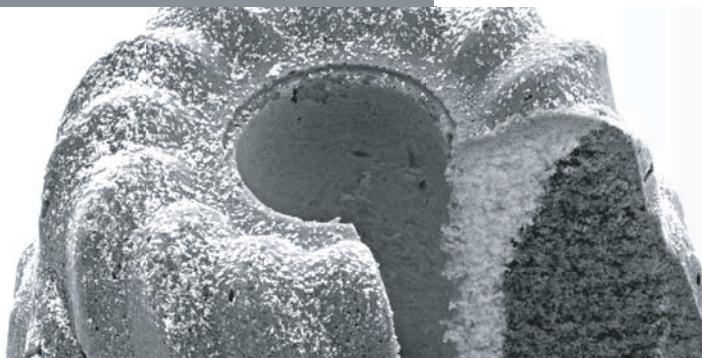




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**MaxxiMUM
MUMXX...**



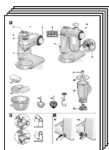
BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation

it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje

de	Deutsch	.3
en	English	.18
fr	Français	.33
it	Italiano	.50
nl	Nederlands	.65
da	Dansk	.81
no	Norsk	.95
sv	Svenska	.110
fi	Suomi	.124



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause BOSCH. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	6
Arbeitspositionen	6
Bedienen	7
Reinigen und Pflegen	11
Hilfe bei Störungen	11
Abhol-Service (nur )	12
Anwendungsbeispiele	12
Sonderzubehör	15
Entsorgung	17
Garantiebedingungen	17

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen und Zerkleinern von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder

bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr!

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

Grundgerät niemals in Flüssigkeit tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.

Multifunktionsarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

Werkzeug/Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten! Nicht in rotierende Teile greifen.

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition/„Easy fill“-Position stehen.

Multifunktionsarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn der Mixer bis zum Anschlag festgedreht wurde und der Werkzeugantriebsschutzdeckel (7) aufgesetzt ist. Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,75 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Wichtig!

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör montieren und benutzen.

▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

▲ Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „“.

In **Pos. 1** lässt sich das Gerät nicht einschalten.

Das Gerät lässt sich in **Pos. 2–4** nur einschalten:

- wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Anschlag gedreht wurde oder
- der Werkzeugantriebsschutzdeckel (7) aufgesetzt ist.

In **Pos. 5** kann das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn der Werkzeugantriebsschutzdeckel (7) aufgesetzt ist. Der Mixer muss bis zum Anschlag festgedreht sein.

In **Pos. 6** lässt sich das Gerät nur einschalten, wenn der Fleischwolf mit Adapter richtig angebracht ist (siehe Gebrauchsanleitung des Fleischwolfs).

Wiedereinschaltsicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an. Zum erneuten Betrieb den Drehschalter (3) auf **0/off** stellen, dann die gewünschte Stufe einschalten.


Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Mögliche Ursachen:

- sehr große Verarbeitungsmengen,
- zu lange Nutzungsdauer.

Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.

Auf einen Blick

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (Bild ).

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

Grundgerät

- 1 **Entriegelungstaste**
- 2 **Multifunktionsarm**
„Easy Armlift“ – unterstützt die einfache und kraftsparende Bedienung des Multifunktionsarmes (siehe „Arbeitspositionen“).
- 3 **Drehschalter**
Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge (Werkzeugwechselposition). In dieser Position wird auch das Einfüllen von Zutaten in die Schüssel erleichtert, da keine Zutaten auf den Werkzeugen liegen bleiben können („Easy fill“-Position).
0/off = Stopp
M/S = **M** steht für die Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten. **S** steht für die SensorControl-Automatik. Mit aktivierter SensorControl (4) erfolgt eine automatische Abschaltung bei Erreichen des optimalen Ergebnisses.
Stufe 1–7, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
7 = hohe Drehzahl – schnell.
- 4 **Bedientasten der SensorControl-Automatik**
Siehe Abschnitt „Arbeiten mit SensorControl“.
- 5 **Antriebsschutzdeckel**
Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den vorderen Bereich drücken und Deckel abnehmen.
- 6 **Antrieb für**
– **Durchlaufschnitzler** *,
– **Zitruspresse** * und
– **Getreidemühle** *.
Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 7 **Antrieb für Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken) und Fleischwolf** *
- 8 **Antriebsschutzdeckel**
- 9 **Antrieb für Mixer**
Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 10 **Mixerantriebsschutzdeckel**

11 Kabelaufbewahrung

Kabelstaufach oder Kabelaufrollautomatik (je nach Modell)

Schüssel mit Zubehör

- 12 **Edelstahl-Rührschüssel**
- 13 **Deckel**
- 14 **Einfülltrichter**

Werkzeuge

- 15 **Absolut Rührbesen**
- 16 **Vollmetall-Schlagbesen**
- 17 **High performance Knethaken mit Teigabweiser**

Mixer *

- 18 **Mixerträger mit Messer**
- 19 **Mixerbehälter (Glas)**
- 20 **Deckel mit Nachfüllöffnung**
- 21 **Trichter**

* Wenn ein Zubehörteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es über den Handel und den Kundendienst erworben werden.

Arbeitspositionen

Achtung!

Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/ Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist. Der Multifunktionsarm muss in jeder Arbeitsposition eingearastet sein.



