagina 74</i>
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. Staccare la spina di alimentazione. ■ Ruotare la ciotola fino all'arresto. ■ Ruotare l'ingranaggio angolare fino all'arresto e chiudere completamente la leva di chiusura.
Il braccio oscillante non si apre.	Sull'ingranaggio posteriore rosso è applicato un accessorio.	■ 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. Staccare la spina di alimentazione. ■ Ruotare la ciotola fino all'arresto. ■ Ruotare l'ingranaggio angolare fino all'arresto e chiudere completamente la leva di chiusura.
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 69

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.

Bestemming van het apparaat

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

→ “Recepten” zie pagina 91

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

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade. Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

Gevaar voor elektrische schokken en brand!

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

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

Gevaar voor letsel!

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

Verstikkingsgevaar!

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Attentie!

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

Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. ➔ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 91*

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

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	79
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	79
In één oogopslag.....	82
Voor het eerste gebruik	82
Onderdelen en bedieningselementen.....	82
Vorbereiding	85
Basisinstellingen.....	85
Gebruik zonder extra functies.....	86
Gebruik van de tijd- en de timerfunctie.....	87
Gebruik van SensorControl Plus	88
Gebruik van de weegschaal	89
Gebruik van toebehoren	90
Reiniging en verzorging.....	91
Recepten	91
Fijne instelling van de hulpstukken	93
Beveiligingssystemen	93
Afval.....	93
Garantie.....	94
Hulp bij storingen.....	94
Toebehoren.....	96

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ Afbeelding

Basisapparaat

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

Bedieningspaneel

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

10 Display

Kom

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

Hulpstukken

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

* afhankelijk van het model

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

Voor het eerste gebruik

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

Attentie!

Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

- Het basisapparaat en alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.

→ Afbeelding

- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.

→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 91

Onderdelen en bedieningselementen

Kleurmarkering

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

Aandrijvingen

→ Afbeelding

Het apparaat beschikt over 3 verschillende aandrijvingen.

Hoofdaandrijving, zwart (4)

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



Voorste aandrijving, geel (5)

Voor het gebruik van toebehoren met een geel verbindingstuk.



Achterste aandrijving, rood (6)

Voor het gebruik van toebehoren met een rood verbindingstuk.



Aandrijvingsbeschermdoek (5a en 6a)

Voor het afdekken van aandrijvingen die niet worden gebruikt.

Meer informatie: → “Toebehooren” zie pagina 96

Display

→ Afbeelding

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

Voorbeeld:



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

→ “Basisinstellingen” zie pagina 85

Functietoetsen

→ Afbeelding

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

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

* afhankelijk van het model

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

Draaischakelaar met lichtring

→ Afbeelding

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



Instellingen

M/A	De instelling M/A heeft verschillende functies: Zonder automatisch programma = M: Momentschakeling met het hoogste toerental / snel. Schakelaar gedurende de gewenste tijd vasthouden. Met automatisch programma = A: Automatische regeling van de duur. Na activering van het automatische programma de schakelaar op M/A zetten en kort ingedrukt houden. De schakelaar blijft op M/A staan en springt na het beëindigen van het automatische programma opnieuw op O . Het apparaat is uitgeschakeld. → “Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 88
O	Stop / Uitschakelen
	Functie “Mengen” op laagste toerental / zeer langzaam.
1...7	Snelheidsstanden 1: laag toerental / langzaam 7: hoogste toerental / snel

Hulpstukken

→ Afbeelding A

Roergarde “Profi Flexi”

Voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg of mousse.

Voor het omroeren van geklopt eiwit of room.



Professionele garde

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



Kneedhaak

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



Snelheidsadviezen

	Voor het mengen en behoedzaam mengen van verschillende ingrediënten (bijv. geklopt eiwit mengen)
1-2	Voor het roeren en mengen van ingrediënten
3	Voor het kneden van zwaar deeg met de kneedhaak
5-7	Voor het roeren en kloppen van ingrediënten (bijv. slagroom) met de roergarde “Profi Flexi” of met de professionele garde
M/A	Voor het gebruik van de hulpstukken met SensorControl Plus → “Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 88

Fijne instelling van de hulpstukken

Het apparaat is in de fabriek zodanig ingesteld dat de professionele garde de bodem van de kom bijna aanraakt zodat de ingrediënten optimaal met elkaar worden vermengd. Wanneer de hulpstukken de bodem aanraken of de afstand tot de bodem te groot is, kan dit eenvoudig worden gecorrigeerd. → “Fijne instelling van de hulpstukken” zie pagina 93

Draaiarm

→ Afbeelding B

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



Kom en deksel

→ Afbeelding D

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

Hulpstukken aanbrengen en verwijderen

→ Afbeelding E

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

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

Hulpstuk verwijderen: de hevel aan de beschermkap omlaag drukken tot het hulpstuk loslaat en het hulpstuk uit de aandrijving nemen.

Snoeroproller

→ Afbeelding F

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



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

Belangrijk!

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

Snoeropbergvak

→ Afbeelding A

Afhankelijk van het model:

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



Beveiligingssystemen

Het apparaat beschikt over verschillende beveiligingssystemen. → “Beveiligingssys-temen” zie pagina 93

Voorbereiding

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

Het basisapparaat is voor het verdere gebruik voorbereid.

Basisinstellingen

Displaytaal instellen

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
 - Stekker in wandcontactdoos doen.
 - Op het display verschijnt “OptiMUM”.
- Aanwijzing:** wordt het apparaat binnen een bepaalde tijd niet gebruikt of bediend, gaat het display langzaam uit en gaat het in stand-bymodus. Door het aanraken van een willekeurige toets verschijnt opnieuw “OptiMUM”.
- De toetsen ☺ en + tegelijk ingedrukt houden tot het configuratiemenu geopend wordt. De taalkeuze verschijnt.

- De toets + of – zo vaak indrukken tot de gewenste taal weergegeven wordt.

TAAL
NEDERLANDS

- De toetsen ☺ en + tegelijk ingedrukt houden tot “OPGESLAGEN NEDERLANDS” op het display verschijnt. De taalkeuze is opgeslagen.

OPGESLAGE
NEDERLANDS

- Wordt er verder geen instelling uitgevoerd, dan verschijnt op het display opnieuw “OptiMUM”.

Overige instellingen

- De toetsen ☺ en + tegelijk ingedrukt houden tot het configuratiemenu geopend wordt.
- Telkens door het kort indrukken van de toets ☺ verschijnen na elkaar de volgende instellingen.
 - TAAL
Taal waarin de displayteksten weergegeven worden.
 - GELUID
Volume van de signalen – instelling in 6 standen van uit tot luid.
 - HELDERHEID
Helderheid van het display – instelling in 6 standen van donker tot helder.
 - EENHEDEN (bij modellen met weegschaal)
Weergave-eenheid van de weegschaal – gram (g) of pond (lb).
- Met de toets + o – wordt de actuele instelling veranderd.
- De toetsen ☺ en + tegelijk ingedrukt houden tot “OPGESLAGEN” op het display verschijnt. De gewijzigde instellingen zijn opgeslagen.

Gebruik zonder extra functies

Gevaar voor letsel!

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

Belangrijk:

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

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

→ **Afbeeldingenreeks**

1. Afhankelijk van de verwerkingstaak roergarde “Profi Flexi”, professionele garde of kneedhaak kiezen (→ “Hulpstukken” zie pagina 84), de hevel aan de beschermkap naar voren toe uitlijnen en het hulpstuk tot aan het vastklikken in de hoofdaandrijving steken.
2. De ingrediënten in de kom doen.
3. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.

Gevaar voor letsel!

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

Apparaat bedienen

4. Stekker in wandcontactdoos doen. Op het display verschijnt “OptiMUM”.
5. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten (→ “Snelheidsadviezen” zie pagina 84). Op het display verschijnt “TIJD” en de verstreken verwerkingsduur wordt weergegeven.
6. Verwerk de ingrediënten zo lang tot het gewenste resultaat is bereikt.
7. Draaischakelaar op  zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
8. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
9. De kom met de klok mee draaien tot hij kan worden opgetild. Kom verwijderen.
10. De hevel op de beschermkap omlaag drukken tot het hulpstuk loslaat en het hulpstuk uit de aandrijving nemen.
11. Deksel van de aandrijving trekken.

Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 91

N.B.: gebruik ook onze toepassingsvoorbeelden om uw nieuwe apparaat en de functies ervan beter te leren kennen. → “Recepten” zie pagina 91

Ingrediënten toevoegen

Tijdens de verwerking kunnen ook andere ingrediënten worden toegevoegd.

→ **Afbeelding**

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

Gevaar voor letsel!

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

→ **Afbeeldingenreeks**

1. Om grotere hoeveelheden of ingrediënten toe te voegen, draaiknop op  zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat.

2. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen. Op het display verschijnt "ARM OPEN"
3. De ingrediënten direct in de kom doen. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt. Op het display verschijnt "OptiMUM". Ingrediënten verder verwerken.

Aanwijzing: door het openen van de arm wordt de bestaande verwerkingsduur op "00:00" teruggezet.

Gebruik van de tijd- en de timerfunctie

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

Functie - "TIJD"

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

Opmerkingen:

- Tijdens de verwerking de toets  ingedrukt houden om de duur op "00:00" terug te zetten.
- Na de verwerking of bij onderbreking de toets  ingedrukt houden om het startbeeldscherm weer te geven. Op het display verschijnt "OptiMUM".

Functie - "TIMER"

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

→ Afbeeldingenreeks

1. Het apparaat voorbereiden. Ingrediënten toevoegen.
2. Het apparaat aansluiten. Op het display verschijnt "OptiMUM".
3. De toets  indrukken. Op het display verschijnt "05:00".

4. Met de toets + of – de gewenste verwerkingsduur instellen. Door het ingedrukt houden van de desbetreffende toets wisselen de waarden sneller. De ingestelde verwerkingsduur blijft ca. 5 minuten opgeslagen.
5. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
6. Op het display wordt de resterende duur weergegeven en afgeteld.
7. Als de resterende duur verstreken is, weerklinkt een signaal en het apparaat stopt de verwerking automatisch. Op het display verschijnt "EINDE TIMER".
8. Op het display verschijnt "ZET KNOP OP 0".
9. Draaischakelaar op  zetten. Op het display verschijnt "OptiMUM".
10. Stekker uit het stopcontact nemen.
11. De verwerking met de functie "TIMER" is beëindigd.

Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → "Reiniging en verzorging" zie pagina 91

Aanwijzingen:

- Als een duur van meer dan 60 minuten ingesteld moet worden, wordt bijkomend het uur weergegeven: "1:01:30".
- De toets + of – indrukken om de weergegeven resterende duur op elk moment aan te kunnen passen.
- De toets  2 keer kort indrukken om de timer te stoppen (het apparaat loopt verder) of opnieuw te starten.
- De draaiknop op  draaien om de verwerking te onderbreken. De resterende duur blijft opgeslagen en wordt na het herinschakelen opnieuw afgeteld.
- De toets  ingedrukt houden om de timer uit te schakelen. Op het display verschijnt "OptiMUM". Daarna verschijnt "TIJD" en de verstreken verwerkingsduur wordt weergegeven.

Timer gebruiken zonder levensmiddelen te verwerken:

- De toets  indrukken. Op het display verschijnt "05:00".
- Met de toets + of – de gewenste verwerkingsduur instellen.
- De toets  2 keer kort indrukken om de timer te starten.
- Op het display wordt de resterende duur weergegeven en afgeteld.
- Als de duur verstreken is, weerklinkt er een signaal. Op het display verschijnt "EINDE TIMER".

Aanwijzingen:

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

Gebruik van SensorControl Plus

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

Met SensorControl Plus zijn volgende automatische programma's beschikbaar.

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

Programma kiezen

- Toets  indrukken. Op het display verschijnt "ROOM".
- Toets + of – indrukken. Na elkaar verschijnen de volgende programma's:

Programma	Hulpstuk / ingrediënten
ROOM >300 ml *	Professionele garde 300-700 ml room
ROOM >700 ml *	Professionele garde 700-1500 ml room
EIWIT	Professionele garde Eiwit van 2-12 eieren
GISTDEEG	Kneedhaak Ingrediënten en hoeveelheden volgens recept → "Recepten" zie pagina 91

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

Opmerkingen:

- Om een goede werking van het sensorsysteem te waarborgen, moet de keukenmachine minstens 2 minuten in gebruik zijn geweest voordat de SensorControl Plus-automaat kan worden gebruikt.
- De toets  indrukken om de programmakeuze vroegtijdig te verlaten. Op het display verschijnt "OptiMUM".
- Tijdens het gebruik van SensorControl Plus zijn de toetsen geblokkeerd.
- Na het starten van SensorControl Plus geen bijkomende ingrediënten toevoegen.
- SensorControl Plus is alleen voor de beschreven hulpstukken en levensmiddelen (in de opgegeven hoeveelheden) geprogrammeerd. Andere combinaties zijn niet mogelijk.

- De versheid, de temperatuur en de samenstelling van de gebruikte ingrediënten beïnvloeden de benodigde tijd en het resultaat.
- De SensorControl Plus -automaat kan alleen optimale resultaten bereiken wanneer de eieren vers zijn resp. de room gekoeld is (ca. 6 °C).
- Voordien bevroren room kan niet geklopt worden.
- Gebruik van room met additieven of lactosevrije room kan niet tot ideale resultaten leiden.
- Suiker, aroma's en andere ingrediënten voor room of geklopt eiwit pas na beëindiging van SensorControl Plus toevoegen.
- Om de SensorControl Plus af te breken, de draaiknop op **O** zetten. Hiervoor moet een geringe weerstand overwonnen worden.
- Als het resultaat niet met de eigen wensen overeenkomt, de draaiknop op stand **7** (voor room en geklopt eiwit) of stand **3** (voor gistdeeg) zetten en de ingrediënten tot de gewenste consistentie verwerken.
- SensorControl Plus geen tweede keer met reeds verwerkte ingrediënten starten.

Een voorbeeld: eiwit met SensorControl Plus kloppen

→ Afbeeldingenreeks

1. Het basisapparaat voorbereiden en de professionele garde inzetten.
2. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
3. Stekker in wandcontactdoos doen. Op het display verschijnt "OptiMUM".
4. Eieren scheiden (2-12 stuks).
5. Toets  indrukken. Op het display verschijnt "ROOM".
6. Toets **+** indrukken. Op het display verschijnt "EIWIT".
7. Het eiwit in de kom doen. Op het display verschijnt "ZET KNOP OP M/A"
8. Draaiknop op **M/A** zetten en kort ingedrukt houden.

9. Op het display verschijnt "SENSOR CONTROL Plus". SensorControl Plus bewaakt de verwerking.
10. Als de voorgeprogrammeerde consistentie bereikt werd, weerklinkt een signaal en de verwerking wordt beëindigd. Op het display verschijnt "EINDE".
11. De draaiknop springt automatisch op **O**. Op het display verschijnt "OptiMUM".
12. Stekker uit het stopcontact nemen.
13. De verwerking met de functie "EIWIT" is beëindigd.

Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → *"Reiniging en verzorging"* zie pagina 91

Gebruik van de weegschaal

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

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

Aanwijzingen:

- De toets  indrukken om de weegfunctie opnieuw te verlaten. Op het display verschijnt "OptiMUM".
- Het toestel heeft 4 gewichtssensoren in de standvoeten. De weegschaal levert alleen correcte resultaten als ze met alle voeten op een vast en effen werkvlak staat. Geen doeken of dergelijke eronder leggen.
- Na het inschakelen of terugzetten van de weegschaal wordt deze gedurende een kort moment gekalibreerd (tarra). Het apparaat hierbij niet aanraken en geen voorwerpen erop leggen (bijv. kooklepel, vaatdoek, etc.).
- Erop letten dat maatbekers of verpakkingen niet op het apparaat (bijv. aan de rand van de vulschacht) liggen.

Ingrediënten wegen

→ Afbeeldingenreeks

1. Het basisapparaat voorbereiden.
2. Stekker in wandcontactdoos doen.
Op het display verschijnt "OptiMUM".
3. Toets  indrukken en apparaat niet meer aanraken. Op het display verschijnt gedurende een kort moment "-----" (tarra).
4. Op het display verschijnt "0 g" of "0.00 lb" (afhankelijk van de instelling). De weegschaal is klaar.
5. Ingrediënten toevoegen. De weegschaal geeft het gewicht weer.
6. Om andere ingrediënten afzonderlijk te wegen: toets  indrukken en apparaat niet meer aanraken.
7. Op het display verschijnt "0 g" of "0.00 lb" (afhankelijk van de instelling). De weegschaal is klaar.
8. Op deze manier alle gewenste ingrediënten toevoegen en afwegen.

Daarna de afgewogen ingrediënten verwerken. → "Gebruik zonder extra functies" zie pagina 86

Aanwijzing: Wordt de toets  tijdens de verwerking van levensmiddelen ingedrukt, dan verschijnt op het display "VOOR WEEGSCHAAL ZET KNOP OP 0".

Gewicht vooraf instellen

→ Afbeeldingenreeks

1. Toets  indrukken en apparaat niet meer aanraken. Op het display verschijnt gedurende een kort moment "-----" (tarra).
2. Op het display verschijnt "0 g" of "0.00 lb" (afhankelijk van de instelling). De weegschaal is klaar.
3. Toets + indrukken. Op het display verschijnt "50 g" of "0.1 lb" (afhankelijk van de instelling).
4. Met de toets + of — het gewenste gewicht instellen (max. 5000 g).
5. Ingrediënten toevoegen. De nog ontbrekende hoeveelheid wordt op het display weergegeven, bijv. "65 g".

6. Vanaf "40 g" weerklinkt een terugkerend signaal. Hoe geringer de resterende hoeveelheid, des te sneller weerklinkt het signaal.
7. Bij "0 g" (de vooraf ingestelde hoeveelheid werd toegevoegd) gaat het signaal uit.
8. Wordt de vooraf ingestelde hoeveelheid overschreden, dan weerklinkt het signaal permanent. Het extra gewicht wordt met een minteken gemarkeerd. Bij 25 g teveel hoeveelheid wordt op het display "-25 g" weergegeven.

Gebruik van toebehoren

Bij uw keukenmachine horen een aantal toebehoren waarmee u de functieomvang duidelijk kunt uitbreiden. Afhankelijk van het model omvat de levering al bepaalde toebehoren. Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak of bij de servicedienst worden aangeschaft. → "Toebehoren" zie pagina 96

Vorbereitung voor toebehoren

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

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

→ Afbeelding

1. Voorbereiding voor hulpstukken.
2. Voorbereiding voor toebehoren op de zwarte aandrijving met haakse overbrenging en toebehoren dat op de plaats van de kom wordt aangebracht.
3. Voorbereiding voor toebehoren op de rode aandrijving, bijvoorbeeld mixer of multi-fijnmaakapparaat.

4. Voorbereiding voor toebehoren op de gele aandrijving zonder uitgang voor levensmiddelen, bijvoorbeeld multi-mixer of citruspers.
5. Voorbereiding voor toebehoren op de gele aandrijving met uitgang voor levensmiddelen, bijvoorbeeld continue rasp- en snijapparaat.

Belangrijk:

- Let op de gele, rode of zwarte markering op de aandrijving en het toebehoren.
→ *“Recepten” zie pagina 91*
- Niet-gebruikte aandrijvingen altijd afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.
- Alle verdere stappen staan vermeld in de desbetreffende gebruiksaanwijzing van het toebehoren.

Reiniging en verzorging

Het apparaat en de gebruikte hulpstukken moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd. → **Afbeelding 11**

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

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

Attentie!

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

Basisapparaat reinigen

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

Kom en hulpstukken reinigen

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

Recepten

Slagroom

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



Aanwijzing: bij modellen met SensorControl Plus het automatische programma gebruiken. → *“Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 88*

Eiwit

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



Aanwijzing: bij modellen met SensorControl Plus het automatische programma gebruiken. → *“Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 88*

Biscuitdeeg

Basisrecept

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



Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

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

Maximum hoeveelheid: 2½ x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

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

Bij meer dan 500 g bloem:

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

Maximum hoeveelheid: 4 x basisrecept



Gistdeeg

Basisrecept

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

Maximum hoeveelheid: 3 x basisrecept

Aanwijzing: bij modellen met SensorControl Plus het automatische programma gebruiken. → “Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 88



Pastadeeg

Basisrecept

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

Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept



Brooddeeg

Basisrecept

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



Fijne instelling van de hulpstukken

Gevaar voor letsel!

Voor de fijne instelling de stekker uit het stopcontact halen.

Attentie!

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

→ **Afbeeldingenreeks**

- Controleer de actuele instelling terwijl de professionele garde is aangebracht.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
- De hulpstukken met één hand vasthouden. De contramoer met een steeksleutel (10 mm) met de wijzers van de klok mee losdraaien.
- Afstand tot de kom instellen door het hulpstuk te verdraaien (1 hele draai komt overeen met 1mm hoogteverstelling).

Tegen de klok in draaien: de afstand tot de kom wordt kleiner.

Met de klok mee draaien: de afstand tot de kom wordt groter.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
- Controleer de afstand van het hulpstuk. De optimale afstand van de hulpstukken tot de kom bedraagt 3 mm. Pas de afstand eventueel aan.
- Als de afstand optimaal is ingesteld, de ontgrendelknop indraaien en de draaiarm terug zetten.
- De hulpstukken met één hand vasthouden. De contramoer met een steeksleutel (10 mm) tegen de klok in vastdraaien.

Beveiligingssystemen

Inschakelbeveiliging

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

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

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

Overbelastingsbeveiliging

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

Draaiarmbeveiliging

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

Afval



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

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Hulp bij storingen

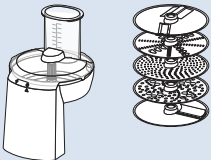
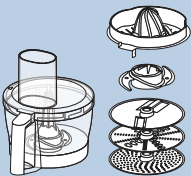
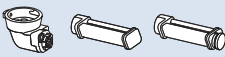
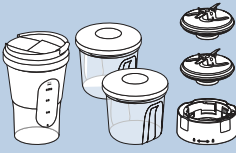
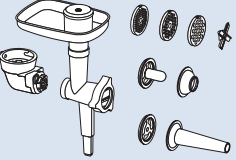
In de volgende tabellen vindt u oplossingen voor problemen of storingen die u makkelijk zelf kunt verhelpen. Neem contact op met de servicedienst als een storing niet kan worden verholpen.

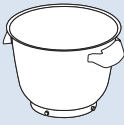
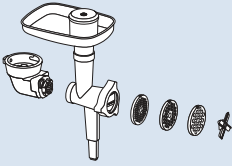
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Display geeft niets weer. Lichtring is uit. Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	Het apparaat heeft geen stroom.	■ Stroomvoorziening controleren. ■ Stekker in wandcontactdoos doen.
Het apparaat start niet. Lichtring brandt.	Een veiligheidssysteem werd geactiveerd.	→ “Beveiligingssystemen” zie pagina 93
Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.	Er werd een te grote hoeveelheid ingrediënten gelijktijdig of te lang verwerkt.	■ Draaischakelaar op O zetten. Stekker uit het stopcontact nemen. ■ Kleinere hoeveelheid verwerken. ■ Het apparaat tot kamertemperatuur laten afkoelen.
	Draaiarm werd geopend.	■ Draaischakelaar op O zetten. ■ Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
	Kom of haakse overbrenging (toebereiden) is losgekomen.	■ Draaischakelaar op O zetten. Stekker uit het stopcontact nemen. ■ De mengkom tot aan de aanslag vastdraaien. ■ Haakse overbrenging vastdraaien en sluithendel volledig sluiten.
De draaiarm kan niet geopend worden.	Op de achterste, rode aandrijving is toebereiden aangebracht.	■ Toebereiden verwijderen. ■ Ontgrendelknop indrukken en draaiarm openen.

Display-indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
FOUT MOTOR OVERBELAST	Er werd een te grote hoeveelheid ingrediënten gelijktijdig of te lang verwerkt.	■ Draaischakelaar op O zetten. Stekker uit het stopcontact nemen. ■ Kleinere hoeveelheid verwerken. ■ Het apparaat tot kamertemperatuur laten afkoelen.
	Het apparaat of een toebehoren is geblokkeerd.	■ Draaischakelaar op O zetten. Stekker uit het stopcontact nemen. ■ Apparaat / toebehoren controleren en blokkering verwijderen.
	Motor defect.	Verschijnt de melding permanent, dan is de motor mogelijk defect. Neem contact op met onze service.
FOUT WEEGSCHAAL	De weegschaal functioneert niet naar behoren.	■ Draaischakelaar op O zetten. Stekker uit het stopcontact nemen. ■ Na ca. 10 min. opnieuw proberen.
	Weegschaal defect.	Verschijnt de melding permanent, dan is de weegschaal mogelijk defect. Neem contact op met onze service.
FOUT ARM OPEN	Draaiarm werd geopend.	■ Draaischakelaar op O zetten. ■ Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
FOUT KOM ONTBREEKT	Kom of haakse overbrenging (toebehoren) is losgekomen.	■ Draaischakelaar op O zetten. Stekker uit het stopcontact nemen. ■ De mengkom tot aan de aanslag vastdraaien. ■ Haakse overbrenging vastdraaien en sluithendel volledig sluiten.
OVERBELAST WEEGSCHAAL of ONDERBELAST WEEGSCHAAL	Het meetresultaat bevindt zich buiten het meet- en indicatiebereik van de weegschaal (-990 g tot 5000 g)	■ Niet meer dan 5000 g ingrediënten gebruiken. ■ Niet meer dan 990 g ingrediënten verwijderen.
OVERBELAST of ONDERBELAST bij gebruik van SensorControl Plus	Er werden teveel of te weinig ingrediënten voor het gekozen programma toegevoegd.	■ Ingrediënten overeenkomstig de opgegeven hoeveelheden toevoegen. → “Gebruik van SensorControl Plus” zie pagina 88

Toebehoren

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

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

Toebehoren	Aanduiding	Beschrijving
	MUZ9MX1	Mixer Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, het malen van ijsblokjes en het pureren en mengen van soepen en sauzen.
	MUZ9ER1	Roestvrijstalen-mengkom met handgrepen In de kom kan max. 3500 g roerdeeg worden verwerkt.
	MUZ9KR1	Kunststof mengkom met grepen In de kom kan tot 3500 g roerdeeg verwerkt worden.
	MUZ9FW1	Vleeswolf Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke tilladte maks. mængder. → ”Opskrifter” se side 109

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

Vigtige sikkerhedshenvisninger

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

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

Fare for elektrisk stød og brandfare!

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

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

Fare for at komme til skade!

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

Fare for kvælning!

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

OBS!

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

Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 109

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

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	98
Vigtige sikkerhedshenvisninger	98
Overblik	100
Før første brug.....	101
Dele og betjeningsselementer	101
Forberedelse	103
Grundindstillinger.....	103
Brug uden ekstrafunktioner	104
Brug af tids- og timerfunktionen.....	105
Brug af SensorControl Plus	106
Brug af vægt.....	107
Brug af tilbehør	108
Rengøring og pleje	109
Opskrifter	109
Finindstilling af redskaber.....	110
Sikringssystemer	111
Bortskaffelse.....	111
Reklamationsret.....	111
Hjælp i tilfælde af fejl	112
Tilbehør	113

Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede** 

Motorenhed

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

Betjeningsfelt

- 9 Funktionsknapper**
 - a Funktionsvalgknapper*
 - b Indstillingsknapper

Display

Skål

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

Redskaber

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

* afhængigt af modellen

Bemærk: Afhængigt af modellen leveres køkkenmaskinen med yderligere tilbehør.

Før første brug

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

OBS!

Et beskadiget apparat må aldrig tages i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede A**
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 109

Dele og betjeningselementer

Farvemarkering

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

Drev

→ Billede A

Apparatet har 3 forskellige drev.

Hoveddrev, sort (4)

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



Forreste drev, gult (5)

Til brug af tilbehør med gult forbindelsesstykke.



Bageste drev, rødt (6)

Til brug af tilbehør med rødt forbindelsesstykke.



Drevbeskyttelseslåg

(5a og 6a)

Til tildækning af drev, der ikke benyttes.

Flere informationer: → *"Tilbehør"* se side 113

Display

→ Billede A

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

Eksempel:



Sproget, som teksterne vises på, kan ændres. → *"Grundindstillinger"* se side 103

Funktionsknapper

→ Billede A

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

Knapper

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

* afhængigt af modellen

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

Drejekontakt med lysring

→ Billede B

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



Indstillinger	
M/A	Indstillingen M/A har forskellige funktioner: Uden automatikprogram = M: Kortvarig drift med højeste hastighed/hurtig. Hold kontakten fast i den ønskede tid. Med automatikprogram = A: Automatisk regulering af tiden. Stil kontakten på M/A efter aktivering af automatikken, og fasthold den kort. Kontakten bliver stående på M/A og springer tilbage igen på O efter afslutning af automatikken. Apparatet er slukket. → "Brug af SensorControl Plus" se side 106
O	Stop/sluk
	Funktion "iblanding" med laveste hastighed/meget langsom
1...7	Hastighedstrin 1: lav hastighed/langsom 7: højeste hastighed/hurtig

Redskaber

→ Billede

Røreris "Profi Flexi"

Til røring af dej, f.eks. rørt dej eller mousse.

Til iblanding af piskede æggehvider eller fløde.



Piskeris "Profi"

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



Æltekrog

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



Hastighedsanbefalinger

	Til iblanding og skånsom sammenblanding af forskellige ingredienser (f.eks. iblanding af piskede æggehvider)
1-2	Til irøring og sammenblanding af ingredienser
3	Til æltning af tunge dej med æltekrogen
5-7	Til røring og piskning af ingredienser (f.eks. piskefløde) med røreriset "Profi Flexi" eller piskeriset "Profi"
M/A	Til brug af redskaber med SensorControl Plus → "Brug af SensorControl Plus" se side 106

Finindstilling af redskaber

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

→ "Finindstilling af redskaber" se side 110

Svingarm

→ Billede



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

Skål og låg

→ Billede

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

Isætning og udtagning af redskaber

→ Billede

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

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

Udtagning af redskab: Tryk grebet på beskyttelseskappen nedad, indtil redskabet løsner sig, og tag redskabet ud af drevet.

Kabelopruller

→ Billede

Afhængigt af modellen:

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

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

Vigtigt!

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

Kabelrum

→ Billede

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

Sikringssystemer

Apparatet har forskellige sikringssystemer.

→ "Sikringssystemer" se side 111

Forberedelse

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

Motorenheden er forberedt til den videre brug.

Grundindstillinger

Indstilling af displaysprog

- Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
- Sæt netstikket i.
- I displayet vises "OptiMUM".

Bemærk: Hvis apparatet ikke anvendes eller betjenes inden for et vist tidsrum, fader displayet langsomt ud og går i standbymodus. Ved at berøre en vilkårlig knap vises "OptiMUM" igen.

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

SPROG

DANSK

- Hold knapperne  og + trykket inde samtidigt, indtil "GEMT DANSK" vises i displayet. Sprogvalget er gemt.

GEMT

DANSK

- Hvis der ikke foretages nogen yderligere indstilling, vises "OptiMUM" igen i displayet.

Flere indstillinger

- Hold knapperne ☺ og + trykket inde samtidigt, indtil konfigurationsmenuen åbnes.
- Ved at trykke kort på knappen ☺ vises de følgende indstillinger efter hinanden.
 - SPROG
Sproget, som displayteksterne vises på.
 - LYD
Signallydenes lydstyrke – indstilling i 6 trin fra slukket til høj.
 - LYSSTYRKE
Displayets lysstyrke – indstilling i 6 trin fra mørk til lys.
 - ENHEDER (ved modeller med vægt)
Vægtens visningsenhed – gram (g) eller unse (lb).
- Med knappen + eller – ændres den aktuelle indstilling.
- Hold knapperne ☺ og + trykket inde samtidigt, indtil "GEMT" vises i displayet. De ændrede indstillinger er gemt.

Brug uden ekstrafunktioner

⚠ Fare for at komme til skade!

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

Vigtigt:

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

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

➔ Billedrække

1. Vælg røriset "Profi Flexi", piskeriset "Profi" eller æltekrogen afhængigt af forarbejdningsopgaven (➔ "Redskaber" se side 102), indstil grebet på beskyttelseskappen, så det peger fremad, og før redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
2. Kom ingredienserne, der skal forarbejdes, i skålen.
3. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.

⚠ Fare for at komme til skade!

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

Betjening af apparatet

4. Sæt netstikket i. I displayet vises "OptiMUM".
5. Stil drejekontakten på det ønskede trin (➔ "Hastighedsanbefalinger" se side 102). I displayet vises "TID", og den forløbne forarbejdningsvarighed vises.
6. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
7. Stil drejekontakten på **O**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
8. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
9. Drej skålen i retning med uret, indtil den kan løftes af. Tag skålen ud.
10. Tryk grebet på beskyttelseskappen nedad, indtil redskabet løsner sig, og tag redskabet ud af drevet.
11. Træk låget af drevet.

Rengør straks alle dele efter brug.

➔ "Rengøring og pleje" se side 109

Bemærk: Benyt også vores eksempler på brug til at lære dit nye apparat og dets funktioner bedre at kende. ➔ "Opskrifter" se side 109

Påfyldning af flere ingredienser

Under forarbejdningen kan der også påfyldes flere ingredienser.

→ Billede

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

Fare for at komme til skade!

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

→ Billedrække

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

Bemærk: Ved åbning af armen nulstilles den hidtidige forarbejdningsvarighed til "00:00".

Brug af tids- og timerfunktionen

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

Funktionen "TID"

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

Henvisninger:

- Hold knappen  trykket inde under forarbejdningen for at nulstille varigheden til "00:00".
- Hold knappen  trykket inde for at få vist startbilledskærmen efter forarbejdningen eller ved en afbrydelse. I displayet vises "OptiMUM".

Funktionen "TIMER"

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

→ Billedrække

1. Forbered apparatet. Fyld ingredienserne i.
2. Slut apparatet til stikkontakten. I displayet vises "OptiMUM".
3. Tryk på knappen . I displayet vises "05:00".
4. Indstil den ønskede forarbejdningsstid med knappen + eller -. Ved at holde den pågældende knap trykket inde skifter værdierne hurtigere. Den indstillede forarbejdningsstid forbliver gemt i ca. 5 minutter.
5. Stil drejekontakten på det ønskede trin.
6. I displayet vises og nedtælles den resterende varighed.
7. Når den resterende varighed er udløbet, lyder der en signallyd, og apparatet stopper automatisk forarbejdningen. I displayet vises "FÆRDIG TIMER".
8. I displayet vises "DREJ KONTAKT TIL 0".
9. Stil drejekontakten på . I displayet vises "OptiMUM".
10. Træk netstikket ud.
11. Forarbejdningen med funktionen "TIMER" er afsluttet.

Rengør straks alle dele efter brug.

→ "Rengøring og pleje" se side 109

Henvisninger:

- Hvis der indstilles en varighed på mere end 60 minutter, vises der endvidere timer: "1:01:30".
- Tryk på knappen + eller - for når som helst at tilpasse den viste resterende varighed.
- Tryk kort 2 gange på knappen  for at stoppe timeren (apparatet kører videre) eller starte den igen.

- Drej drejekontakten hen på **O** for at afbryde forarbejdningen. Den resterende varighed forbliver gemt og nedtælles videre, efter der er tændt igen.
- Hold knappen **⏸** trykket inde for at slukke timeren. I displayet vises "OptiMUM". Derefter vises "TID", og den forløbne forarbejdningsvarighed vises.

Brug af timer uden at forarbejde fødevarer:

- Tryk på knappen **⏸**. I displayet vises "05:00".
- Indstil den ønskede forarbejdningsvarighed med knappen **+** eller **-**.
- Tryk kort 2 gange på knappen **⏸** for at starte timeren.
- I displayet vises og nedtælles den resterende varighed.
- Når varigheden er udløbet, lyder der en signallyd. I displayet vises "FÆRDIG TIMER".

Henvisninger:

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

Brug af SensorControl Plus

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

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

Valg af program

- Tryk på knappen **⏸**. I displayet vises "FLØDE".
- Tryk på knappen **+** eller **-**. Der vises følgende programmer efter hinanden:

Program	Redskab/ingredienser
FLØDE >300 ml *	Piskeris "Profi" 300-700 ml fløde
FLØDE >700 ml *	Piskeris "Profi" 700-1500 ml fløde
ÆGGEHVIDER	Piskeris "Profi" Æggehvider fra 2-12 æg
GÆRDEJ	Æltekrog Ingredienser og mængder afhængigt af opskriften → "Opskrifter" se side 109

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

Henvisninger:

- Før SensorControl Plus-automatikken bruges første gang, skal køkkenmaskinen mindst have været i brug i 2 minutter for at sikre en korrekt funktion af sensorikken.
- Tryk på knappen **⏸** for at forlade programvalget før tid. I displayet vises "OptiMUM".
- Mens SensorControl Plus bruges, er knapperne spærret.
- Påfyld ikke flere ingredienser efter start af SensorControl Plus.
- SensorControl Plus er kun programmeret til de beskrevne redskaber og fødevarer (i de angivne mængder). Andre kombinationer er ikke mulige.
- De anvendte ingrediensers friskhed, temperatur og indhold påvirker den nødvendige tid og resultatet.