Hinweis















Der Multifunktionsarm ist mit der „Easy Armlift“-Funktion ausgestattet, welche die einfache und kraftsparende Bedienung des Multifunktionsarmes unterstützt.

Einstellen der Arbeitsposition

Bild 

- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm bewegen. Bewegung mit einer Hand unterstützen.
- Multifunktionsarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen.

Übersicht der Arbeitspositionen

Position	Antrieb	Werkzeug/ Zubehör	Arbeitsgeschwindigkeit
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5	  	3–7
4	5	 	3–5
5	8	  	5–7
6	6	 	5–7

* Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knethaken; Zugeben großer Verarbeitungsmengen.

Bedienen



Verletzungsgefahr!

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben. Gerät nicht leer betreiben. Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen. Teile sind nicht mikrowellengeeignet.

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel vorbereiten (**Bild 9**).
 - Geräte mit Kabelstaufach:**
Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.

b) Geräte mit Kabelaufrollautomatik:

Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert. Kabel-Arbeitslänge 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.

Achtung!

Kabel beim Einschieben nicht verdrehen. Bei Geräten mit Kabelaufrollautomatik Kabel nicht von Hand einschieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

Schüssel und Werkzeuge



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!

Nicht in rotierende Teile greifen.

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen.

Multifunktionsarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät kann aus Sicherheitsgründen in Pos. 2–4 nur betrieben werden, wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Anschlag gedreht wurde oder der Werkzeugantriebschutzdeckel (8) aufgesetzt ist.

Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Absolut Rührbesen (15)

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



Vollmetall-Schlagbesen (16)

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






High performance Knethaken mit Teigabweiser (17)

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




Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens **Bild D**

Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal zu vermischen. Bei kleinsten Verarbeitungsmengen sollte der Schlagbesen den Boden sogar **leicht** berühren. Für große Mengen kann der Schlagbesen höher positioniert werden. Die Höheneinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel (am Boden des Gerätes) im Uhrzeigersinn lösen.
- Höhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Höhe einstellen:
 - im Uhrzeigersinn drehen: Anheben
 - gegen den Uhrzeigersinn drehen: Absenken
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 2 bringen. 
- Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.
- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn festziehen.

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Bild E


- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.

- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.

Hinweis:

Beim Knethaken erst Teigabweiser, dann den Knethaken einsetzen (**Bild E-4b**).

Form und Lage der Teile beachten.

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 2 bringen. 
- Deckel aufsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.


Unsere Empfehlung:

- Rührbesen: zuerst einrühren bei Stufe 1–2, dann Stufe 3–7 nach Bedarf
- Schlagbesen: Stufe 7, unterrühren auf Stufe 1
- Knethaken: zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 3


Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Einfülltrichter aufsetzen (**Bild E-7**).
- Zutaten durch den Einfülltrichter nachfüllen.

oder

- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Zutaten einfüllen.


Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Arbeiten mit SensorControl

Ihr Gerät ist mit der SensorControl-Automatik ausgestattet. Bei der Herstellung von Schlagsahne und Eischnee mit dem Schlagbesen überwachen Sensoren das Aufschlagen und schalten bei einer definierten Konsistenz automatisch ab. Das Alter, die Temperatur und die Inhalte der verwendeten Sahne haben Einfluss auf die benötigte Zeit und das Ergebnis.

Bild

- Vorbereiten des Gerätes wie zuvor beschrieben.
- Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
- Den Schlagbesen auf die geringste Höhe einstellen, siehe Abschnitt „Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens“.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 2 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Einfülltrichter aufsetzen (Bild -3).
- Netzstecker einstecken.



Hinweis:

Nach dem Einstecken wird die SensorControl-Automatik initialisiert, die Symbole blinken. Das Gerät ist betriebsbereit, wenn alle 3 Symbole gleichmäßig leuchten.

- Sahne oder Eiweiß in die Schüssel geben.
Verarbeitungsmengen:
 - Schlagsahne: 300–1500 ml
Beste Ergebnisse werden mit frischer Sahne bei 6 °C erzielt.
 - Eiweiß: 2 bis 12 Stück
- Entsprechende Taste der SensorControl-Automatik betätigen.



> 300 ml

Schlagsahne, Ausgangsmenge
300 bis 700 ml



> 700 ml

Schlagsahne, Ausgangsmenge
700 bis 1500 ml



eggwhite

Eischnee

Das Symbol der gewählten SensorControl-Automatik leuchtet, die anderen Symbole verlöschen.

Korrektur einer falschen Tasten-Auswahl:

⇒ Zutreffende Taste drücken.

- Drehschalter auf Stufe **M/S** drehen und 2 Sekunden festhalten. Nach dem Loslassen bleibt der Drehschalter in dieser Position stehen!
Hinweis: Wird der Drehschalter nicht innerhalb von 30 Sekunden betätigt, wird die gewählte SensorControl deaktiviert! Es leuchten wieder alle 3 Symbole.
Korrektur einer falschen Tasten-Auswahl:
⇒ Drehschalter auf **0/off** stellen, dabei muss ein kleiner Widerstand überwunden werden.
⇒ Zutreffende Taste drücken.
⇒ Drehschalter auf Stufe **M/S** stellen.

Das Gerät beginnt zu arbeiten. Solange der Prozess läuft, sind die Tasten der SensorControl blockiert.

Hinweis: Während das Gerät läuft, keine Zutaten nachfüllen!