- Der kan kun opnås optimale resultater med SensorControl Plus, hvis æggene er friske og fløden er kold (ca. 6 °C).
- Der kan ikke piskes fløde, som tidligere har været frosset ned.
- Hvis der anvendes fløde med tilsætningsstoffer eller laktosefri fløde, kan det føre til uoptimale resultater.
- Tilsæt først sukker, aromaer og andre tilsætningsstoffer til fløde eller piskede æggehvider efter afslutning af SensorControl Plus.
- Stil drejekontakten på **O** for at afbryde SensorControl Plus. Til dette skal der overvindes en lille modstand.
- Hvis resultatet ikke svarer til egne ønsker, så stil drejekontakten på trin **7** (til fløde og piskede æggehvider) eller trin **3** (til gærdej), og forarbejd ingredienserne videre til den ønskede konsistens.
- Start ikke SensorControl Plus en gang til med ingredienser, der allerede er forarbejdet.

Et eksempel: Fremstilling af piskede æggehvider med SensorControl Plus

→ Billedrække

1. Forbered motorenheden, og sæt piskeriset "Profi" i.
2. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
3. Sæt netstikket i. I displayet vises "OptiMUM".
4. Del æggene (2-12 stk.).
5. Tryk på knappen . I displayet vises "FLØDE".
6. Tryk på knappen **+**. I displayet vises "ÆGGEHVIDER".
7. Fyld æggehviderne i skålen. I displayet vises "DREJ KONTAKT TIL M/A".
8. Stil drejekontakten på **M/A**, og fasthold den kort.
9. I displayet vises "SENSOR CONTROL Plus". SensorControl Plus overvåger forarbejdningen.

10. Når den forprogrammerede konsistens er opnået, lyder der en signallyd, og forarbejdningen afsluttes. I displayet vises "FÆRDIG".

11. Drejekontakten springer automatisk hen på **O**. I displayet vises "OptiMUM".

12. Træk netstikket ud.

13. Forarbejdningen med funktionen "ÆGGEHVIDER" er afsluttet.

Rengør straks alle dele efter brug.

→ "Rengøring og pleje" se side 109

Brug af vægt

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

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

Henvisninger:

- Tryk på knappen  for at forlade vejefunktionen igen. I displayet vises "OptiMUM".
- Apparatet har 4 vægtsensorer i ståfodderne. Vægten leverer kun korrekte resultater, hvis den står med alle fødder på en fast og jævn arbejdsflade. Læg ikke klude eller andet under.
- Efter vægten tændes eller nulstilles, kalibreres den i et kort øjeblik (tara). Berør i den forbindelse ikke apparatet, og læg ikke genstande på det (f.eks. grydeske, køkkenklud osv.).
- Sørg for, at målebægre eller emballager ikke ligger på apparatet (f.eks. ved kanten af påfyldningsskakten).

Vejning af ingredienser

→ Billedrække

1. Forbered motorenheden.
2. Sæt netstikket i. I displayet vises "OptiMUM".
3. Tryk på knappen , og berør ikke længere apparatet. I displayet vises "-----" (tara) i et kort øjeblik.
4. I displayet vises "0 g" eller "0.00 lb" (afhængigt af indstillingen). Vægten er klar.
5. Fyld ingredienserne i. Vægten viser vægten.
6. For at veje flere ingredienser hver for sig: Tryk på knappen , og berør ikke længere apparatet.
7. I displayet vises "0 g" eller "0.00 lb" (afhængigt af indstillingen). Vægten er klar.
8. Tilsæt og afvej alle ønskede ingredienser på denne måde.

Forarbejd derefter de afvejede ingredienser.

→ "Brug uden ekstrafunktioner" se side 104

Bemærk: Hvis der trykkes på knappen , mens der forarbejdes fødevarer, vises "FOR VÆGT DREJ KONTAKT TIL 0" i displayet.

Forindstilling af vægt

→ Billedrække

1. Tryk på knappen , og berør ikke længere apparatet. I displayet vises "-----" (tara) i et kort øjeblik.
2. I displayet vises "0 g" eller "0.00 lb" (afhængigt af indstillingen). Vægten er klar.
3. Tryk på knappen +. I displayet vises "50 g" eller "0.1 lb" (afhængigt af indstillingen).
4. Indstil den ønskede vægt (maks. 5000 g) med knappen + eller -.
5. Fyld ingredienserne i. Mængden, der stadig mangler, vises i displayet, f.eks. "65 g".

6. Fra "40 g" lyder der en tilbagevendende signallyd. Jo mindre den resterende mængde er, desto hurtigere lyder signallyden.
7. Ved "0 g" (den forindstillede mængde er fyldt i) går signallyden ud.
8. Hvis den forindstillede mængde overskrides, lyder signallyden konstant. Den ekstra vægt markeres med et minustegn. Ved for stor mængde på 25 g vises "-25 g" i displayet.

Brug af tilbehør

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

→ "Tilbehør" se side 113

Forberedelse til tilbehør

Afhængigt af tilbehøret skal motorenheden forberedes forskelligt.

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

→ Billede

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

Vigtigt:

- Vær opmærksom på gul, rød og sort markering på drev og tilbehør.
→ "Opskrifter" se side 109
- Tildæk altid ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslågene.
- Alle yderligere skridt fremgår af den pågældende separate brugsanvisning til tilbehøret.

Rengøring og pleje

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

→ Billede 19**⚠ Fare for elektrisk stød!**

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

OBS!

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

Rengøring af motorenhed

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

Rengøring af skål og redskab

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

Opskrifter**Flødeskum**

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



Bemærk: Brug automatikprogrammet ved modeller med SensorControl Plus. → "Brug af SensorControl Plus" se side 106

Æggehvider

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



Bemærk: Brug automatikprogrammet ved modeller med SensorControl Plus. → "Brug af SensorControl Plus" se side 106

Lagkagedej**Grundopskrift**

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



Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Rørt dej

Grundopskrift

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

Maks. mængde: 2½ x grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift

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

Fra 500 g mel:

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

Maks. mængde: 4 x grundopskrift

Gærdej

Grundopskrift

- 500 g mel
- 1 æg 80 g fedt (stuetemperatur)
- 80 g sukker
- 200-250 ml lunken mælk
- 25 g frisk gær eller 1 brev tørgær
- skal af en ½ citron
- 1 knsp. salt



- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-6 minutter på trin 3 med æltekrogen.

Maks. mængde: 3 x grundopskrift

Bemærk: Brug automatikprogrammet ved modeller med SensorControl Plus. → "Brug af SensorControl Plus" se side 106

Nudeldej

Grundopskrift

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

Maks. mængde: 1,5 x grundopskrift

Brøddej

Grundopskrift

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

Finindstilling af redskaber

⚠ Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud før finindstilling.

OBS!

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

→ Billedrække

- Kontrollér den aktuelle indstilling med piskeriset "Profi" sat i.
- Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
- Hold redskabet fast med den ene hånd. Løsn kontramøtrikken med en gaffelnøgle (10 mm) i retning med uret.



- Indstil afstanden til skålen ved at dreje redskabet (1 hel omdrejning svarer til en højdejustering på 1 mm).

Drejning i retning mod uret:

Afstanden til skålen bliver mindre.

Drejning i retning med uret:

Afstanden til skålen bliver større.

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

Sikringssystemer

Indkoblingssikring

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

Genindkoblingssikring

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

Overbelastningssikring

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

Svingarmssikring

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

Bortskaffelse



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

Reklamationsret

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

Indsendelse til reparation

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

Ret til ændringer forbeholdes.

Hjælp i tilfælde af fejl

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

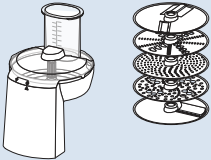
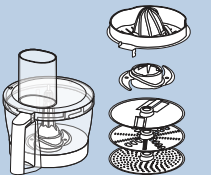
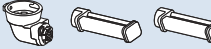
Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Displayet viser ikke noget. Lysringen er slukket. Apparatet kan ikke tændes.	Apparatet får ikke strøm.	■ Kontrollér strømforsyningen. ■ Sæt netstikket i.
Apparatet starter ikke. Lysringen lyser.	Et sikringssystem blev aktiveret.	→ ”Sikringssystemer” se side 111
Apparatet slukker under brug.	Der blev forarbejdet en for stor mængde ingredienser samtidigt, eller de blev forarbejdet for længe.	■ Stil drejekontakten på . ■ Træk netstikket ud. ■ Reducér forarbejdningmængden. ■ Lad apparatet køle af til stuetemperatur.
	Svingarmen blev åbnet.	■ Stil drejekontakten på . ■ Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
	Skålen eller vinkeldrevet (tilbehør) har løsnet sig.	■ Stil drejekontakten på . ■ Træk netstikket ud. ■ Drej skålen fast indtil stop. ■ Skru vinkeldrevet fast, og luk låsegrebet helt.
Svingarmen kan ikke åbnes.	Der er anbragt et tilbehør på det bageste røde drev.	■ Tag tilbehøret af. ■ Tryk på oplåsningsknappen, og åbn svingarmen.

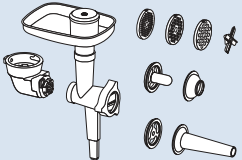
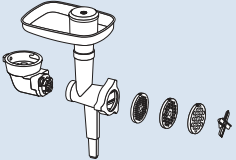
Displayvisning	Mulig årsag	Afhjælpning
FEJL OVERBELASTNING	Der blev forarbejdet en for stor mængde ingredienser samtidigt, eller de blev forarbejdet for længe.	■ Stil drejekontakten på . ■ Træk netstikket ud. ■ Reducér forarbejdningmængden. ■ Lad apparatet køle af til stuetemperatur.
	Apparatet eller et tilbehør er blokeret.	■ Stil drejekontakten på . ■ Træk netstikket ud. ■ Kontrollér apparatet/tilbehøret, og fjern blokaden.
	Motoren er defekt.	Vises denne meddelelse konstant, er motoren muligvis defekt. Kontakt kundeservice.
FEJL VÆGT	Vægten fungerer ikke korrekt.	■ Stil drejekontakten på . ■ Træk netstikket ud. ■ Forsøg igen efter ca. 10 min.
	Vægten er defekt.	Vises meddelelsen konstant, er vægten muligvis defekt. Kontakt kundeservice.

Displayvisning	Mulig årsag	Afhjælpning
FEJL ARM ÅBEN	Svingarmen blev åbnet.	■ Stil drejekontakten på O. ■ Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
FEJL SKÅL MANGLER	Skålen eller vinkeldrevet (tilbehør) har løsnet sig.	■ Stil drejekontakten på O. Træk netstikket ud. ■ Drej skålen fast indtil stop. ■ Skru vinkeldrevet fast, og luk låsegrebet helt.
OVER BELASTNING VÆGT eller UNDER BELASTNING VÆGT	Måleresultatet ligger uden for vægtens måle- og visningsområde (-990 g til 5000 g)	■ Påfyld ikke mere end 5000 g ingredienser. ■ Fjern ikke mere end 990 g ingredienser.
OVER BELASTNING eller UNDER BELASTNING ved brug af SensorControl Plus	Der blev påfyldt for mange eller for få ingredienser til det valgte program.	■ Påfyld ingredienser i henhold til mængdeanvisningerne. → "Brug af SensorControl Plus" se side 106

Tilbehør

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

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9VL1	Hurtigsnitter Til skæring, raspning og rivning af frugt, grøntsager og andre fødevarer.
	MUZ9VLP1	Multiblender med citruspresse Til hakning af krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til rivning af gulerødder, ræddike og ost, til rivning af nødder og kølet chokolade. Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.
	MUZ9PP1	Nudelforsats Til fremstilling af dejplader og båndnudler.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9TM1	Multihakkersæt Til maling og småhakning af mindre mængder krydderier, korn, kaffe og sukker Til småhakning og hakning af kød, fisk, hård ost, krydderurter, frugt, grøntsager, nødder eller chokolade. Til miksning af fyldende og halvfaste fødevarer, til småhakning/hakning af rå frugt og grøntsager samt frosne frugter og til purering af madvarer.
	MUZ9HA1	Kødhakker med pølsestopper- og kebbeindsats Til småhakning af rå kød til tatar eller forloren hare. Til stopning af pølse. Til fremstilling af fars- eller hakkekødsruller.
	MUZ9MX1	Blender Til miksning af drikkevarer, til purering af frugt og grøntsager, til fremstilling af mayonnaise, til småhakning af frugt, nødder og isterninger, til purering og miksning af supper og sovse.
	MUZ9ER1	Røreskål af rustfrit stål med greb I skålen kan der forarbejdes op til 3500 g rørt dej.
	MUZ9KR1	Røreskål af plastik med greb I skålen kan der forarbejdes op til 3500 g rørt dej.
	MUZ9FW1	Kødhakker Til småhakning af rå kød til tatar eller forloren hare.

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder må ikke overskrides. → "Oppskrifter" se side 126

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

Fare for elektrisk støt og brannfare

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

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

Fare for skade!

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

Fare for kvelning!

Barn må ikke få leke med emballasjen.

Obs!

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

Viktig!

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

➔ *"Rengjøring og pleie" se side 125*

**Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt.
Mer informasjon om våre produkter
finner du på vår internettside.**

Innhold

Korrekt bruk	115
Viktige sikkerhetsanvisninger	115
En oversikt	117
Før første gangs bruk	117
Deler og betjeningselementer	118
Forberedelse	120
Grunninnstillinger	120
Bruk uten hjelpefunksjoner	121
Bruk av tids- og tidsbryterfunksjon	122
Bruk av SensorControl Plus	123
Bruk av vekten	124
Bruk av tilbehør	125
Rengjøring og pleie	125
Oppskrifter	126
Fininnstilling av verktøyet	127
Sikringssystemer	127
Avfallshåndtering	128
Garanti	128
Hjelp ved feil	128
Tilbehør	130

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde A**

Basisapparat

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

Betjeningsfelt

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

10 Display

Bolle

11 Rørebolle i rustfritt stål

12 Lokk

- a Påfyllingssjakt

Verktøy

13 Rørepinne "Profi Flexi"

- a Beskyttelseshette
- b Utløserarm for verktøy

14 "Profi"-visp

- a Beskyttelseshette
- b Utløserarm for verktøy

15 Eltekrok

- a Beskyttelseshette
- b Utløserarm for verktøy

* avhengig av modell

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

Før første gangs bruk

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

Obs!

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

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmaterieell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde A**
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 125

Deler og betjeningselementer

Fargekoding

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

Drev

→ Bilde A

Apparatet er utstyrt med 3 ulike drev.

Hoveddrev, svart (4)

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



Fremre drev, gult (5)

Til bruk av tilbehør med gul koblingsdel.



Bakre drev, rødt (6)

Til bruk av tilbehør med rød koblingsdel.



Beskyttelseslukk for drevet (5a og 6a)

For å dekke til drev som ikke er i bruk.

Mer informasjon: → "Tilbehør" se side 130

Display

→ Bilde A

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

Eksempel:



Det er mulig å endre språket som tekstene skal vises på. → "Grunninnstillinger" se side 120

Funksjonstaster

→ Bilde A

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

Taster

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

* avhengig av modell

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

Dreiebryter med lysring

→ Bilde B

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



Innstillinger	
M/A	Innstillingen M/A har ulike funksjoner: Uten automatikkprogram = M: Momentkobling med høyeste turtall / hurtig. Hold fast bryteren i ønsket tid. Med automatikkprogram = A: Automatisk regulering av varigheten. Når automatikken er aktivert, settes bryteren på M/A og holdes kort. Bryteren blir stående på M/A og hopper tilbake til O når automatikken er avsluttet. Apparatet er slått av. → "Bruk av SensorControl Plus" se side 123
O	Stopp / slå av
	Funksjon "Innrøring" med laveste hastighet / svært sakte.
1...7	Hastighetstrinn 1: lavt turtall / sakte 7: høyeste turtall / hurtig

Verktøy

→ Bilde

Rørepinne "Profi Flexi"

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



"Profi"-visp

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



Eltekrok

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



Anbefalte hastigheter	
	Til innrøring og skånsom blanding av ulike ingredienser (f.eks. innrøring av stivpisket eggehvite)
1-2	Til innrøring og blanding av ingredienser
3	Til elting av tunge deiger med eltekroken
5-7	Til røring og pisking av ingredienser (f.eks. stivpisket krem) med "Profi Flexi"-rørepinnen eller "Profi"-vispen
M/A	Til bruk av verktøy med SensorControl Plus → "Bruk av SensorControl Plus" se side 123

Fininnstilling av verktøyet

Ved levering fra fabrikken er apparatet innstilt slik at Profi-vispen nesten berører bunnen i bollen, slik at ingrediensene blandes optimalt med hverandre. Dersom verktøyet berører bunnen i bollen eller har for stor avstand til den, er det lett å justere avstanden. → "Fininnstilling av verktøyet" se side 127

Svingarm

→ Bilde

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



Bolle og lokk

→ Bilde

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

Sette inn og ta ut verktøy

→ Bilde

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

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

Beskyttelseslokket dekker til drevet.

Ta ut verktøy: Press armen på beskyttelseslokket ned til verktøyet løsner, og ta verktøyet ut av drevet.

Kabeloppvikling

→ Bilde

Avhengig av modell: Apparatet er utstyrt med automatisk

kabeloppvikling. Strømkabelen trekkes ut med ett trekk til ønsket lengde (maks. 125 cm) og slippes langsomt igjen; kabelen er sikret.

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

Viktig!

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

Kabeloppbevaring

→ Bilde

Avhengig av modell: Apparatet er utstyrt med kabeloppbevaring.

Lengden på strømkabelen kan justeres etter behov ved at kabelen trekkes ut eller skyves inn.

Sikringssystemer

Apparatet er utstyrt med ulike sikrings-systemer. → "Sikringssystemer" se side 127

Forberedelse

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

Basisapparatet er klargjort for videre bruk.

Grunninnstillinger

Innstilling av displayspråk

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

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

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

SPRÅK

NORSK

- Trykk på tastene  og + samtidig til "LAGRET NORSK" vises i displayet. Språkvalget er lagret.

LAGRET

NORSK

- Hvis det ikke utføres ytterligere innstillinger, viser displayet igjen "OptiMUM".

Flere innstillinger

- Hold inne tastene ☺ og + samtidig, helt til konfigurasjonsmenyen åpnes.
- Ved å trykke kort på tast ☺ vises i tur og orden følgende innstillinger.
 - SPRÅK
Språk som displaytekster kan vises på.
 - LYD
Lydstyrken på signaltonene – kan stilles inn i 6 trinn, fra av til høyt.
 - LYSSTYRKE
Displayets lysstyrke – kan stilles inn i 6 trinn, fra mørkt til lyst.
 - ENHETER (på modeller med vekt)
Vektens visningsenhet – gram (g) eller ounce (lb).
- Den aktuelle innstillingen endres med tast + eller –.
- Hold tast ☺ og + inne samtidig, helt til displayet viser "LAGRET". De endrede innstillingene er lagret.

Bruk uten hjelpefunksjoner

⚠ Fare for skade!

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

Viktig:

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

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

→ Bildesekvens

1. Avhengig av arbeidsoppgave velges Profi Flexi-rørepinne, Profi-visp eller eletekrok (→ "Verktøy" se side 119). Sett armen på beskyttelseslokket så den vender framover, og stikk verktøyet inn i hoveddrevet til det går i lås..
2. Fyll ingrediensene som skal bearbeides på bollen.
3. Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.