Wenn die Schlagsahne/der Eischnee die optimale Konsistenz erreicht hat, schaltet der Antrieb automatisch ab. Der Drehschalter geht in die **0/off**-Position. Die Symbole leuchten.

Wichtige Hinweise:

- Die SensorControl-Automatik kann nur optimale Ergebnisse erzielen, wenn die Eier frisch sind bzw. die Sahne gekühlt ist (6 °C).
- Ehemals gefrorene Sahne kann niemals aufgeschlagen werden.
- Verwendung von Sahne mit Zusätzen oder lactosefreie Sahne kann zu nicht idealen Ergebnissen führen.
- Zucker, Aromen und andere Zusätze erst nach Ablauf der Automatik zuführen. Dazu den Drehschalter auf Stufe 5 stellen.
- Sollte das Ergebnis nach dem automatischen Abschalten nicht das Gewünschte sein, den Drehschalter auf Stufe 7 stellen, bis das Ergebnis den persönlichen Vorstellungen entspricht.
- Die SensorControl-Automatik kann jederzeit unterbrochen werden (Drehschalter auf **0/off**, dabei muss ein kleiner Widerstand überwunden werden).
- Nach maximal 6 Minuten schaltet der Antrieb immer ab, auch wenn das definierte Ergebnis nicht erreicht wurde. Die Symbole blinken. Siehe „Hilfe bei Störungen“.

- Die SensorControl-Automatik hat keinen Einfluss in den Stufen 1–7 oder bei der Arbeit mit den anderen Antrieben.
- Sollte aus Versehen eine Taste der SensorControl während der Arbeit mit anderen Zubehören betätigt werden, einfach die Taste noch einmal drücken. Das Symbol verlischt.

Mixer



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen!

Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn der Mixer bis zum Anschlag festgedreht wurde und der Werkzeugantriebsschutzdeckel (7) aufgesetzt ist.



Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,75 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer nur in der gezeigten Arbeitsposition betreiben. Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben. Deckel muss vollständig verriegelt sein. Mixer nicht leer betreiben.

Vorbereiten

Bild 8

Achtung!

Mixer niemals ohne die Dichtung am Mixerträger zusammensetzen.

Mixer zusammensetzen:

- Mixerträger mit aufgesetzter Dichtung so in den Mixerbehälter setzen, das sich der Strich unter der Pfeilmarkierung befindet.
- Mixerträger durch Drehung nach rechts bis zum Anschlag befestigen.

Arbeiten mit dem Mixer

Bild 9

- Enriegelungsknopf drücken und Multifunktionsarm in Position 5 bringen.
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebschutzdeckeln abdecken.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.



- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
 - Maximalmenge an flüssigen Zutaten = 1,75 Liter;
 - Maximalmenge an schäumenden oder heißen Flüssigkeiten = 0,75 Liter;
 - Optimale Verarbeitungsmenge an festen Zutaten = 100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in den Mixergriff drehen. Der Deckel muss eingerastet sein.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen (Bild 10–8)

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
 - Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen
- oder**
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.



Wichtiger Hinweis

Beim Verarbeiten von Flüssigkeiten/flüssigen Zutaten die Drehzahl des Gerätes langsam stufenweise erhöhen, um ein Herausspritzen des Mixgutes zu vermeiden.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten. Abwarten, bis das Messer zum Stillstand kommt.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel vom Mixbecher abnehmen. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen



Wichtiger Hinweis

Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen



Stromschlag-Gefahr!

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät und Antriebsschutzdeckel feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Achtung!

Mixerträger nicht in der Spülmaschine reinigen und nicht im Wasser liegen lassen.

- Mixerträger unter fließendem Wasser reinigen.
- Deckel, Trichter und Mixerbehälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Hinweis:

Deckel kann zur Reinigung auseinander genommen werden.

Bild

- Trichter nach oben aus dem Deckel nehmen.

- Einsatz nach unten aus dem Deckel drücken.

Tipp: Nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten reicht es oft, den Mixer zu reinigen, ohne ihn vom Gerät abzunehmen. Dazu etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (Stufe M). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Der Multifunktionsarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der folgenden Hinweise zu beseitigen.

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

- Stromversorgung überprüfen.
- Netzstecker überprüfen.
- Multifunktionsarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet?
- Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.
- Die Wiedereinschaltssicherung ist aktiv. Gerät auf **0/off** stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Störung

Gerät schaltet während der Benutzung ab. Die Überlastsicherung ist aktiviert. Es wurden zu viele Lebensmittel gleichzeitig verarbeitet.

Abhilfe

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Gerät 15 Minuten abkühlen lassen, um den Überlastungsschutz zu deaktivieren.
- Verarbeitungsmenge reduzieren. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

- Gerät wieder einschalten. Sollte der Motor dann nicht starten, das Gerät längere Zeit (mindestens 1 Stunde) abkühlen lassen.

Störung

Die Symbole der SensorControl-Automatik blinken.

Die Sensor Control-Automatik konnte nicht das definierte Ergebnis erzielen. Das Gerät schaltet automatisch ab, der Drehschalter steht auf **0/off**.

Abhilfe

- Eine beliebige Taste der SensorControl-Automatik drücken. Die Automatik wird neu initialisiert. Das Gerät ist betriebsbereit, wenn alle 3 Symbole gleichmäßig leuchten.
- Den Drehschalter kurz auf Stufe 7 stellen, bis das Ergebnis den Vorstellungen entspricht. Vorher prüfen, ob die Sahne den Vorgaben (Menge, Zustand, Frische, Temperatur) entspricht und der Schlagbesen auf die richtige Höhe eingestellt ist.

Störung

Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt. Der Multifunktionsarm bewegt sich nach oben. Der Antrieb schaltet ab, bleibt aber nicht in der Werkzeugwechselposition stehen.

Abhilfe

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Multifunktionsarm in Position **2** bringen.
- Gerät einschalten (Stufe 1).
- Gerät wieder ausschalten.
Werkzeug bleibt in Werkzeugwechselposition stehen.



Störung

Mixer beginnt nicht zu arbeiten oder bleibt während der Benutzung stehen, der Antrieb „brummt“. Das Messer ist blockiert.

Abhilfe

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Mixer abnehmen und das Hindernis entfernen.
- Mixer wieder aufsetzen.
- Gerät einschalten.



Wichtiger Hinweis

Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Abhol-Service (nur **D**)

Sollte es innerhalb des Garantiezeitraums wider Erwarten zu einem technischen Problem kommen, bieten wir Ihnen für dieses Gerät einen Abhol-Service an.

Service-Telefon: 0911-70 440 040

Sie erhalten eine passende Transportbox und packen das defekte Gerät ein. Der Kundendienst holt die Box bei Ihnen ab.

Nach erfolgter Reparatur senden wir Ihnen das Gerät nach Hause zurück.

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

200 g–1500 g (bis 300 g ohne SensorControl schlagen)



- Den Anweisungen im Abschnitt „Arbeiten mit SensorControl“ folgen.
- Hinweise im Abschnitt „Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens“ zur Anpassung an die Verarbeitungsmengen beachten!

Eiweiß

2 bis 12 Eiweiß



- Den Anweisungen im Abschnitt „Arbeiten mit SensorControl“ folgen.
- Hinweise im Abschnitt „Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens“ zur Anpassung an die Verarbeitungsmengen beachten!

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 Schlagbesen schaumig schlagen.

- Drehschalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffellweise untermischen.

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 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 5 mit dem 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

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



Wichtiger Hinweis

Bei Weiterverarbeitung dieses Teiges mit dem Originalzubehör zu diesem Gerät darf nur das Zubehör MUZ8NV1/2/3 verwendet werden. Dieser Teig ist nicht für das Zubehör MUZ8NS1 geeignet. Verwenden Sie dafür einen speziellen Teig für Nudelpressen.

Vollkorn-Weizenmischbrot

Grundrezept

325 g frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl

325 g weißes Mehl Type 405

100 g Roggenmehl Type 630

75 g flüssiger Natursauerteig

½ EL Kümmel

½ EL Brotgewürz

½ EL Salz

1½ Päckchen Trockenhefe

450–500 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 kneten, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 zu einem Teig verarbeiten.
- Teig bis zur Verdoppelung der Menge gehen lassen und nochmal ca. 1 Minute auf Stufe 3 kneten.
- Teig in eine gefettete Kastenform füllen und erneut gehen lassen, dann backen.

Tipp: Statt frisch gemahlenem Weizen-Vollkornmehl kann auch frisch gemahlenes Dinkelmehl genommen werden.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Mayonnaise

Hinweis: Im Mixer kann Mayonnaise nur aus ganzen Eiern (Eiweiss und Eigelb) zubereitet werden.

Grundrezept:

1 Ei

1 gehäufter TL Senf

1 EL Essig oder Zitronensaft

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

200–250 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 3 vermischen.
- Gerät auf höchste Stufe schalten, das Öl durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: doppelte Menge Grundrezept

Heiße Schokolade

50–75 g gekühlte Blockschokolade

½ l heiße Milch

Schlagsahne und Schokoraspel nach Wunsch

- Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer auf Stufe 7 vollständig zerkleinern.
- Gerät ausschalten und die Milch durch den Trichter zugeben. Ca. 30 Sekunden auf Stufe 7 mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspel servieren.

Bananen-Eis-Shake

2–3 Bananen

2–3 geh. EL Vanilleeis oder Zitroneneis

2 Päckchen Vanillezucker

½ l Milch

- Bananen in Stücke schneiden und im Mixer 5–10 Sekunden zerkleinern.
- Nach Stillstand des Geräts Milch und Zutaten dazu geben und ca. 1 Minute mixen, bis die Masse schaumig ist.

Früchte-Becher

250 g Früchte (z. B.: Erdbeeren, Banane, Orange, Apfel)

50–100 g Zucker

500 ml kaltes Wasser



Eis nach Wunsch

- Früchte schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Eis) in den Mixer geben und auf Stufe 7 ca. 1 Minute mixen.
- Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.

Sportler-Cocktail

2–3 Orangen

1 Zitrone

½–1 EL Zucker oder Honig

¼ l Apfelsaft

¼ l Mineralwasser evtl. Eiswürfel

- Orangen und Zitrone schälen, in Stücke schneiden.
- Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) ca. 30 Sekunden auf Stufe 7 mixen.
- Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
- Kurz mixen, bis das Getränk aufgeschäumt ist.
- Cocktail in Gläser geben und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.