⚠ Fare for skade!

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

Betjening av apparatet

4. Sett i støpselet. Displayet viser "OptiMUM".
5. Sett dreiebryteren på ønsket trinn (→ "Anbefalte hastigheter" se side 119). Displayet viser "TID", og den arbeidstiden som er gått vises.
6. Bearbeid ingrediensene helt til ønsket resultat er oppnådd.
7. Sett dreiebryteren på **O**. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
8. Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
9. Drei bollen med urviseren til du kan løfte den. Ta ut bollen.
10. Press armen på beskyttelseslokket ned til verktøyet løsner og du kan ta det ut av drevet.
11. Ta lokket av drevet.

Rengjør alle delene straks etter bruk.

→ "Rengjøring og pleie" se side 125

Merk: Du kan også bruke våre eksempler på bruk til å bli bedre kjent med ditt nye apparat og funksjonene. → "Oppskrifter" se side 126

Påfylling av ingredienser

Du kan fylle på flere ingredienser under arbeidet.

→ Bilde

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

Fare for skade!

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

➔ **Bildesekvens**

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

Merk: Ved å åpne armen tilbakestilles hittil innstilt arbeidstid til "00:00".

Bruk av tids- og tidsbryterfunksjon

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

Funksjonen "TID"

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

Merknader:

- Hold tast  trykket under arbeidet for å tilbakestille tiden til "00:00".
- Etter eller under pause i arbeidet kan du holde tast  inne for å vise startskjermen. Displayet viser "OptiMUM".

Funksjon "TIDSBRYTER"

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

➔ **Bildesekvens**

1. Forbered apparatet. Fyll på ingredienser.
2. Koble til apparatet. Displayet viser "OptiMUM".
3. Trykk på tast . Displayet viser "05:00".

4. Still inn ønsket arbeidstid med tast + eller –. Når den aktuelle tasten holdes inne, endres verdiene raskere. Innstilt arbeidstid lagres i ca. 5 minutter.
5. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
6. Displayet viser og teller ned gjenværende tid.
7. Når gjenværende tid er gått, lyder det en signaltone, og apparater stopper automatisk arbeidet. Displayet viser "SLUTT TIDSBRYTER".
8. Displayet viser "SETT BRYTEREN PÅ 0".
9. Sett dreiebryteren på **O**. Displayet viser "OptiMUM".
10. Trekk ut støpselet.
11. Arbeidet med "TIDSBRYTER"-funksjon er avsluttet.

Rengjør alle delene straks etter bruk.

➔ *"Rengjøring og pleie" se side 125*

Merknader:

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

Bruk av tidsbryter uten å bearbeide matvarer:

- Trykk på tast . Displayet viser "05:00".
- Still inn ønsket arbeidstid med tast + eller –.
- Trykk 2 ganger kort på tast  for å starte tidsbryteren.
- Displayet viser og teller ned gjenværende tid.
- Det lyder en signaltone når tiden er gått. Displayet viser "SLUTT TIDSBRYTER".

Merknader:

- Trykk 2 ganger kort på tast  for å stoppe tidsbryteren eller starte den igjen.

- Hvis du begynner å bearbeide matvarer mens tidsbryteren er i bruk, går apparatet til gjenværende tid er gått, og avslutter deretter automatisk arbeidet.

Bruk av SensorControl Plus

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

Med SensorControl Plus er følgende automatikkprogrammer tilgjengelige.

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

Velge program

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

Program	Verktøy / ingredienser
KREM >300 ml *	"Profi"-visp 300-700 ml kremfløte
KREM >700 ml *	"Profi"-visp 700-1500 ml kremfløte
EGGEHVITE	"Profi"-visp Eggehvite av 2-12 egg
GJÆRDEIG	Eltekrok Ingredienser og mengder iht. oppskrift → "Oppskrifter" se side 126

* På apparater med integrert vekt vises ikke alternativene ">300 ml" og ">700 ml" for "KREM". I displayet blinker "0g". Hvis det fylles på mellom 300 ml og 1500 ml kremfløte, viser displayet permanent mengden, og apparatet bruker automatisk riktige innstillinger. Hvis det fylles på mindre eller mer kremfløte, blinker den viste vekten.

Merknader:

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

Et eksempel: Lage stivpisket eggehvite med SensorControl Plus

→ Bildesekvens

1. Forbered basisapparatet og sett inn Profi-vispen.
2. Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.
3. Sett i støpselet. Displayet viser "OptiMUM".
4. Skill eggene (2-12 stk.).
5. Trykk på tast . Displayet viser "KREM".
6. Trykk på tast +. Displayet viser "EGGEHVITE".
7. Ha eggehviten i bollen. Displayet viser "SETT BRYTEREN PÅ M/A".
8. Sett dreiebryteren på **M/A** og hold den kort.
9. Displayet viser "SENSOR CONTROL Plus". SensorControl Plus overvåker arbeidet.
10. Når forprogrammert konsistens er oppnådd, lyder det en signaltone, og arbeidet avsluttes. Displayet viser "SLUTT".
11. Dreiebryteren går automatisk til **O**. Displayet viser "OptiMUM".
12. Trekk ut støpselet.
13. Arbeidet med "EGGEHVITE"-funksjonen er avsluttet.

Rengjør alle delene straks etter bruk.

→ "Rengjøring og pleie" se side 125

Bruk av vekten

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

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

Merknader:

- Trykk på tast  for å forlate vektfunksjonen igjen. Displayet viser "OptiMUM".

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

Veie ingredienser

→ Bildesekvens

1. Forbered basisapparatet.
2. Sett i støpselet. Displayet viser "OptiMUM".
3. Trykk på tast  og ikke rør apparatet lenger. Displayet viser et kort øyeblikk "-----" (Tara).
4. Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb" (avhengig av innstilling). Vekten er klar.
5. Fyll på ingredienser. Vekten viser vekten.
6. For å veie flere ingredienser separat: Trykk på tast  og ikke berør apparatet lenger.
7. Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb" (avhengig av innstilling). Vekten er klar.
8. På denne måten kan du tilsette og veie alle ønskede ingredienser.

Bearbeid deretter de veide ingrediensene.

→ "Bruk uten hjelpefunksjoner" se side 121

Merk: Hvis tast  trykkes under bearbeiding av matvarer, viser displayet "FOR VEKT SETT BRYTEREN PÅ 0".

Forhåndsinnstille vekten

→ Bildesekvens

1. Trykk på tast  og ikke rør apparatet lenger. Displayet viser et kort øyeblikk "-----" (Tara).
2. Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb" (avhengig av innstilling). Vekten er klar.

3. Trykk på tast +. Displayet viser "50 g" eller "0.1 lb" (avhengig av innstilling).
4. Still inn ønsket vekt med tast + eller – (maks. 5000 g).
5. Fyll på ingredienser. Mengden som fortsatt mangler, vises i displayet, f.eks. "65 g".
6. Fra "40 g" lyder en repetert signaltone. Jo lavere resterende mengde er, jo raskere lyder signaltonen.
7. Ved "0 g" (forhåndsstilt mengde er fylt på) opphører signaltonen.
8. Hvis forhåndsstilt mengde overskrides, lyder signaltonen permanent. Vekten som er for mye, vises med minustegn. Når det er fylt på 25 g for mye, viser displayet "-25 g".

Bruk av tilbehør

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

→ "Tilbehør" se side 130

Forberedelse for tilbehør

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

- Plasser basisapparatet på et glatt, rent og stabilt underlag.
- Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.
- Forbered basisapparatet i samsvar med tilbehøret, som vis i illustrasjonen.

→ Bilde

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

5. Forberedelse for tilbehør på det gule drevet, med utløpsåpning for matvarer, f.eks. gjennomløpskutter.

Viktig:

- Vær oppmerksom på gul, rød eller svart markering på drev og tilbehør.
→ "Oppskrifter" se side 126
- Drev som ikke blir brukt, må alltid dekkes til med beskyttelseslokk for drev.
- Alle videre trinn finner du i tilhørende, separate bruksanvisning for tilbehøret.

Rengjøring og pleie

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

→ Bilde

Fare for elektrisk støt!

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

Obs!

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

Rengjøring av basisapparatet

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

Rengjøring av bolle og verktøy

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

Oppskrifter

Stivpisket kremfløte

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



Merk: Bruk automatikkprogrammet på modeller med SensorControl Plus. → "Bruk av SensorControl Plus" se side 123

Eggehvite

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



Merk: Bruk automatikkprogrammet på modeller med SensorControl Plus. → "Bruk av SensorControl Plus" se side 123

Sukkerbrødrøre

Grunnopskrift

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



Største mengde: 2 x grunnopskriften

Rørt deig

Grunnopskrift

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



Største mengde: 2 ½ x grunnopskriften

Mørdeig

Grunnopskrift

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



Fra og med 500 g mel:

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



Største mengde: 4 x grunnopskriften

Gjærdeig

Grunnopskrift

- 500 g mel
- 1 egg 80 g fett (romtemperatur)
- 80 g sukker
- 200-250 ml lunken melk
- 25 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær
- Skall av ½ sitron
- 1 klype salt



- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-6 minutter på trinn **3** med eltekroken.

Største mengde: 3 x grunnoppskriften

Merk: Bruk automatikkprogrammet på modeller med SensorControl Plus. → "Bruk av SensorControl Plus" se side 123

Pastadeig

Grunnoppskrift

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

Største mengde: 1,5 x grunnoppskriften



Brøddeig

Grunnoppskrift

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



Fininnstilling av verktøyet

⚠ Fare for skade!

Før finjusteringen må støpselet trekkes ut.

Obs!

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

→ Bildesekvens

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

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

Dreining mot urviseren:

Avstanden til bollen blir mindre.

Dreining med urviseren:

Avstanden til bollen blir større.

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

Sikringssystemer

Innkoblingssikring

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

Sikring mot gjeninnkobling

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

Overlastvern

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

Svingarmsikring

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

Avfallshåndtering



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

Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

Hjelp ved feil

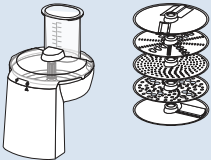
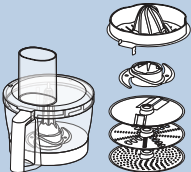
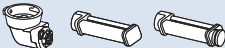
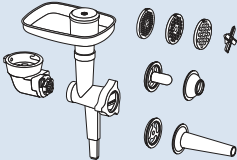
I tabellene nedenfor finner du løsninger på problemer eller feil som du enkelt kan utbedre selv. Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

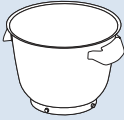
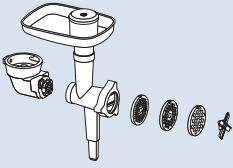
Problem	Mulig årsak	Utbedring
Displayet viser ingen ting. Lysringen er av. Apparatet lar seg ikke slå på.	Apparatet tilføres ikke strøm.	■ Kontroller strømforsyningen. ■ Sett i støpselet.
Apparatet starter ikke. Lysringen lyser.	Et sikringssystem er aktivert.	→ "Sikringssystemer" se side 127
Apparatet slår seg av under bruk.	Det er arbeidet med en for stor mengde ingredienser samtidig eller for lenge.	■ Sett dreiebryteren på O. Trekk ut støpselet. ■ Arbeidsmengden må reduseres. ■ La apparatet avkjøles til romtemperatur.
	Svingarmen ble åpnet.	■ Sett dreiebryteren på O. ■ Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.
	Bollen eller vinkeldrevet (tilbehør) har løsnet.	■ Sett dreiebryteren på O. Trekk ut støpselet. ■ Skru bollen fast til stopp. ■ Skru vinkeldrevet fast og lukk låsehåndtaket fullstendig.
Ikke mulig å åpne svingarmen.	Det er montert tilbør på det bakre, røde drevet.	■ Ta av tilbehøret. ■ Trykk på utløsningstasten og åpne svingarmen.

Displayvisning	Mulig årsak	Utbedring
FEIL MOTOR OVERLAST	Det er arbeidet med en for stor mengde ingredienser samtidig eller for lenge.	■ Sett dreiebryteren på O. Trekk ut støpselet. ■ Arbeidsmengden må reduseres. ■ La apparatet avkjøles til romtemperatur.
	Apparatet eller et tilbehør er blokkert.	■ Sett dreiebryteren på O. Trekk ut støpselet. ■ Kontroller apparatet / tilbehøret og fjern blokkeringen.
	Motor defekt.	Hvis meldingen vises vedvarende, kan motoren være defekt. Henvend deg til kundeservice.
FEIL VEKT	Vekten virker ikke slik den skal.	■ Sett dreiebryteren på O. Trekk ut støpselet. ■ Prøv på nytt etter ca. 10 minutter.
	Vekt defekt.	Hvis meldingen vises vedvarende, kan vekten være defekt. Henvend deg til kundeservice.
FEIL ARM ÅPEN	Svingarmen ble åpnet.	■ Sett dreiebryteren på O. ■ Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.
FEIL BOLLE MANGLER	Bollen eller vinkeldrevet (tilbehør) har løsnet.	■ Sett dreiebryteren på O. Trekk ut støpselet. ■ Skru bollen fast til stopp. ■ Skru vinkeldrevet fast og lukk låsehåndtaket fullstendig.
OVERLAST VEKT eller FOR LAV LAST VEKT	Måleresultatet ligger utenfor vektens måle- og visningsområde (-990 g til 5000 g)	■ Fyll ikke på mer enn 5000 g ingredienser. ■ Ta ikke ut mer enn 990 g ingredienser.
OVERLAST eller FOR LAV LAST ved bruk av SensorControl Plus	Det ble fylt på for mange eller for få ingredienser for det valgte programmet.	■ Fyll på ingredienser i samsvar med angitte mengder. ➔ "Bruk av SensorControl Plus" se side 123

Tilbehør

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

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

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9ER1	Rørebolle av rustfritt stål med håndtak I bollen kan det bearbeides opptil 3500 g formkakerøre.
	MUZ9KR1	Rørebolle av plast med håndtak I bollen kan det bearbeides opptil 3500 g formkakerøre.
	MUZ9FW1	Kjøttkvern For kutting av ferskt kjøtt til biff tartar eller kjøttpudding.

Användning för avsett ändamål

Apparaten är bara avsedd för privat användning i hemmiljö. Använd apparaten bara för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte de tillåtna maximala mängderna. → "Recept" se *sidan 143*

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

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

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

Risk för elektrisk stöt och brand!

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

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

Risk för personskador!

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

Risk för kvävning!

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Varning!

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

Viktigt!

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → "Rengöring och skötsel" se sidan 143

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

Användning för avsett ändamål	132
Viktiga säkerhetsanvisningar	132
Översikt	134
Före första användningen	134
Delar och manöverorgan	135
Förberedelser	137
Grundinställningar	137
Användning utan tilläggfunktioner	138
Användning av tids- och timerfunktionen	139
Användning av SensorControl Plus	140
Användning av vågen	141
Användning av tillbehör	142
Rengöring och skötsel	143
Recept	143
Fininställning av verktygen	144
Säkringssystem	145
Avfallshantering	145
Konsumentbestämmelser	145
Råd vid fel	146
Tillbehör	147

Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ Bild 

Motordel

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

Kontroller

9 Funktionsknappar

- a Funktionsvalknappar*
- b Inställningsknappar

10 Display

Skål

11 Blandarskål av rostfritt stål

12 Lock

- a Påfyllningsrör

Verktyg

13 Grovvisp Profi Flexi

- a Skyddskåpa
- b Spak för verktygsuttagning

14 Ballongvisp Profi

- a Skyddskåpa
- b Spak för verktygsuttagning

15 Degkrok

- a Skyddskåpa
- b Spak för verktygsuttagning

* beroende på modell

Anmärkning: Beroende på modell levereras köksapparaten med fler tillbehör.

Före första användningen

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

Varning!

Använd aldrig apparaten om den är skadad!

- Ta ut motordelen och alla tillbehören ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → Bild 
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 143

Delar och manöverorgan

Färgmärkning

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

Drivningar

→ Bild A

Apparaten har 3 olika drivningar.

Huvuddrivning, svart (4)

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



Främre drivning, gul (5)

För användning av tillbehör med gul anslutningsdel.



Bakre drivning, röd (6)

För användning av tillbehör med röd anslutningsdel.



Skyddslock för drivning

(5a och 6a)

För övertäckning av drivningar som inte används.

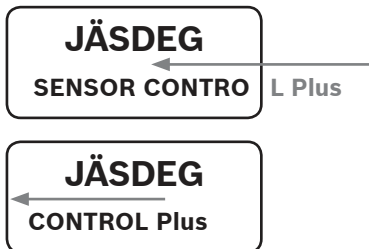
Mer information: → "Tillbehör" se sidan 147

Display

→ Bild A

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

Exempel:



Det språk som texterna visas på går att ändra. → "Grundinställningar" se sidan 137

Funktionsknappar

→ Bild A

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

Knappar

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

* beroende på modell

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

Vridreglage med ljusring

→ Bild B

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



Inställningar	
M/A	Inställningen M/A har olika funktioner: Utan automatikprogram = M: Momentkoppling med högsta varvtal / snabb. Håll fast reglaget under önskad tid. Med automatikprogram = A: Automatisk reglering av tiden. När du har aktiverat automatiken ställer du reglaget i läge M/A och håller fast det kortvarigt. Reglaget står kvar vid M/A och hoppar tillbaka till O när automatiken har slutförts. Apparaten är avstängd. → "Användning av SensorControl Plus" se sidan 140
O	Stopp / Avstängning
	Funktion "Nedrorning" med lägsta varvtal / mycket långsam
1...7	Hastighetslägen 1: lågt varvtal / långsam 7: högsta varvtal / snabb

Verktyg

→ Bild

Grovvisp Profi Flexi

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



Ballongvisp Profi

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



Degkrokar

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



Hastighetsrekommendationer

	För nedrorning och skonsam blandning av olika ingredienser (t.ex. nedrorning av äggvita)
1-2	För omrörning och blandning av ingredienser
3	För knådning av kraftiga degar med degkrokan
5-7	För omrörning och vispning av ingredienser (t.ex. vispgrädd) med grovvispen eller ballongvispen
M/A	För användning av verktygen med SensorControl Plus → "Användning av SensorControl Plus" se sidan 140

Fininställning av verktygen

Apparaten ställs in vid fabriken så att ballongvispen nätt och jämnt vidrör skålens botten, detta för att ingredienserna ska bli optimalt sammanblandade. Om verktygen vidrör skålens botten eller har för långt avstånd till den är det enkelt att korrigera avståndet. → "Fininställning av verktygen" se sidan 144

Svängarm

→ Bild

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



Skål och lock

→ Bild

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

Insättning och uttagning av verktyg

→ Bild

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

Insättning av verktyg: Dra spaken framåt och stick in verktyget i huvuddrivrinnen tills det snäpper fast. Skyddskåpan täcker drivrinnen.

Uttagning av verktyg: Tryck spaken på skyddskåpan nedåt tills verktyget lösgörs och ta sedan ut verktyget ur drivrinnen.

Kabelupprullare

→ Bild

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

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

Viktigt!

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

Kabelförvaringsfack

→ Bild

Beroende på modell:

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

Säkringssystem

Apparaten har olika säkringssystem.

→ "Säkringssystem" se sidan 145

Förberedelser

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

Grundinställningar

Inställning av displayspråk

- Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
- Sätt in stickkontakten.
- Displayen visar "OptiMUM".

Anmärkning: Om du inte använder eller manövrerar apparaten under en viss tid släcks displayen långsamt och övergår till beredskapsläge. Om du vidrör någon knapp visas åter "OptiMUM".

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

SPRÅK

SVENSKA

- Håll knapparna  och + intryckta samtidigt tills "SPARAD SVENSKA" visas på displayen. Språkvalet har sparats.

SPARAD

SVENSKA

- Om inga fler inställningar görs visas displayen åter "OptiMUM".

Övriga inställningar

- Håll knapparna  och + intryckta samtidigt tills konfigureringsmenyn öppnas.
- Om du trycker flera gånger kortvarigt på  visas i tur och ordning följande inställningar.
 - SPRÅK
Det språk som displaytexterna visas på.
 - LJUD
Signalernas ljudstyrka – inställning i 6 steg från tyst till stark.
 - LJUSSTYRKA
Displayens ljusstyrka – inställning i 6 steg från mörk till ljus.
 - ENHETER (på modeller med våg)
Vågens visningsenhet – gram (g) eller pund (lb).
- Ändra den aktuella inställningen med knappen + eller –.
- Håll knapparna  och + intryckta samtidigt tills "SPARAD" visas på displayen. De ändrade inställningarna har sparats.

Användning utan tilläggsfunktioner

Risk för personskador!

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

Viktigt:

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

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

→ Bildserie

1. Välj allt efter bearbetningsuppgiften grovvispen, ballongvispen eller degkroken (→ "Verktyg" se sidan 136), rikta upp spaken på skyddsskåpan framåt och stick in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
2. Fyll på de ingredienser som ska bearbetas i skålen.
3. Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.

Risk för personskador!

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

Användning av apparaten

4. Sätt in stickkontakten. Displayen visar "OptiMUM".
5. Ställ in vridreglaget på önskat steg (→ "Hastighetsrekommendationer" se sidan 136). Displayen visar "TID" och den avverkade bearbetningstiden visas.
6. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har åstadkommits.
7. Ställ vridreglaget i läge **O**. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
8. Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
9. Vrid skålen medurs tills det går att lyfta upp den. Ta ut skålen.
10. Tryck ned spaken på skyddsskåpan tills verktyget lösgörs och ta sedan ut verktyget ur drivningen.
11. Dra av locket från drivningen.

Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 143

Anmärkning: Utnyttja också våra användningsexempel för att lära känna din nya apparaten och dess funktioner. → "Recept" se sidan 143

Påfyllning av ingredienser

Du kan också fylla på fler ingredienser under bearbetningen.

→ Bild

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

Risk för personskador!

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

→ Bildserie

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

Anmärkning: När armen öppnas återställs den avverkade bearbetningstiden till "00:00".

Användning av tids- och timerfunktionen

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

Funktion "TID"

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

Anmärkningar:

- Håll knappen  intryckt under bearbetningen så att tiden återställs till "00:00".
- Efter bearbetningen eller vid ett avbrott håller du knappen  intryckt för att visa startbildskärmen. Displayen visar "OptiMUM".

Funktion "TIMER"

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

→ Bildserie

1. Förbered apparaten Fyll på ingredienserna.
2. Sätt in stickkontakten. Displayen visar "OptiMUM".
3. Tryck på knappen . Displayen visar "05:00".
4. Ställ in önskad bearbetningstid med knappen + eller -. Om du håller respektive knapp intryckt växlar värdena snabbare. Den inställda bearbetningstiden sparas i cirka 5 minuter.
5. Ställ vridreglaget i önskat läge.
6. Displayen visar återstående tid och denna räknas ned.
7. När den återstående tiden har förflutit hörs en signalton och apparaten stoppar bearbetningen automatiskt. Displayen visar "FÄRDIG TIMER".
8. Displayen visar "VRID TILL 0".
9. Ställ vridreglaget i läge **O**. Displayen visar "OptiMUM".
10. Ta ut stickkontakten.
11. Bearbetningen med funktionen "TIMER" har slutförts.

Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 143

Anmärkningar:

- Om en längre tid än 60 minuter ställs in visas dessutom antalet timmar: "1:01:30".
- Du kan när som helst justera den visade återstående tiden genom att trycka på + eller -.
- Tryck 2 gånger kortvarigt på knappen  för att stoppa timern (apparaten fortsätter att gå) eller starta om den.

- Ställ vridreglaget i läge **O** för att avbryta bearbetningen. Den återstående tiden finns fortfarande lagrad och börjar räknas ned efter omstarten.
- Håll knappen  intryckt för att stänga av timern. Displayen visar "OptiMUM". Därefter visas "TID" och den tillryggalagda bearbetningstiden visas.

Användning av timern utan bearbetning av matvaror:

- Tryck på knappen . Displayen visar "05:00".
- Ställ in önskad bearbetningstid med knappen **+** eller **-**.
- Starta timern genom att trycka 2 gånger kortvarigt på knappen .
- Displayen visar återstående tid och denna räknas ned.
- När tiden har förflutit hörs en signalton. Displayen visar "FÄRDIG TIMER".

Anmärkningar:

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

Användning av SensorControl Plus

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

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

Val av program

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

Program	Verktyg / Ingredienser
GRÄDDE >300 ml *	Ballongvisp 300-700 ml grädde
GRÄDDE >700 ml *	Ballongvisp 700-1500 ml grädde
ÄGGVITA	Ballongvisp 2-12 äggvitor
JÄSDEG	Degkrok Ingredienser och mängder allt efter recept → "Recept" se sidan 143

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

Anmärkningar:

- Innan du använder SensorControl Plus-automatiken första gången måste köksmaskinen ha varit igång i minst 2 minuter för att en korrekt funktion hos sensoriken ska kunna garanteras.
- Tryck på knappen  för att lämna programvalet i förtid. Displayen visar "OptiMUM".
- Medan SensorControl Plus används är knapparna spärrade.
- Fyll inte på mer ingredienser efter att SensorControl Plus har startat.
- SensorControl Plus är bara programmerat för de beskrivna verktygen och matvarorna. Inga andra kombinationer är möjliga.
- Äldern, temperaturen och innehållen hos de använda ingredienserna påverkar den erforderliga tiden och resultatet.

- SensorControl Plus kan bara ge optimala resultat när äggen är färska och när grädden är kyld (cirka 6 °C).
- Grädde som har varit fryst går inte att vispa upp.
- Användning av grädde med tillsatser eller laktosfri grädde kan leda till icke idealiska resultat.
- Socker, aromer och andra tillsatser till grädde eller äggviteskum får inte blandas in förrän SensorControl Plus har slutförts.
- Avbryt SensorControl Plus genom att ställa vridreglaget i läge **O**. Du måste då övervinna ett litet motstånd.
- Om resultatet inte motsvarar dina egna önskemål kan du ställa vridreglaget i läge **7** (för grädde och äggviteskum) eller i läge **3** (för jäsdeg) och fortsätta att bearbeta ingredienserna tills de får den önskade konsistensen.
- Starta inte SensorControl Plus på nytt med ingredienser som redan har bearbetats.

Ett exempel: Tillredning av äggviteskum med SensorControl Plus

→ Bildserie

1. Förbered motordelen och sätt in ballongvispen.
2. Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
3. Sätt in stickkontakten. Displayen visar "OptiMUM".
4. Dela äggen (2-12 st).
5. Tryck på knappen . Displayen visar "GRÄDDE".
6. Tryck på **+**. Displayen visar "ÄGGVITA".
7. Fyll på äggvitorna i skålen. Displayen visar "VRID TILL M/A".
8. Ställ vridreglaget i läge **M/A** och håll fast det kortvarigt.
9. Displayen visar "SENSOR CONTROL Plus". SensorControl Plus övervakar bearbetningen.

10. När den förprogrammerade konsistensen har nåtts hörs en signalton och bearbetningen avslutas. Displayen visar "FÄRDIG".
11. Vridreglaget hoppas automatiskt till **O**. Displayen visar "OptiMUM".
12. Ta ut stickkontakten.
13. Bearbetningen med funktionen "ÄGGVITA" har slutförts.

Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 143

Användning av vågen

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

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

Anmärkningar:

- Tryck på knappen  för att återlämna vågfunktionen. Displayen visar "OptiMUM".
- Apparaten har 4 viktsensorer i stativfötterna. Vågen ger korrekta resultat bara om den står med alla fötterna på en fast och plan arbetsyta. Lägg inga dukar eller annat under den.
- Efter att vågen har startats eller återställts kalibreras den under ett kort ögonblick (tara). Rör då inte apparaten och lägg inga föremål på den (t.ex. slevar, kökshanddukar etc.).
- Se noga till att mätbägare eller förpackningar inte ligger an mot apparaten (t.ex. mot påfyllningsrörets kant).

Vägning av ingredienser

→ Bildserie

1. Förbered motordelen
2. Sätt in stickkontakten. Displayen visar "OptiMUM".
3. Tryck på knappen  och vidrör sedan inte apparaten mer. Display visar under ett kort ögonblick "-----" (tara).
4. Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb" (beroende på inställning). Vågen är klar.
5. Fyll på ingredienserna. Vågen visar vikten.
6. Om du vill väga fler ingredienser separat: Tryck på knappen  och vidrör sedan inte apparaten mer.
7. Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb" (beroende på inställning). Vågen är klar.
8. Tillsätt och väg på detta sätt alla önskade ingredienser.

Bearbeta därefter de vägda ingredienserna.

→ "Användning utan tilläggsfunktioner" se sidan 138

Anmärkning: Om du trycker på knappen  medan matvaror bearbetas visar displayen "FÖR VÅG, VRID TILL 0".

Förinställning av vikt

→ Bildserie

1. Tryck på knappen  och vidrör sedan inte apparaten mer. Displayen visar under ett kort ögonblick "-----" (tara).
2. Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb" (beroende på inställning). Vågen är klar.
3. Tryck på +. Displayen visar "50 g" eller "0.1 lb" (beroende på inställningen).
4. Ställ in önskad vikt med knappen + eller - (max. 5000 g).
5. Fyll på ingredienserna. Den mängd som fattas visas på displayen, t.ex. "65 g".
6. Från "40 g" hörs en återkommande signalton. Ju mindre den återstående mängden är, desto snabbare ljuder signaltonen.
7. Vid "0 g" (den förinställda mängden har fyllts på) tystnar signaltonen.

8. Om den förinställda mängden överskrider ljuder signaltonen kontinuerligt. Den överskjutande vikten betecknas med ett minustecken. Vid 25 g för stor mängd visar displayen "-25 g".

Användning av tillbehör

Till din köksapparat finns en serie tillbehörsartiklar som du kan använda för att öka funktionsomfånget väsentligt. Beroende på modell ingår redan vissa tillbehörsartiklar i leveransen. Om ett tillbehör inte ingår kan du köpa det i fackhandeln eller via kundtjänsten. → "Tillbehör" se sidan 147

Förberedelser för tillbehör

För varje tillbehör måste motordelen förberedas särskilt.

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

→ Bild

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

Viktigt:

- Observera de gula, röda eller svarta märkningarna på drivningar och tillbehör. → "Recept" se sidan 143
- Täck över drivningar som inte används med skyddslocken.
- Alla övriga moment beskrivs i respektive separat tillbehörsbruksanvisning.

Rengöring och skötsel

Rengör apparaten och de använda verktygen noggrant efter varje användning.

→ **Bild 11**

Risk för elektrisk stöt!

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

Varning!

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

Rengöring av motordelen

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

Rengöring av skål och verktyg

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

Recept

Vispgrädde

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



Anmärkning: På modeller med SensorControl Plus ska automatikprogrammet användas. → "Användning av SensorControl Plus" se sidan 140

Äggvita

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



Anmärkning: På modeller med SensorControl Plus ska automatikprogrammet användas. → "Användning av SensorControl Plus" se sidan 140

Biskvideg

Grundrecept

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



Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Sockerkaksmet:

Grundrecept

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



Största mängd: 2½ gånger grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

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



500 g vetemjöl eller mer:

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



Största mängd: 4 gånger grundreceptet

Jäsdeg

Grundrecept

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



Största mängd: 3 gånger grundreceptet

Anmärkning: På modeller

med SensorControl Plus ska automatikprogrammet användas.

→ "Användning av SensorControl Plus" se sidan 140

Nudeldeg

Grundrecept

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



Största mängd: 1,5 gånger grundreceptet

Bröddeg

Grundrecept

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



Fininställning av verktygen

⚠ Risk för personskador!

Ta ut stickkontakten före fininställningen.

Varning!

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

→ Bildserie

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

Vridning moturs:

Avståndet till skålen minskas.

Vridning medurs:

Avståndet till skålen ökas.

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

Säkringssystem

Säkerhetsspärr

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

Säkerhetsspärr vid strömavbrott

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

Överlastskydd

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

Svängarmsäkring

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

Avfallshantering



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

Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

Råd vid fel

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

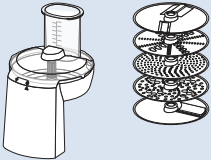
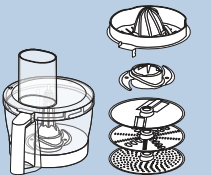
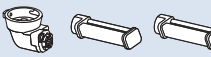
Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Displayen visar ingenting: Ljusringen är släckt. Apparaten går inte att starta.	Apparaten får ingen ström.	■ Kontrollera strömförsörjningen. ■ Sätt in stickkontakten.
Apparaten startar inte. Ljusringen lyser.	Ett säkringssystem har aktiverats.	→ "Säkringssystem" se sidan 145
Apparaten stängs av under användningen.	En för stor mängd ingredienser har bearbetats samtidigt eller för länge.	■ Ställ vridreglaget i läge O. Ta ut stickkontakten. ■ Minska bearbetningsmängden. ■ Låt apparaten svalna till rumstemperatur.
	Svängarmen har öppnats.	■ Ställ vridreglaget i läge O. ■ Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
	Skålen eller vinkeldrivningen (tillbehör) har lossnat.	■ Ställ vridreglaget i läge O. Ta ut stickkontakten. ■ Vrid skålen till stopp. ■ Skruva fast vinkeldrivningen och stäng låsspaken helt.
Svängarmen går inte att öppna.	Ett tillbehör har monterats på den bakre röda drivningen.	■ Ta bort tillbehöret. ■ Tryck på låsknappen och öppna svängarmen.

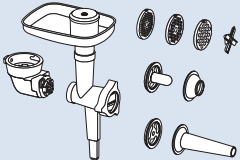
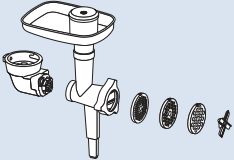
Displayvisning	Möjlig orsak	Åtgärd
FEL ÖVERLAST	En för stor mängd ingredienser har bearbetats samtidigt eller för länge.	■ Ställ vridreglaget i läge O. Ta ut stickkontakten. ■ Minska bearbetningsmängden. ■ Låt apparaten svalna till rumstemperatur.
	Apparaten eller ett tillbehör har blockerats.	■ Ställ vridreglaget i läge O. Ta ut stickkontakten. ■ Kontrollera apparaten och tillbehören och ta bort blockeringen.
	Motorn defekt.	Om meddelandet visas kontinuerligt är motorn eventuellt defekt. Vänd dig till kundtjänsten.
FEL VÅG	Vågen fungerar inte enligt beskrivningen.	■ Ställ vridreglaget i läge O. Ta ut stickkontakten. ■ Gör ett nytt försök efter cirka 10 minuter.
	Vågen defekt.	Om meddelandet visas kontinuerligt är vågen eventuellt defekt. Vänd dig till kundtjänsten.

Displayvisning	Möjlig orsak	Åtgärd
FEL ARM ÖPPEN	Svängarmen har öppnats.	■ Ställ vridreglaget i läge O. ■ Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
FEL SKÅL SAKNAS	Skålen eller vinkeldrivningen (tillbehör) har lossnat.	■ Ställ vridreglaget i läge O. Ta ut stickkontakten. ■ Vrid skålen till stopp. ■ Skruva fast vinkeldrivningen och stäng låsspaken helt.
ÖVERLAST VÅG eller UNDERLAST VÅG	Mätresultatet ligger utanför vågens mät- och arbetsområde (-990 g - 5000 g)	■ Fyll inte på mer än 5000 g ingredienser. ■ Ta inte bort mer än 990 g ingredienser.
ÖVERLAST eller UNDERLAST när SensorControl Plus används	För många eller för få ingredienser har fyllts på för det valda programmet.	■ Fyll på ingredienser enligt mängdföreskrifterna. → "Användning av SensorControl Plus" se sidan 140

Tillbehör

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

Tillbehör	Beteckning	Beskrivning
	MUZ9VL1	Grönsaksskärare För <tt skära, strimla och riva frukt, grönsaker och andra matvaor.
	MUZ9VLP1	Multimixer med citruspress För att hacka örter, grönsaker, äpplen och kött, för att strimla morötter, rättika och ost och för att riva nötter och kall choklad. För att pressa apelsiner, citroner och grapefrukt.
	MUZ9PP1	Nudeltillsats För att framställa pastaplatton och bandnudlar.

Tillbehör	Beteckning	Beskrivning
	MUZ9TM1	Multifinfördelarset För att mala och finfördela mindre mängder kryddor, spannmål, kaffe eller socker För att finfördela och hacka kött, fisk, hårdost, örter, frukt, grönsaker, nötter eller choklad. För att blanda flytande eller halvfasta matvaror, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker och för att puréa maträtter.
	MUZ9HA1	Köttkvarn med korvstoppnings- och köttbullsinsats För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs. För att stoppa korv. För att framställa deg- eller köttfärsknyten.
	MUZ9MX1	Mixer För att blanda drycker, för att puréa frukt och grönsaker, för att tillaga majonnäs, för att finfördela frukt, nötter och isbitar och för att puréa och blanda soppor och såser.
	MUZ9ER1	Rostfri omrörningsskål med handtag I skålen kan du bearbeta upp till 3500 g kaksmet.
	MUZ9KR1	Omrörningsskål av plast med handtag I skålen kan du bearbeta upp till 3500 g kaksmet.
	MUZ9FW1	Köttkvarn För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä. ➔ *”Reseptit” katso sivu 160*

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

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

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

Sähköisku- ja palovaara!

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

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

Loukkaantumiswaara!

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

Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Huomio!

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

Tärkeää!