Rote Grütze

400 g Früchte (entkernte Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)

100 ml Sauerkirschsafte

100 ml Rotwein

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

1 Msp. Nelken (gemahlen)

1 Prise Zimt (gemahlen)

8 Blatt Gelatine

- Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.
- Alle Zutaten (außer Gelatine) aufkochen.
- Die Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle schmelzen, nicht kochen.
- Heiße Früchte und Gelatine auf Stufe 5 ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

Tipp: Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.



Sport-Getränk

200 g Honig (aus dem Kühlschrank)
5 g Zimt
200 g Milch (aus dem Kühlschrank)



- Honig und Zimt in den Mixer geben und auf Stufe M mixen.
- Nach 5 Sekunden die Milch dazugeben und 3 Sekunden mixen.

Honig-Brotaufstrich

50 g Butter (aus dem Kühlschrank)
200 g Honig (aus dem Kühlschrank)



- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 8 Sekunden auf Stufe M mixen.

Sonderzubehör



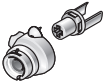
MUZ8ER3
Edelstahl-
Rührschüssel

In der Schüssel können bis zu 3 kg Hefeteig oder 3,5 kg Rührteig verarbeitet werden.



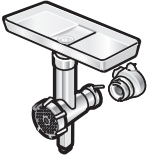
MUZ8ZP1
Zitruspresse

Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.



MUZ8AD1
Adapter

Zur Befestigung des Fleischwolfs MUZ8FW1 und der Pasta-Vorsätze MUZ8NV1/NV2 und NV3.



MUZ8FW1
Fleischwolf

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.



MUZ8LS4/5
Lochscheibensätze

Für den Fleischwolf MUZ8FW1.
Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.



MUZ8WS2
Wurstvorsatz

Für den Fleischwolf MUZ8FW1.
Zum Füllen von Wurstmassen in Kunst- oder Naturdarm.




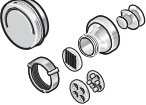
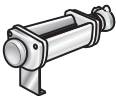






MUZ8SV1
Spritzgebäckvorsatz

Für den Fleischwolf MUZ8FW1.
Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.



MUZ8RV1
Reibevorsatz

Für den Fleischwolf MUZ8FW1.
Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.

	MUZ8FV1 Fruchtpressen- vorsatz	Für den Fleischwolf MUZ8FW1. Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren auto- matisch entstielt und entkernt.
	MUZ8NS1 Nudelvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ8FW1. Zur Herstellung von Makkaroni, Rigatoni, Suppen- nudeln, Bandnudeln und Teigplatten, z. B. für Lasagne oder Schwäbische Maultaschen.
	MUZ8NV1/2/3 Nudelvorsatz	Zur Herstellung von Bandnudeln und Teigplatten, z. B. für Lasagne oder Schwäbische Maultaschen.
	MUZ8MX2 „ThermoSafe“ Mixer (Glas)	Zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse und zum Pürieren von Speisen, z. B. heißen Suppen.
	MUZXL... MUZXLVL1 Durchlaufschnitzler	Zum Schneiden von Gurken, Kohl, Kohlrabi, Rettich; zum Raspeln von Karotten, Äpfeln und Sellerie, Rotkraut, Käse und Nüssen; zum Reiben von Hartkäse, Schokolade und Nüssen. Set MUZXL... enthält Profi Supercut Wendescheibe – grob/fein, Asia-Gemüse-Scheibe, Raspel- Wendescheibe – grob/fein, Reibscheibe – mittelfein. Set MUZXLVL1 enthält Schneid-Wendescheibe – grob/fein, Raspel-Wendescheibe – grob/fein, Reibscheibe – mittelfein, Asia-Gemüse-Scheibe, Kartoffelpuffer-Scheibe.
	MUZ8PS1 Pommes frites- Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZXLVL1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.
	MUZ8RS1 Reibscheibe grob	Für den Durchlaufschnitzler MUZXLVL1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.
	MUZ8KP1 Kartoffelpuffer- Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZXLVL1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
	MUZ8AG1 Asia-Gemüse- Scheibe	Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.



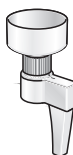
MUZ8KS1
Reiberscheibe, fein

Zum Reiben von Hartkäse (z. B. Parmesan).



MUZ8MM1
Multimixer

Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.



MUZ8GM1
Getreidemühle

Zum Mahlen aller Getreidesorten (außer Mais), Mohn, Leinsamen, Sesam, Buchweizen usw.. Auch Kräuter, Gewürze und Kaffee lassen sich gut mahlen.

Wenn ein Zubehörteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es über den Handel oder den Kundendienst erworben werden.

Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG 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 informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, 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 der Hefrückseite. 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.

*Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.*

Contents

For your safety	18
Overview	20
Operating positions	21
Operation	22
Cleaning and servicing	25
Troubleshooting	26
Application examples	27
Optional accessories	29
Disposal	32
Warranty conditions	32

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

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 is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating and cutting food. It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Use the appliance with original accessories only.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and 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.

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Risk of electric shock!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete. Never immerse the base unit in liquid or hold under running water. Do not use a steam cleaner.

Do not adjust swivel multi-function arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.

Do not change tool/accessory until the drive is at a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.

When the appliance is not in use, pull out the mains plug.

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance!

Keep hands clear of rotating parts.

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position/“Easy fill”-position.

Do not move multi-function arm until the tool is at a standstill.

Do not switch on the appliance until the blender has been screwed in all the way and the tool drive cover (7) has been attached.