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➔ *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 160*

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

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	149
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	149
Yhdellä silmäyksellä.....	151
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	151
Laitteen osat.....	152
Valmistelut.....	154
Perusasetukset.....	154
Laitteen käyttö ilman lisätoimintoja.....	155
Aika- ja ajastintoinnin käyttö.....	156
SensorControl Plus -toiminnon käyttö.....	157
Vaa'an käyttö.....	158
Lisävarusteiden käyttö.....	159
Puhdistus ja hoito.....	160
Reseptit.....	160
Välineiden hienosäätö.....	161
Turvajärjestelmät.....	162
Jätehuolto.....	162
Takuu.....	162
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	163
Varusteet.....	164

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva A**

Peruslaite

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

Ohjauspaneeli

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

10 Näyttö

Kulho

11 Teräskulho

12 Kansi

- a Täyttösuppilo

Välineet

13 Vispilä "Profi Flexi"

- a Suojus
- b Vipu välineen irrottamista varten

14 Pallovispilä "Profi"

- a Suojus
- b Vipu välineen irrottamista varten

15 Taikinakoukku

- a Suojus
- b Vipu välineen irrottamista varten

* mallista riippuen

Huomautus: Yleiskoneen mukana toimitetaan mallista riippuen erilaisia lisävarusteita.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Huomio!

Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota peruslaite ja kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.
→ **Kuva A**
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
→ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 160

Laitteen osat

Värimerkintä

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

Käyttöliitännät

→ Kuva A

Laitteessa on 3 erilaista käyttöliitännää.

Pääkäyttöakseli, musta (4)

Koneen omien välineiden sekä kulmavaihteella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



Edessä oleva käyttöakseli, keltainen (5)

Keltaisella liitoskappaleella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



Takana oleva käyttöakseli, punainen (6)

Punaisella liitoskappaleella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



Käyttöliitännän suojakannet (5a ja 6a)

Käyttämättömien käyttöliitännöjen suojaamista varten.

Lisätietoja: → "Varusteet" katso sivu 164

Näyttö

→ Kuva A

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

Esimerkki:



Tekstien näyttökieltä voidaan muuttaa.

→ "Perusasetukset" katso sivu 154

Toimintopainikkeet

→ Kuva A

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

Valitsimet

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

* mallista riippuen

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

Kierrettävä valitsin, jossa on valorengas

→ Kuva B



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

Asetukset

M/A	Asetuksella M/A on eri toimintoja: Ilman automaattista ohjelmaa = M: Pitoasento suurimmalla käyttönopeudella / nopea. Pidä valitsimesta kiinni haluamasi ajan. Automaattinen ohjelma = A: Toiminta-aika säätyy automaattisesti. Kun automatiikka on aktivoitu, aseta valitsin asentoon M/A ja pidä siitä hetken aikaa kiinni. Valitsin jää asentoon M/A ja palaa automaattisen ohjelman päätyttyä takaisin asentoon O . Laite on kytketty pois päältä. → "SensorControl Plus -toiminnon käyttö" katso sivu 157
O	Pysäytys / poiskytkentä
	Sekoitustoiminto alhaisimmalla käyttönopeudella / erittäin hidas
1...7	Nopeusasteet 1: alhainen käyttönopeus / hidas 7: suurin käyttönopeus / nopea

Välineet

→ Kuva

Vispilä "Profi Flexi"

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



Pallovispilä "Profi"

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



Taikinakoukut

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



Nopeussuositukset

	Erilaisten aineiden hellävarainen sekoittaminen joukkoon (esim. valkuaisvaahdon sekoittaminen taikinaan)
1-2	Aineiden lisääminen ja sekoittaminen
3	Paksujen taikinoiden vaivaamiseen taikinakoukulla
5-7	Aineiden (esim. kermavaahdon) sekoittamiseen ja vatkaamiseen "Profi Flexi" -vispilällä tai "Profi"-pallovispilällä
M/A	SensorControl Plus -välineiden käyttöön → "SensorControl Plus -toiminnon käyttö" katso sivu 157

Välineiden hienosäätö

Laite on säädetty tehtaalla niin, että "Profi"-pallovispilä lähes koskettaa kulhon pohjaan, jotta ainekset sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla. Jos välineet koskevat kulhon pohjaan tai ovat liian kaukana siitä, etäisyyttä on helppo korjata. → "Välineiden hienosäätö" katso sivu 161

Kääntyvä varsi

→ Kuva

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



Kulho ja kansi

→ Kuva

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

Välineiden kiinnittäminen ja irrottaminen

→ Kuva E

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

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

Välineen irrottaminen: Paina suojuksessa olevaa vipua alas, kunnes väline irtaantuu, ja poista se sitten käyttöakselilta.

Johtokela

→ Kuva A

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

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

Tärkeää!

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

Johdon säilytyslokero

→ Kuva A

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

Turvajärjestelmät

Laitteessa on erilaisia turvajärjestelmiä.

→ ”*Turvajärjestelmät*” katso sivu 162



Valmistelut

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

Perusasetukset

Näyttökielen asetus

- Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Näyttöön ilmestyy ”OptiMUM”.

Huomautus: Jos laitetta tai sen valitsimia ei käytetä tietyn ajan kuluessa, näyttö himmenee vähitellen ja siirtyy valmiustilaan. Kun kosketat mitä tahansa valitsinta, näkyviin tulee jälleen ”OptiMUM”.

- Pidä valitsimet ☺ ja + samanaikaisesti painettuina, kunnes aukeaa konfigurointivalikko. Näkyviin tulee kielen valinta.
- Painele valitsinta + tai –, kunnes haluamasi kieli tulee näyttöön.

KIELI
SUOMI

- Pidä valitsimia ☺ ja + samanaikaisesti painettuina, kunnes näyttöön ilmestyy ”TALLENN. SUOMI”. Kielivalinta on tallennettu.

TALLENN.
SUOMI

- Jos muita asetuksia ei tehdä, näyttöön ilmestyy jälleen ”OptiMUM”.

Muut asetukset

- Pidä valitsimet ☺ ja + samanaikaisesti painettuina, kunnes aukeaa konfigurointivalikko.
- Kun painelet useita kertoja lyhyesti valitsinta ☺, näkyviin tulevat vuorotellen seuraavat asetukset.
- KIELI
Kieli, jolla näyttötekstit näkyvät.
- ÄÄNI
Merkkiänten voimakkuus – 6 säätötaso poiskytkystä voimakkaaseen.
- KIRKKAUS
Näytön kirkkaus – 6 säätötaso tummasta kirkkaaseen.
- YKSIKÖT (malleissa, joissa on vaaka)
Vaa'an mittayksikkö – gramma (g) tai pauna (lb).
- Asetusta muutetaan valitsimella + tai –.
- Pidä valitsimia ☺ ja + samanaikaisesti painettuina, kunnes näyttöön ilmestyy "TALLENN.". Muutetut asetukset on tallennettu.

Laitteen käyttö ilman lisätoimintoja

⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Tärkeää:

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

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

→ Kuvasarja F

1. Valitse tarpeen mukaan joko "Profi Flexi" -vispilä, "Profi"-pallovispilä tai taikinakoukku. (→ "Välineet" katso sivu 153), käännä suojuksessa oleva vipu eteenpäin ja työnnä väline kiinni pääkäyttöakseliin, niin että se lukittuu.
2. Täytä ainekset kulhoon.
3. Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.

⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Laitteen käyttö

4. Liitä pistoke pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
5. Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella (→ "Nopeussuosituks" katso sivu 153). Näyttöön ilmestyy "AIKA" ja kulunut toiminta-aika.
6. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
7. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
8. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
9. Käännä kulhoa myötäpäivään, kunnes se irtaoo. Poista kulho.
10. Paina suojuksessa olevaa vipua alas, kunnes väline irtaoo, ja poista se sitten käyttöakselilta.
11. Irrota käyttöliitännän kansi.

Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.

→ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 160

Huomautus: Käyttöesimerkkien avulla voit helposti tutustua uuteen laitteeseesi ja sen toimintoihin. → "Reseptit" katso sivu 160

Ainesten lisääminen

Käsittelyn aikana voidaan myös lisätä muita aineksia.

→ Kuva

- Lisää aineksia laitteen käydessä varovasti kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Loukkaantumisvaara!

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

→ Kuvasarja

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

Huomautus: Kun avaat varren, toiminta-aika nollataan arvoon "00:00".

Aika- ja ajastintoiminnon käyttö

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

Toiminto "AIKA"

Kuluneen toiminta-ajan näyttö (vakioasetus). Toiminto "AIKA" käynnistyy automaattisesti, kun aloitetaan elintarvikkeiden käsittely.

Huomautuksia:

- Voit nollata ajan arvoon "00:00" pitämällä valitsinta  painettuna laitteen toimiessa.
- Kun ainesten käsittely on päättynyt tai keskeytetty, saat alkunäytön näkyviin pitämällä valitsinta  painettuna. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".

Toiminto "AJASTIN"

Halutun toiminta-ajan asettaminen. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja ainesten käsittely päättyy. Toimintoa voidaan käyttää myös ilman elintarvikkeiden käsittelyä (esim. elintarvikkeiden keitto- ja levähdysajan mittaamiseen).

→ Kuvasarja

1. Esivalmisteile laite. Täytä ainekset.
2. Kytke pistoke pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
3. Paina valitsinta . Näyttöön ilmestyy "05:00".
4. Aseta haluamasi toiminta-aika valitsimella + tai -. Kun pidät valitsinta painettuna, arvot muuttuvat nopeammin. Asetettu toiminta-aika pysyy tallennettuna n. 5 minuuttia.
5. Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella.
6. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika, jota lasketaan alaspäin.
7. Kun jäljellä oleva aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja laite lopettaa ainesten käsittelyn automaattisesti. Näyttöön ilmestyy "LOPPU AJASTIN".
8. Näyttöön ilmestyy "KÄÄNNÄ VAL. ->0".
9. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O**. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
10. Irrota pistoke pistorasiasta.
11. Ainesten käsittely toiminnolla "AJASTIN" on päättynyt.

Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.

→ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 160

Huomautuksia:

- Jos asetat ajan, joka on pitempi kuin 60 minuuttia, näytetään myös tunnit: "1:01:30".
- Voit muuttaa jäljellä olevaa aikaa halutessasi valitsimella + tai -.
- Painamalla valitsinta  lyhyesti 2 kertaa voit pysäyttää ajastimen (laitteen käynti jatkuu) tai käynnistää sen uudelleen.
- Voit keskeyttää käsittelyn kääntämällä kierrettävän valitsimen asentoon **O**. Jäljellä oleva aika tallentuu; kun laite kytketään uudelleen päälle, laskeminen jatkuu.

- Voit kytkeä ajastimen pois päältä pitämällä valitsinta ☹ painettuna. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM". Sen jälkeen näyttöön ilmestyy "AIKA" ja kulunut toiminta-aika.

Ajastimen käyttö ilman elintarvikkeiden käsittelyä:

- Paina valitsinta ☹. Näyttöön ilmestyy "05:00".
- Aseta haluamasi toiminta-aika valitsimella + tai –.
- Käynnistä ajastin painamalla valitsinta ☹ lyhyesti 2 kertaa.
- Näytössä näkyy jäljellä oleva aika, jota lasketaan alaspäin.
- Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy "LOPPU AJASTIN".

Huomautuksia:

- Painamalla valitsinta ☹ lyhyesti 2 kertaa voit pysäyttää ajastimen tai käynnistää sen uudelleen.
- Jos aloitat elintarvikkeiden käsittelyn ajastimen käydessä, laite toimii jäljellä olevan ajan verran ja lopettaa sitten käsittelyn automaattisesti.

SensorControl Plus -toiminnon käyttö

Laitteessa on (mallista riippuen) automaattisia SensorControl Plus -ohjelmia. Anturit valvovat aineiden käsittelyä ja kytkevät laitteen automaattisesti pois päältä, kun ohjelmoitu koostumus on saavutettu. SensorControl Plus -toiminnolla on käytettävissä seuraavia automaattiohjelmia.

- KERMA
Kermavaahdon automaattinen valmistus.
- VALKUAINEN
Valkuaisvaahdon automaattinen valmistus kananmunanvalkuaisesta.
- HIIVATAIK.
Hiivataikinan automaattinen valmistus.

Ohjelman valinta

- Paina valitsinta ☹. Näyttöön ilmestyy "KERMA".
- Paina valitsinta + tai –. Näkyviin tulevat vuorotellen seuraavat ohjelmat:

Ohjelma	Varusteet / ainekset
KERMA >300 ml *	Pallovispilä "Profi" 300-700 ml kermää
KERMA >700 ml *	Pallovispilä "Profi" 700-1500 ml kermää
VALKUAINEN	Pallovispilä "Profi" 2-12 munanvalkuaisista
HIIVATAIK.	Taikinakoukku Ainekset ja määrät reseptin mukaan ➔ <i>"Reseptit"</i> <i>katso sivu 160</i>

* Laitteissa, joissa on integroitu vaaka, ei näytetä kohdassa "KERMA" valintoja ">300 ml" ja ">700 ml". Näytössä vilkkuu "0g". Jos laitteeseen täytetään 300 ml - 1500 ml kermää, näyttö näyttää jatkuvasti määrää ja laite käyttää automaattisesti oikeita asetuksia. Jos kermää täytetään tätä vähemmän tai enemmän, painolukema vilkkuu.

Huomautuksia:

- Käynnistä yleiskone toimintaan vähintään 2 minuutiksi, ennen kuin käytät SensorControl Plus -automaatiikkaa ensimmäisen kerran anturien moitteettoman toiminnan varmistamiseksi.
- Voit poistua ohjelmanvalinnasta painamalla valitsinta ☹. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
- SensorControl Plus -toiminnon käytön aikana valitsimien käyttö on estetty.
- Älä lisää aineksia sen jälkeen, kun SensorControl Plus on käynnistetty.
- SensorControl Plus on ohjelmoitu vain kuvatuille varusteille ja elintarvikkeille (ilmoitettuina määrinä). Muut yhdistelmät eivät ole mahdollisia.
- Aineiden tuoreus, lämpötila ja ravintosisältö vaikuttavat vaadittavaan aikaan ja lopputulokseen.

- SensorControl Plus -automaatiikalla saavutetaan optimaaliset tulokset vain, kun kananmunat ovat tuoreita tai kerma on riittävän kylmää (noin 6 °C).
- Aiemmin pakastettua kermaa ei voi vatkata.
- Jos käytät kermaa, jossa on lisäaineita, tai laktoositonta kermaa, tuloksesta ei tule ihanteellinen.
- Lisää kerma- tai valkuaisvaahdon sokeria, aromeita ja muita aineita vasta, kun SensorControl Plus -toiminto on päättynyt.
- Jos haluat keskeyttää SensorControl Plus -toiminnon, käännä kierrettävä valitsin asentoon **O**. Tätä varten valitsinta on käännettävä vastusta lujemmin.
- Jos tulos ei vastaa toivomuksiasi, aseta kierrettävä valitsin teholle **7** (kerma- ja valkuaisvaahdolle) tai tasolle **3** (hiivataikinalle) ja jatka aineiden käsittelyä, kunnes koostumus on haluamasi.
- Älä käynnistä SensorControl Plus -toimintoa toista kertaa aineksille, jotka on jo kertaalleen käsitelty.

Esimerkki: valkuaisvaahdon valmistus SensorControl Plus -toiminnon avulla

→ Kuvasarja

1. Esivalmisteile peruslaite ja käytä pallovispilää "Profi".
2. Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
3. Liitä pistoke pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
4. Erotta kananmunista valkuaiset (2-12 kpl).
5. Paina valitsinta . Näyttöön ilmestyy "KERMA".
6. Paina valitsinta **+**. Näyttöön ilmestyy "VALKUAINEN".
7. Kaada valkuaiset kulhoon. Näyttöön ilmestyy "KÄÄNNÄ VAL. ->M/A".
8. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **M/A** ja pidä siitä kiinni hetken ajan.

9. Näyttöön ilmestyy "SENSOR CONTROL Plus". SensorControl Plus valvoo aineiden käsittelyä.
 10. Kun ohjelmoitu koostumus on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja aineiden käsittely päättyy. Näyttöön ilmestyy "LOPPU".
 11. Kierrettävä valitsin siirtyy automaattisesti asentoon **O**. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
 12. Irrota pistoke pistorasiasta.
 13. Aineiden käsittely toiminnolla "VALKUAINEN" on päättynyt.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 160

Vaa'an käyttö

Laitteessa on (mallista riippuen) vaaka. Seuraavat toiminnot ovat mahdollisia:

- Täytettyjen aineiden punnitseminen (erikseen tai kaikki ainekset yhdessä).
- Halutun painon ennakoasetus ja laskeminen, kunnes täytetty määrä on riittävä (ilmaistaan äänimerkeillä).

Huomautuksia:

- Voit poistua punnitustoiminnosta painamalla valitsinta . Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".
- Laitteen tukijaloissa on 4 painoanturia. Vaaka toimittaa oikeita punnitustuloksia vain, jos se seisoo tukevalla ja tasaisella työlustalla. Sen alle ei saa laittaa pyyhkeitä tms.
- Kun vaaka kytketään päälle tai nollataan, se kalibroidaan (taaraus) hetken ajan. Tänä aikana laitteeseen ei saa koskea eikä sen päälle saa laittaa esineitä (esim. lasta, keittiöpyyhe tms.).
- Varmista, että mittakulhot tai pakkaukset eivät paina laitetta (esim. täyttösuppilon reunaa).

Aineiden punnitseminen

→ Kuvasarja

1. Esivalmisteile peruslaite.
2. Liitä pistoke pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy "OptiMUM".

3. Paina valitsinta  äläkä enää koske laitteeseen. Näyttöön ilmestyy hetkeksi "-----" (taaraus).
4. Näyttöön ilmestyy "0 g" tai "0.00 lb" (asetuksesta riippuen). Vaaka on käyttövalmis.
5. Täytä ainekset. Vaaka näyttää painon.
6. Jos haluat punnita lisää aineksia erikseen: Paina valitsinta  äläkä enää koske laitteeseen.
7. Näyttöön ilmestyy "0 g" tai "0.00 lb" (asetuksesta riippuen). Vaaka on käyttövalmis.
8. Lisää tällä tavalla kaikki vaadittavat ainekset ja punnitse ne.

Sen jälkeen käsittele punnitut ainekset.

→ "Laitteen käyttö ilman lisätoimintoja" katso sivu 155

Huomautus: Jos valitsinta  painetaan elintarvikkeiden käsittelyn aikana, näyttöön ilmestyy huomautus "VAAKA KÄÄNNÄ VAL. ->0".