Cover unused drives with drive covers.

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands.

Clean them with a brush.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender!

Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill!

Operate the assembled blender only and with the lid attached.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.75 litres of hot or frothing liquid.

Important!

Use the appliance with original accessories only.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Attach and use only one tool or accessory.

▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.
Do not place fingers in the feed tube.

▲ Safety systems

Start lock-out

See “Overview of the operating positions” table.

In **pos. 1** the appliance cannot be switched on.

The appliance can be switched on in **pos. 2–4** only:

- when the bowl has been inserted and rotated as far as possible or
- the tool drive cover (7) has been attached.

In **Pos. 5** the appliance can only be switched on when the tool drive cover (7) has been attached. The blender must be screwed in all the way.

In **pos. 6** the appliance cannot be switched on unless the mincer and adapter have been attached correctly (see mincer operating instructions).

Restart lock-out

If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored. To restart the appliance, turn the rotary switch (3) to **0/off**, then switch on the required setting.

Overload protection

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated.

Possible causes:

- very large amounts of ingredients,
- appliance operated too long.

If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

Overview

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. A).

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

Base unit

- 1 **Release button**
- 2 **Multi-function arm**
“Easy Armlift” – supports the simple and effortless operation of the multi-function arm (see “Operating positions”).

3 Rotary switch

When the appliance has been switched off (**0/off** position), it automatically runs to the optimum position for changing the tools (tool change position).

This position also facilitates filling the bowl with ingredients, as no ingredients can stick to the tools ("Easy fill" position).

0/off = Stop

M/S = **M** stands for the pulse switch at maximum speed, hold down switch for required blending duration.

S stands for automatic SensorControl.

When the SensorControl (4) is activated, the appliance automatically switches off when the optimum result is obtained.

Settings **1–7**, Operating speed:

1 = low speed – slow,

7 = high speed – fast.

4 Operating buttons on the automatic SensorControl

See Section "Working with SensorControl".

5 Drive cover

To remove the drive cover, press on the front area and remove cover.

6 Drive for

– continuous-feed shredder *,

– citrus press * and

– grain mill *.

When not in use, attach the drive cover.

7 Drive for tools (stirrer, whisk, kneading hook) and mincer *

8 Drive cover

9 Drive for blender

When not in use, attach the blender drive cover.

10 Blender drive cover

11 Cord store

Cord store or automatic cord winder (depending on model)

Bowl with accessories

12 Stainless steel stirring bowl

13 Lid

14 Funnel

Tools

15 "Absolute" stirrer

16 Solid metal whisk

17 Kneading hook "High performance" with dough deflector

Blender *

18 Blender holder with blade

19 Blender jug (glass)

20 Lid with feed tube

21 Funnel

- * If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or customer service.

Operating positions

Warning!

Before operating the appliance, attach the tool/accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table. The multi-function arm must be engaged in each operating position.



Note:








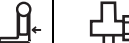
The multi-function arm features the "Easy Armlift" function which supports the simple and effortless operation of the multi-function arm.

Setting the operating position

Fig. 3

- Press release button and move multi-function arm.
- Support movement with your hand.
- Move multi-function arm until it engages in the required position.

Overview of the operating positions

Position	Drive	Tool/Accessory	Operating speed
1			–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

- * Insert/remove whisk, stirrer or kneading hook. Add large quantities of ingredients.

Operation



Risk of injury!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

Warning!

Do not operate the appliance without an accessory/tool in the operating position. Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

- Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Prepare cable (Fig. 9).
 - Appliances with cord store:**
Pull out cable to the required length.
 - Appliances with automatic cord winder:**
Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked.
Reducing the cord length:
Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length.
Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.

Warning!

Do not twist the cord when inserting it. If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually. If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

Bowl and tools



Risk of injury from rotating tools

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance!

Keep hands clear of rotating parts. Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position.

Do not move multi-function arm until the tool is at a standstill.

Do not move multi-function arm until the tool is at a standstill.

For safety reasons the appliance cannot be operated in Pos. 2–4 until the bowl has been inserted and turned all the way or the tool drive cover (8) has been attached.

Warning!

Use bowl with this appliance only.

“Absolute” stirrer (15)

for stirring dough, e.g. sponge mixture or mousse, and for folding in beaten egg whites or cream.



Solid metal whisk (16)

for whisking egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture



Kneading hook “High performance” with dough deflector (17)

for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).



Important information concerning the use of the whisk

Fig. D

The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If processing very small amounts, the whisk should **just** touch the bottom of the bowl. For large amounts the whisk can be positioned higher.

Adjust the height of the whisk as follows:

- Remove mains plug.
- Press release button and move multi-function arm to position 1.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using enclosed key (on the base of the appliance).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
 - Turn clockwise: Raise
 - Turn anti-clockwise: Lower
- Press release button and move multi-function arm to position 2. Check the height of the whisk and, if required, correct.



- When the height has been set correctly, press the release button and move the multi-function arm to position 1.
- Hold whisk in place and tighten nut anti-clockwise using enclosed key.



Working with the bowl and the tools

- Press release button and move multi-function arm to position 1.
- Cover unused drives with drive covers.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down.
 - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.

Fig. 13



Note:

If using the kneading hook, first insert dough deflector, then the kneading hook (Fig. 13-4b).

Note shape and position of the parts.

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press release button and move multi-function arm to position 2.
- Attach the cover.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.