Painon ennakoasetus

→ Kuvasarja

1. Paina valitsinta  äläkä enää koske laitteeseen. Näyttöön ilmestyy hetkeksi "-----" (taaraus).
2. Näyttöön ilmestyy "0 g" tai "0.00 lb" (asetuksesta riippuen). Vaaka on käyttövalmis.
3. Paina valitsinta +. Näyttöön ilmestyy "50 g" tai "0.1 lb" (asetuksesta riippuen).
4. Aseta haluamasi paino valitsimella + tai - (enint. 5000 g).
5. Täytä ainekset. Puuttuva määrä näkyy näytössä, esim. "65 g".
6. Arvosta "40 g" alkaen kuuluu toistuva merkkiääni. Mitä pienempi jäljellä oleva määrä on, sitä nopeammin merkkiääni kuuluu.
7. Kun näkyvässä on arvo "0 g" (esiasetettu määrä on täytetty), merkkiääni sammuu.
8. Jos asetettu määrä ylitetään, kuuluu jatkuva merkkiääni. Ylimääräinen paino näkyy miinusmerkkisenä. Jos painoa on 25 g liikaa, näytössä näkyy "-25 g".

Lisävarusteiden käyttö

Yleiskoneeseen on saatavissa lukuisia lisävarusteita, jotka laajentavat huomattavasti sen käyttömahdollisuuksia. Mallista riippuen toimituksen sisältöön voi jo kuulua tiettyjä lisävarusteita. Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

→ "Varusteet" katso sivu 164

Valmistelut varusteiden käyttöä varten

Peruslaitteen valmistelu riippuu varusteesta.

- Aseta peruslaite tasaiselle, puhtaalle ja tukevalle alustalle.
- Vedä verkkojohto vaadittavaan pitiuteen.
- Valmistele peruslaite kuvan mukaisesti varusteen mukaan.

→ Kuva

1. Valmistelut välineiden käyttöä varten.
2. Valmistelut kulmavaihteella varustettuja, mustaan käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten sekä kulhon tilalla käytettäviä varusteita varten.
3. Valmistelut punaiseen käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten, esim. tehosekoitin tai minileikkuri.
4. Valmistelut keltaiseen käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten, joissa ei ole elintarvikkeiden poistoaukkoa, esim. teholeikkuri tai sitruksupuserin.
5. Valmistelut keltaiseen käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten, joissa on elintarvikkeiden poistoaukko, esim. vihannesleikkuri.

Tärkeää:

- Huomioi käyttöakselissa ja varusteissa oleva keltainen, punainen tai musta merkintä. → "Reseptit" katso sivu 160
- Aseta aina suojakannet niiden käyttöliitantojen päälle, jotka ei ole käytössä.
- Kaikki muut toimet löytyvät varusteiden erillisistä käyttöohjeista.

Puhdistus ja hoito

Laitte ja käytetyt varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

→ **Kuva 1**

⚠ Sähköiskun vaara!

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.
- Älä käytä höyrypuhdistinta.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

Peruslaitteen puhdistus

- Irrota käyttöliitännän suojakansi.
- Pyyhi peruslaite ja käyttöliitännöjen suojakannet pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa ne.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

- Puhdista kulho, kannet ja välineet astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa.
- Anna kaikkien osien kuivua.

Reseptit

Kermavaahto

- 200 g-1500 g
- Vatkaa kerma vaahdoksi "Profi"-pallovispilällä 1½-4 minuutin ajan teholla 7 (kermamäärän ja -laadun mukaan).



Huomautus: SensorControl Plus -toiminnolla varustetuissa laitteissa käytä automaattista ohjelmaa.

→ "SensorControl Plus -toiminnon käyttö" katso sivu 157

Valkuainen

- 2-12 munanvalkuaista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi "Profi"-pallovispilällä 4-6 minuutin ajan teholla 7.

Huomautus: SensorControl Plus -toiminnolla varustetuissa laitteissa käytä automaattista ohjelmaa.

→ "SensorControl Plus -toiminnon käyttö" katso sivu 157



Sokerikakkutaikina

Perusohje

- 3 kananmunaa
- 3-4 rkl kuumaa vettä
- 150 g sokeria
- 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
- 150 g jauhoja
- 50 g perunajauhoja
- mahd. leivinjauhetta
- Vatkaa ainekset (jauhoja ja perunajauhoja lukuunottamatta) "Profi"-pallovispilällä vaahdoksi noin 4-6 minuutin ajan teholla 7.
- Käännä valitsin asentoon 1 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikallinen kerrallaan ja sekoita noin ½-1 minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

- 3-4 kananmunaa
- 200-250 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 1 pussi (= 2 tl) vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
- 200-250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
- 500 g jauhoja
- 1 pussi (= 2 rkl) leivinjauhetta
- 150 ml maitoa
- Sekoita "Profi Flexi" -vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-4 minuuttia teholla 5.

Maksimimäärä: 2½ x perusohje



Murotaikina

Perusohje

- 125 g voita (huoneenlämpöistä)
- 100-125 g sokeria
- 1 kananmuna
- 1 ripaus suolaa
- hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
- 250 g jauhoja
- mahd. leivinjauhetta
- Vaivaa ”Profi Flexi” -vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 2-3 minuuttia teholla **6**.



500 g jauhoja tai enemmän:

- Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **3**.



Maksimimäärä: 4 x perusohje

Hiivataikina

Perusohje

- 500 g jauhoja
- 1 kananmuna 80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
- 80 g sokeria
- 200-250 ml haaleaa maitoa
- 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
- ½ sitruunan kuori
- 1 ripaus suolaa
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-6 minuuttia teholla **3**.



Maksimimäärä: 3 x perusohje

Huomautus: SensorControl Plus -toiminnolla varustetuissa laitteissa käytä automaattista ohjelmaa. → ”SensorControl Plus -toiminnon käyttö” katso sivu 157

Pastataikina

Perusohje

- 500 g jauhoja
- 250 g kananmunia (n. 5 kpl)
- tarpeen mukaan 2-3 rkl (20-30 g) kylmää vettä
- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3-5 minuutin ajan teholla **3**.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje



Leipätaikina

Perusohje

- 1000 g jauhoja
- 3 pussia kuivahiivaa
- 2 tl suolaa
- 660 ml lämmintä vettä
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 4-5 minuuttia teholla **3**.



Välineiden hienosäätö

⚠ Loukkaantumisaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen hienosäätöä.

Huomio!

Tee välineiden hienosäätö aina pienin askelin. Kääntyvä varsi on pystyttävä laskemaan kokonaan alas ilman, että välineet juuttuvat kulhon pohjaan tai reunoihin. Välineiden ja kulhon optimaalinen etäisyys on 3 mm.

→ Kuvasarja □

- Kiinnitä ”Profi”-pallovispilä ja tarkista sen säätö.
- Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
- Pidä välineestä kiinni yhdellä kädellä. Avaa vastamutteri kiintoavaimella (10 mm) myötäpäivään kiertämällä.
- Säädä etäisyys kulhoon välinettä kiertämällä (1 kokonainen kierros vastaa n. 1 mm:n korkeussäätöä).

Kiertäminen vastapäivään:

Etäisyys kulhoon pienenee.

Kiertäminen myötäpäivään:

Etäisyys kulhoon suurenee.

- Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
- Tarkista välineen etäisyys. Välineiden ja kulhon optimaalinen etäisyys on 3 mm. Tarvittaessa muuta säätöä.
- Kun etäisyys on säädetty optimaaliseksi, paina avaamispainiketta ja käännä varsi taakse.
- Pidä välineestä kiinni yhdellä kädellä. Kiinnitä vastamutteri kiintoavaimella (10 mm) vastapäivään kiertämällä.

Turvajärjestelmät

Turvalukko

Laitteen voi käynnistää vain, kun kulho on paikoillaan ja kierretty lukitusasentoon saakka tai kun pääkäyttöakseliin on kytketty kulmavaihteella varustettu lisävaruste ja kun kääntyvä varsi on lukkiutunut alas-asentoon.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle, mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt taas kytkeytyvät päälle. Aseta kierrettävä valitsin ensin asentoon **O** ja käynnistä kone sitten uudelleen.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja kytkee moottorin pois päältä käytön aikana. Syynä saattaa olla, että on käsitelty samanaikaisesti liian suuria määriä.

Kääntyvän varren lukitus

Kääntyvän varren lukitusta ei voi avata eikä sitä voi liikuttaa, jos takana olevaan käyttöakseliin on kiinnitetty lisävaruste.

Jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Seuraavista taulukoista löydät ratkaisuja ongelmiin tai häiriöihin, jotka voit korjata helposti itse. Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

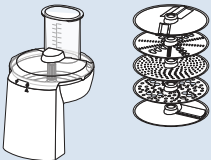
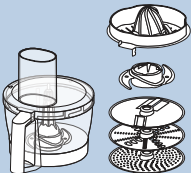
Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Näytössä ei näy mitään. Valorengas ei ole päällä. Laitetta ei voi käynnistää.	Laite ei saa virtaa.	■ Tarkista virransaanti. ■ Liitä pistoke pistorasiaan.
Laite ei käynnisty. Valorengas palaa.	Turvajärjestelmä on aktivoitunut.	→ ” <i>Turvajärjestelmät</i> ” katso sivu 162
Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.	On käsitelty liian suuria määriä aineksia samanaikaisesti tai liian pitkään.	■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○. ■ Irrota pistoke pistorasiasta. ■ Pienennä käsiteltävien ainesten määrää. ■ Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
	Kääntyvä varsi on avattu.	■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○. ■ Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
	Kulho tai kulmavaihte (lisävaruste) on irronnut.	■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○. ■ Irrota pistoke pistorasiasta. ■ Käännä kulho vasteeseen asti. ■ Kierrä kulmavaihte kiinni ja sulje sulkuvipu kokonaan.
Kääntyvää vartta ei voi avata.	Takana olevaan punaiseen käyttöakseliin on kiinnitetty varuste.	■ Irrota varuste. ■ Paina avaamispainiketta ja avaa kääntyvä varsi.

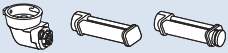
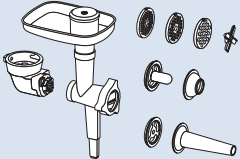
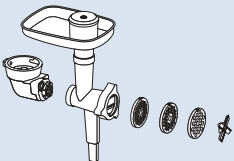
Näytössä teksti	Mahdollinen syy	Toimenpide
VIRHE YLIKUORM.	On käsitelty liian suuria määriä aineksia samanaikaisesti tai liian pitkään.	■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○. ■ Irrota pistoke pistorasiasta. ■ Pienennä käsiteltävien ainesten määrää. ■ Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
	Laite tai varuste on jumiutunut.	■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○. ■ Irrota pistoke pistorasiasta. ■ Tarkasta laite / varuste ja avaa jumiutunut kohta.
	Moottori viallinen.	Jos ilmoitus näkyy jatkuvasti, moottori voi olla viallinen. Käänny huoltopalvelun puoleen.

Näytössä teksti	Mahdollinen syy	Toimenpide
VIRHE VAAKA	Vaaka ei toimi kunnolla.	■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. Irrota pistoke pistorasiasta. ■ Yritä uudelleen n. 10 min. kuluttua.
	Vaaka viallinen.	Jos ilmoitus näkyy jatkuvasti, vaaka voi olla viallinen. Käänny huoltopalvelun puoleen.
VIRHE VARSIOSA AUKI	Kääntävä varsi on avattu.	■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. ■ Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
VIRHE KULHO PUUTTUU	Kulho tai kulmavaihte (lisävaruste) on irronnut.	■ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. Irrota pistoke pistorasiasta. ■ Käännä kulho vasteeseen asti. ■ Kierrä kulmavaihte kiinni ja sulje sulkuvipu kokonaan.
YLIKUORMITUS VAAKA tai ALIKUORMITUS VAAKA	Mittaustulos on vaa'an punnitus- ja näyttöalueen ulkopuolella (-990 g ... 5000 g)	■ Älä täytä yli 5000 g aineksia. ■ Älä poista yli 990 g aineksia.
YLIKUORMITUS tai ALIKUORMITUS SensorControl Plus -toimintoa käytettäessä	On täytetty liikaa tai liian vähän aineksia valitulle ohjelmalle.	■ Täytä ilmoitetuja määriä vastaava määrä aineksia. → "SensorControl Plus -toiminnon käyttö" katso sivu 157

Varusteet

Lisävarusteita ja varaosia on saatavissa jälleenmyyjiltä tai huoltopalvelusta. Koska tuotevalikoima laajenee jatkuvasti, voi saatavilla olla uusia lisävarusteita, joita tässä ei ole mainittu. Sivustoltamme **www.bosch-home.com** näet, mitä lisävarusteita tällä hetkellä on käytettävissä.

Varusteet	Nimi	Kuvaus
	MUZ9VL1	Vihannesleikkuri Viipaloi ja raastaa hedelmät, vihannekset ja muut elintarvikkeet.
	MUZ9VLP1	Sitruspusertimella varustettu teholeikkuri Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdytetyn suklaan. Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.

Varusteet	Nimi	Kuvaus
	MUZ9PP1	Pastasauutin Valmistaa lasagnelevyt ja nauhamakaronit.
	MUZ9TM1	Minileikkurisarja Jauhaa ja hienontaa pieniä määriä mausteita, viljaa, kahvia tai sokeria Hienontaa ja pilkkoo lihan, kalan, kovan juuston, yrtit, hedelmät ja marjat, pähkinät tai suklaan. Sekoittaa nestemäiset ja puolikovat elintarvikkeet, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät, vihannekset ja pakastemarjat, soseuttaa ruoat.
	MUZ9HA1	Lihamyly, jossa makkaransyöttölaite ja kebbe-valmistusosa Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurekkeen valmistamista varten. Makkaroiden täyttämiseen. Taikina- tai jauhelihakääröjen valmistukseen.
	MUZ9MX1	Tehosekoitin Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat, soseuttaa ja sekoittaa keitot ja kastikkeet.
	MUZ9ER1	Kahvallinen teräskulho Kulhossa voit käsitellä enint. 3500 g kakkutaikinaa.
	MUZ9KR1	Kahvallinen muovikulho Kulhossa voit käsitellä enint. 3500 g kakkutaikinaa.
	MUZ9FW1	Lihamyly Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurekkeen valmistamista varten.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
<mailto:info@elektro-servis.com>

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
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.
Gradačanka 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. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 0222 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
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
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 út 8-9.
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@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 90049
Jdeideh, 1202 240
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-spares@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@olimpiks.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, Македонија

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

我們期望您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，
歡迎洽詢客服務專線
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:

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 Zubehöerteilen 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

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!

 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

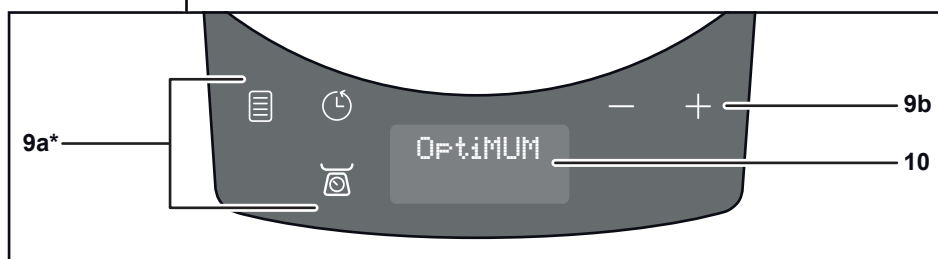
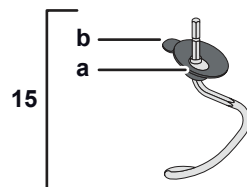
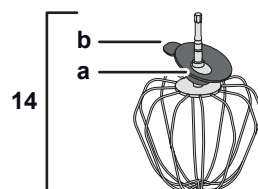
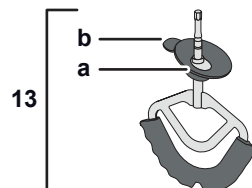
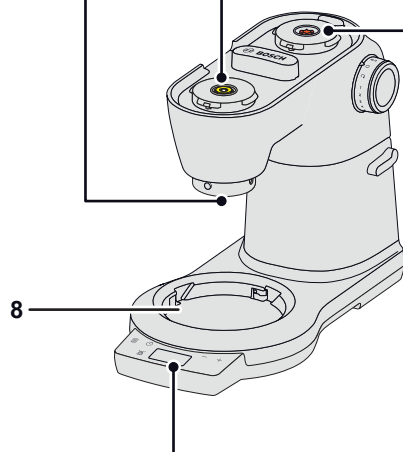
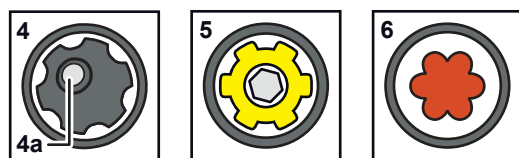
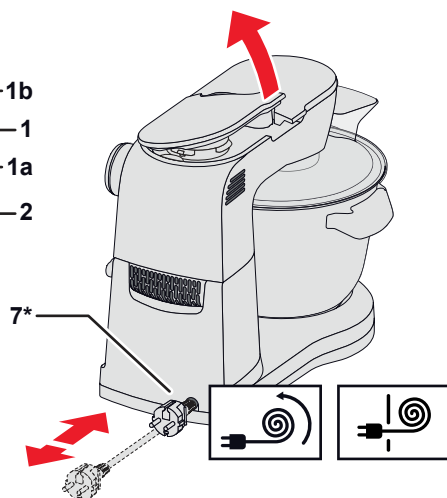
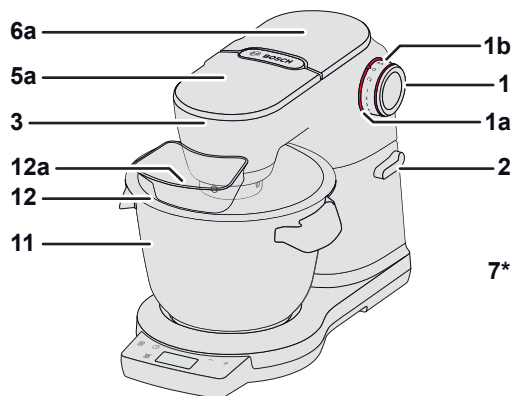
www.bosch-home.com

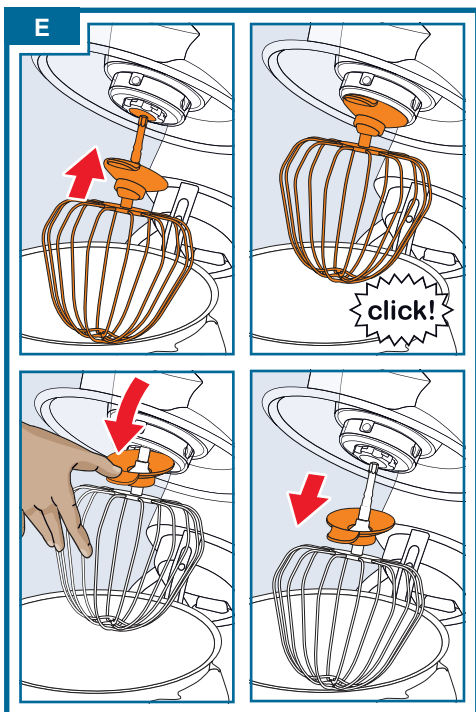
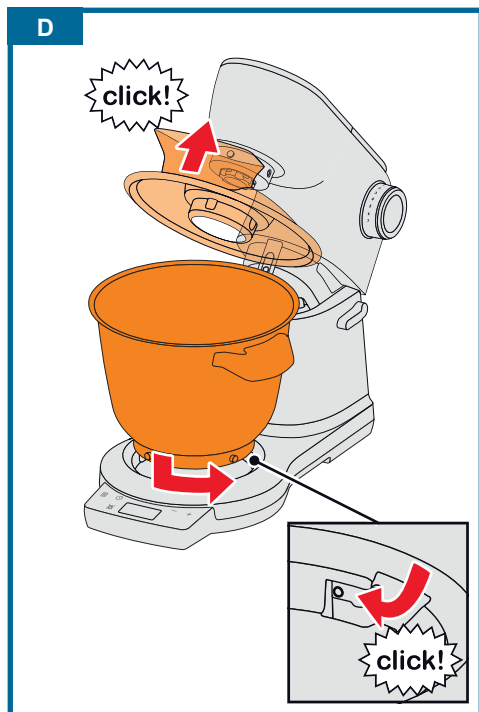
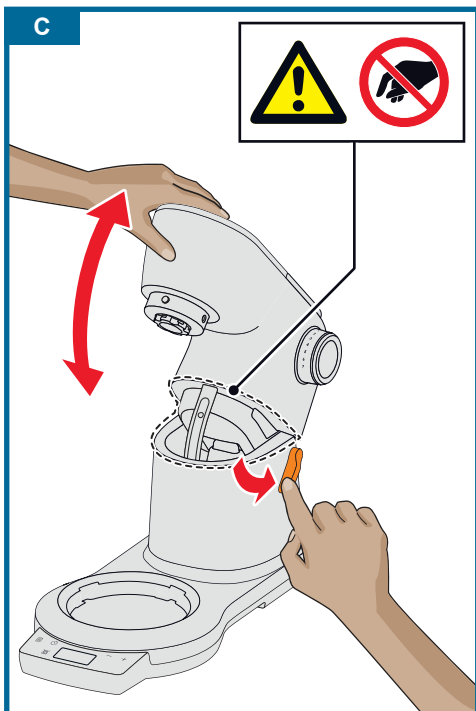
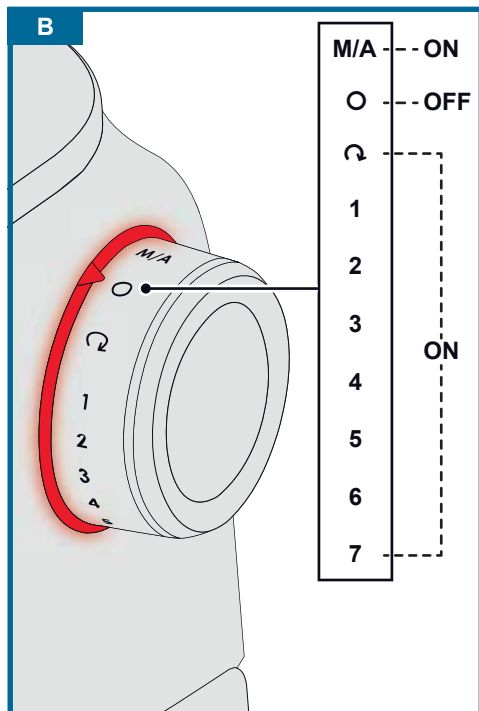


8001035148

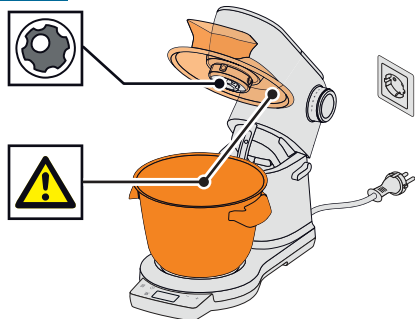
960804

A

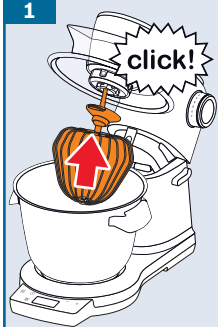




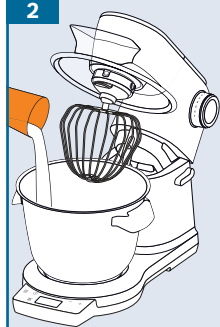
F



1



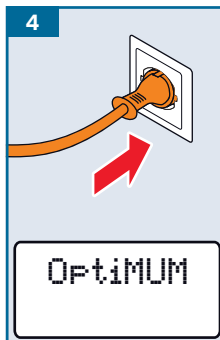
2



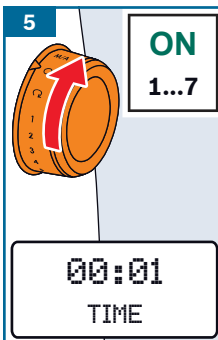
3



4



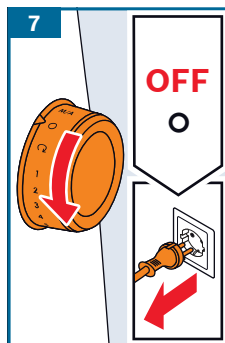
5



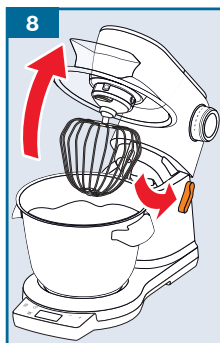
6



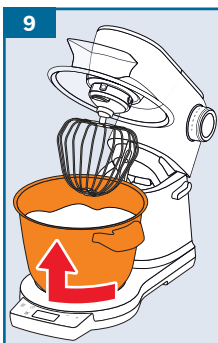
7



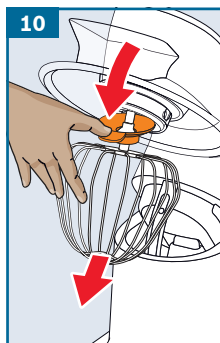
8



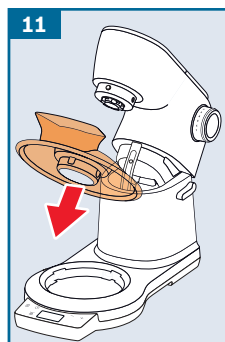
9

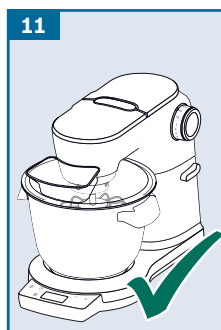
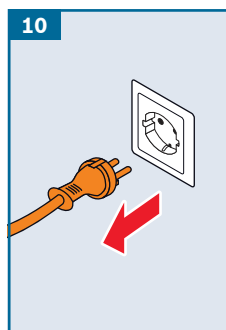
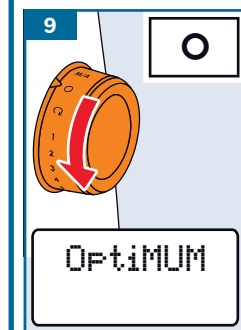
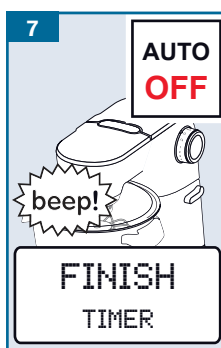
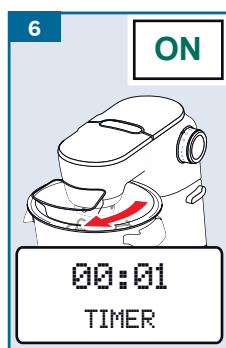
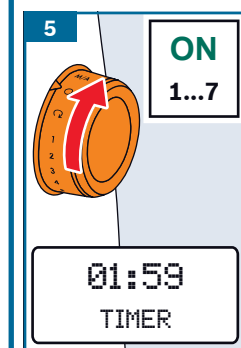
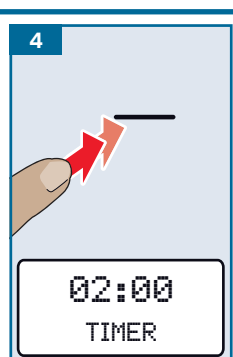
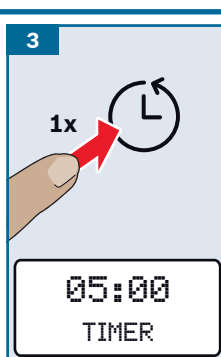
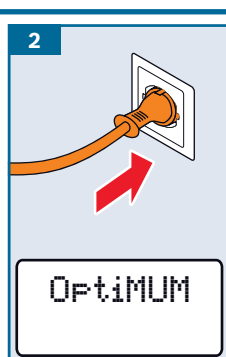
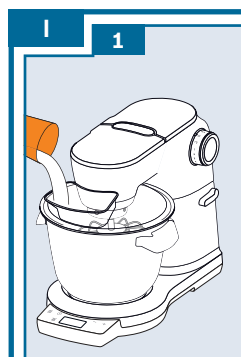
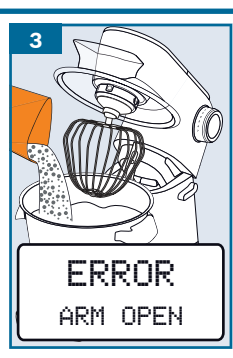
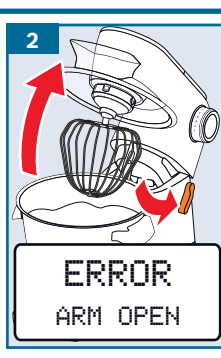
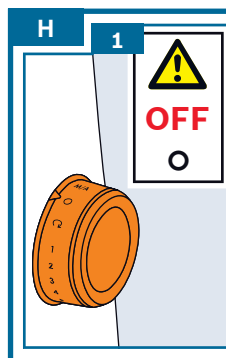


10



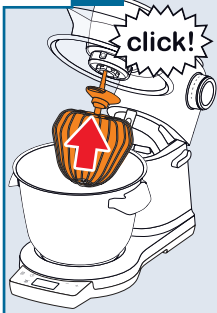
11





J

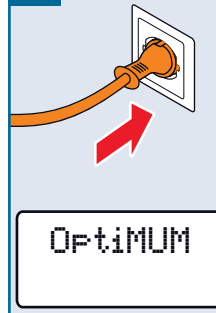
1



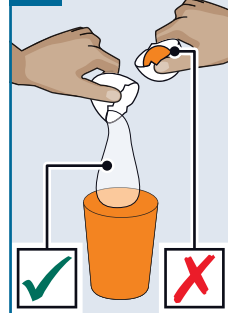
2



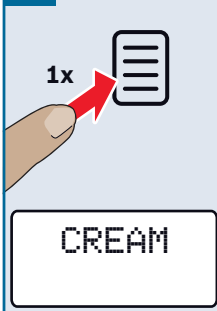
3



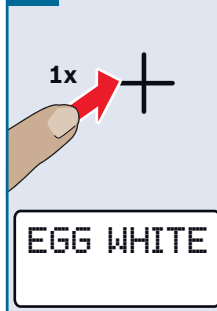
4



5



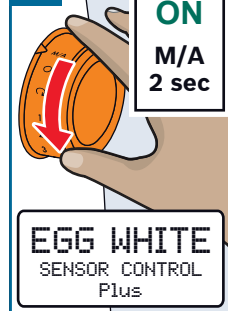
6



7



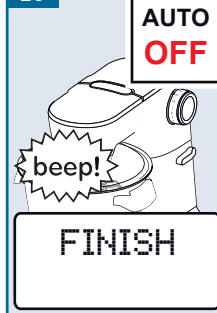
8



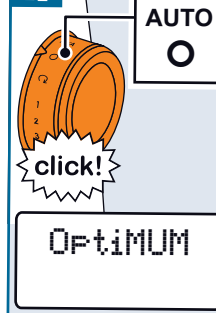
9



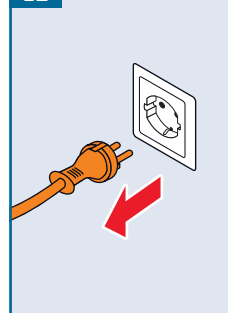
10



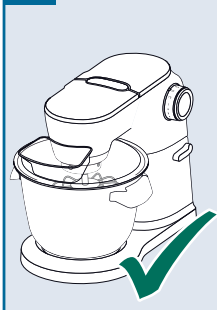
11

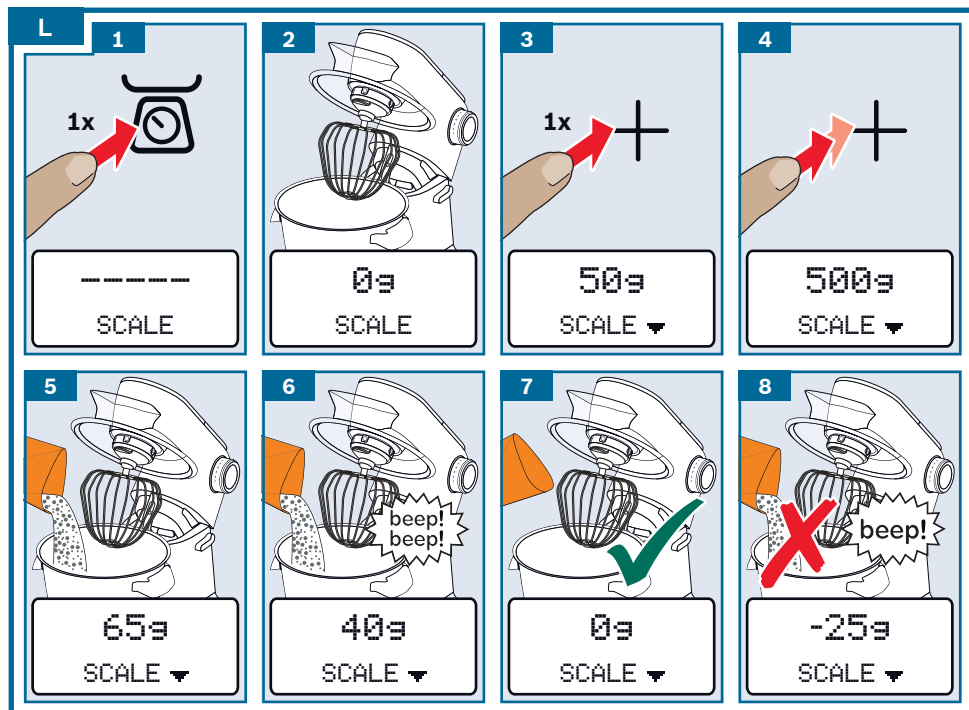
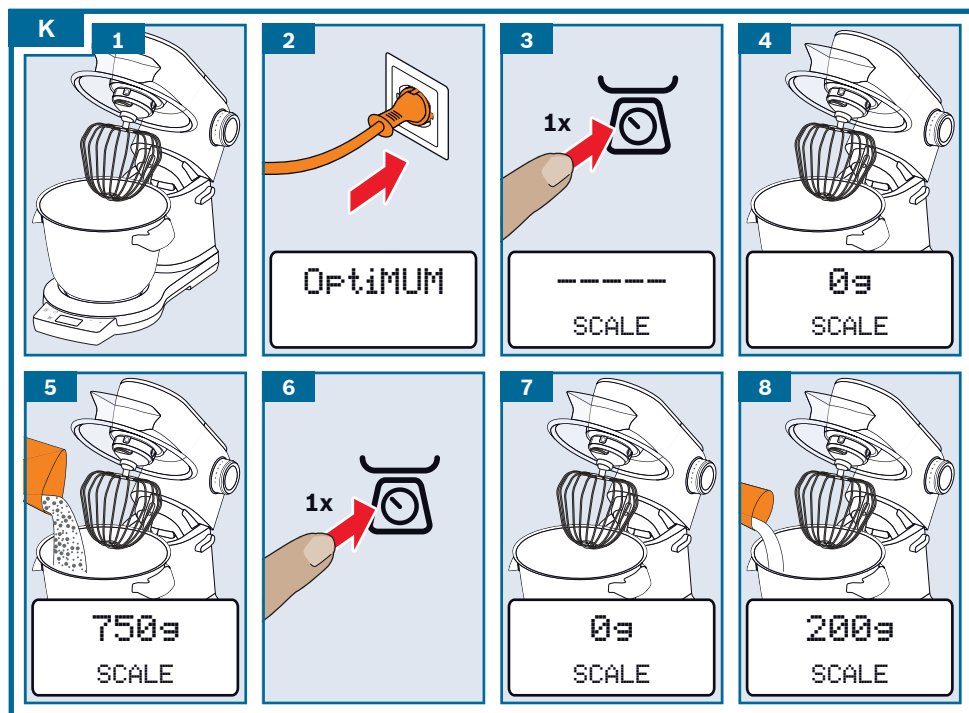


12



13

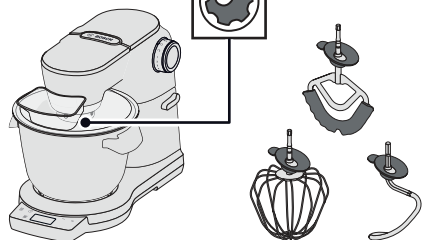




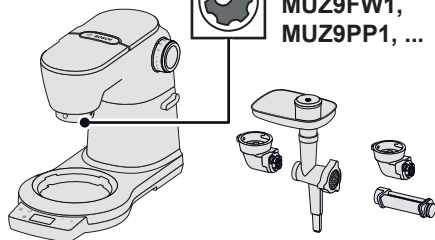
1



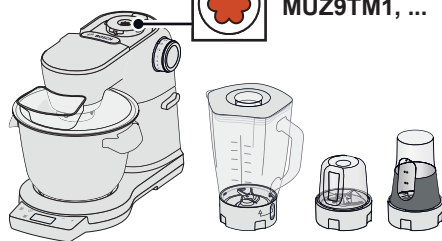
Tools



2

MUZ9HA1,
MUZ9FW1,
MUZ9PP1, ...

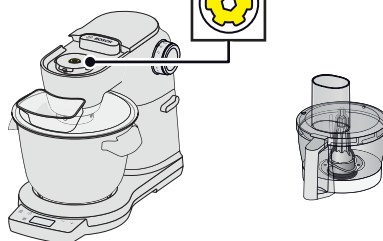
3

MUZ9MX1,
MUZ9TM1, ...

4



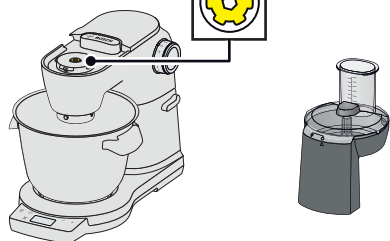
MUZ9VLP1, ...

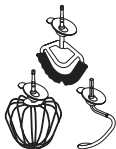


5



MUZ9VL1, ...



N				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

O