Our recommendation:

- Stirrer:
 - First mix at setting 1–2, then setting 3–7 as required
- Whisk:
 - setting 7, mix in at setting 1
- Kneading hook:
 - first stir in at setting 1, knead at setting 3

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Attach funnel (Fig. 13-7).
- Top up ingredients through the funnel.

or

- Remove lid.
- Press release button and move multi-function arm to position 1.
- Add ingredients.



After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press release button and move multi-function arm to position 1.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.



Working with SensorControl

Your appliance features automatic SensorControl.

When you are making whipped cream and egg whites using the whisk, sensors monitor the beating process and automatically switch the appliance off when a defined consistency is reached. The age, the temperature and the contents of the cream affect the time required and the result.

Fig. 14

- Prepare the appliance as described above.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Set the whisk to the lowest height, see section “Important information on using the whisk”.
- Press release button and move multi-function arm to position 2.
- Attach the cover.
- Attach funnel (Fig. 13-3).
- Insert the mains plug.



Note:

When the whisk has been inserted, the automatic SensorControl is initialised and the symbols flash.

The appliance is ready to use when all 3 symbols are lit evenly.

- Put cream or egg whites in the bowl.
Processing quantities:
 - Whipped cream, 300–1500 ml
Best results are obtained with fresh cream at 6 °C.
 - Egg whites: 2 to 12 x

- Press the corresponding button on the automatic SensorControl.



> 300 ml

Whipped cream, initial quantity
300 to 700 ml

> 700 ml

Whipped cream, initial quantity
700 to 1500 ml

eggwhite

Beaten egg white

The symbol of the selected automatic SensorControl is lit, the other symbols go out.

Correction if a wrong button was selected:
⇒ Press the relevant button.

- Turn rotary switch to setting **M/S** and hold for 2 seconds. When released, the rotary switch stops in this position!

Note: If the rotary switch is not actuated within 30 seconds, the selected SensorControl is deactivated!
All 3 symbols are lit again.

Correction if a wrong button was selected:
⇒ Set rotary switch to 0/off; in doing so you have to overcome a small resistance.

⇒ Press the relevant button.

⇒ Set rotary knob to setting **M/S**.

The appliance starts operating.

As long as the process is running, the buttons on the SensorControl are locked.

Note: While the appliance is running, do not add more ingredients!

When the whipped cream/egg whites have reached the optimum consistency, the drive automatically switches off. The rotary switch moves to the **0/off** position. The symbols are lit.

Important information:

- The automatic SensorControl cannot produce optimum results unless the eggs are fresh or the cream has been cooled (6 °C).
- Cream which was previously frozen can never be whipped.
- Cream which contains additives or lactose-free cream will not produce ideal results.

- Do not add sugar, flavours or other additives until the automatic sequence is complete. To do this, move the rotary switch to setting 5.
- If the result is not the one required when the appliance has automatically switched off, move the rotary switch to setting 7 until the result is as expected.
- The automatic SensorControl can be interrupted at any time (rotary switch to **0/off**; in doing so you have to overcome a small resistance).
- After a maximum of 6 minutes the drive will always switch off, even if the defined result was not obtained.
The symbols flash.
See “Troubleshooting”.
- The automatic SensorControl has no effect at settings 1–7 or when working with the other drives.
- If a button on the SensorControl is accidentally pressed while working with other accessories, simply press the button again. The symbol goes out.

Blender



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill!

Do not switch on the appliance until the blender has been screwed in all the way and the tool drive cover (7) has been attached.



Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.75 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Operate the blender in the indicated operating position only.

Operate the assembled blender only and with the lid attached. Lid must be locked correctly. Do not operate blender when empty.

Preparation

Warning!

Never assemble the blender without the seal on the blender holder.

Putting the blender together:

- Insert blender holder with seal into the blender jug, ensuring that the line is under the arrow.
- Attach blender holder by rotating it as far as possible to the right.

Fig. 11

Working with the blender

- Press release button and move multi-function arm to position 5.
- Cover unused drives with drive covers.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
 - Maximum amount of liquid ingredients = 1,75 litres;
 - Maximum amount of frothing or hot liquids = 0,75 litres;
 - Optimum processing amount of solid ingredients = 100 grams.
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Fig. 12



Adding more ingredients (Fig. 13–8)

- Switch off the appliance with the rotary switch.
 - Remove the lid and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening
- or
- pour liquid ingredients through the funnel.

i Important information

When processing liquids/liquid ingredients, slowly increase the speed of the appliance in stages to prevent the food from shooting out.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch. Wait until the blade has come to a standstill.
- Remove mains plug.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.
- Take the lid off the blender jug. Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use.

Cleaning and servicing



Important information

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Cleaning the base unit



Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water. Do not use a steam cleaner.

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit and drive cover with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and tools

The bowl and tools are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process!

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Warning!

Do not wash blender holder in the dishwasher or leave it in water.

- Clean blender holder under running water.
- Lid, funnel and blender jug can be washed in the dishwasher.

Note:

Lid can be disassembled for cleaning.

Fig. 11

- Pull funnel upwards out of the lid.
- Press insert downwards out of the lid.

Tip: After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without removing it from the appliance. Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on the blender for several seconds (setting M). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

The multi-function arm must be engaged in each operating position.

Initially try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

Fault

Appliance does not start.

Remedial action

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check multi-function arm. Correct position? Engaged?
- Screw on bowl all the way.
- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active. Switch appliance to **0/off** and then back to the required setting.

Fault

Appliance switches off during use. The overload protection feature has been activated. Too much food was processed at one time.

Remedial action

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Leave the appliance to cool down for 15 minutes in order to deactivate the overload protection.
- Reduce processing quantity. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").
- Switch on appliance again. If the motor still does not start, leave the appliance to cool down for a longer period (at least 1 hour).

Fault

The symbols on the automatic SensorControl flash.

The automatic SensorControl could not produce the defined result.

The appliance automatically switches off, the rotary switch stops at 0/off.

Remedial action

- Press any button on the automatic SensorControl. The automatic system is re-initialised. The appliance is ready to use when all 3 symbols are lit evenly.
- Move the rotary switch briefly to setting 7 until the result is as expected. Check beforehand whether the cream meets requirements (quantity, condition, freshness, temperature) and the whisk has been set to the correct height.

Fault

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed.

The multi-function arm moves up.

The drive switches off, but does not stop in the tool change position.

Remedial action

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Move multi-function arm to position **2**.
- Switch on appliance (setting 1).
- Switch off appliance again. Tool stops in tool change position.



Fault

Blender does not start working or stops during use, the drive is “humming”.
Blade is blocked.

Remedial action

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Detach the blender and remove the obstruction.
- Re-attach the blender.
- Switch on the appliance.

**Important information**

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Application examples**Whipped cream**

200 g–1500 g (whip up to 300 g without SensorControl)



- Follow the instructions in section “Working with SensorControl”.
- Follow instructions in the section “Important information for using the whisk” for adjusting the appliance to the amounts to be processed!

Egg white

2 to 12 egg whites



- Follow the instructions in section “Working with SensorControl”.
- Follow instructions in the section “Important information for using the whisk” for adjusting the appliance to the amounts to be processed!

Sponge mixture

Basic recipe

3 eggs

3–4 tbs. hot water

150 g sugar

1 packet of vanilla sugar

150 g flour

50 g cornflour

Baking powder if required



- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4–6 minutes at setting 7 until frothy.
- Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

3–4 eggs

200–250 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon

200–250 g butter or margarine (room temperature)

500 g flour

1 packet of baking powder

150 ml of milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2½ x basic recipe

**Short pastry**

Basic recipe

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2–3 minutes at setting 5.

From 500 g flour:

- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 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 packet of dried yeast

Peel of ½ lemon

1 pinch of 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



Pasta dough

Basic recipe

500 g flour

250 g eggs (approx. 5x)

2–3 tbs. (20–30 g) cold water as required

- Process all ingredients for approx. 3–5 minutes at setting 3 until a dough forms.

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe



Important information

When processing this dough with the original accessory for this appliance, use the accessory MUZ8NV1/2/3 only. This dough is not suitable for the accessory MUZ8NS1. Use a special dough for noodle presses.

Wholemeal mixed wheat bread

Basic recipe

325 g freshly ground wholemeal flour

325 g white flour Type 405

100 g rye flour Type 630

75 g liquid fermented dough

½ tbs. caraway

½ tbs. bread seasoning

½ tbs salt

1 ½ packets of dry yeast

450–500 ml warm water

- Process all ingredients into a dough for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3 minutes at setting 3.
- Leave the dough to prove until it is double the size and knead again for approx. 1 min. at setting 3.
- Place dough in a greased loaf tin and leave to prove again, then bake.

Tip: Instead of freshly ground wholemeal flour, freshly ground spelt flour can be used.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Mayonnaise

Note: Mayonnaise can be prepared in the blender with whole eggs (egg white and egg yolk) only.

Basic recipe:

1 egg

1 heaped tsp. mustard

1 tbs. vinegar or lemon juice

1 pinch of salt



1 pinch of sugar

200–250 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting 3.
- Switch the appliance to the highest setting, pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

Maximum quantity: Double the quantity of the basic recipe.

Hot chocolate

50–75 g cooled cooking chocolate

½ l hot milk

Whipped cream and grated chocolate as required

- Cut cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm) and chop up completely in the blender on setting 7.
- Switch off appliance and add the milk through the funnel. Mix for approx. 30 seconds at setting 7.
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.



Banana ice shake

2–3 bananas

2–3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream

2 packet of vanilla sugar

½ l milk

- Cut bananas into pieces and chop up in the blender for 5–10 seconds.
- When the appliance has come to standstill, add milk and ingredients and blend for approx. 1 minute until the mixture is frothy.



Fruit sundae

250 g fruit (e.g. strawberries, banana, orange, apple)

50–100 g sugar

500 ml cold water

Ice as required

- Peel fruit and cut into pieces
- Put all ingredients (except ice) in the blender and blend on setting 7 for approx. 1 minute.
- Serve with the ice cream



Sportsman's cocktail

2–3 oranges

1 lemon

½–1 tbs. sugar or honey

¼ l apple juice

¼ l mineral water and ice cube if required

- Peel oranges and lemon, cut into pieces.
- Blend ingredients (except apple juice and mineral water) for approx. 30 seconds on setting 7.
- Add the apple juice and mineral water
- Blend briefly until the drink is frothy.
- Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes



- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil
- Dry the gelatine and melt in the microwave, but do not cook
- Blend hot fruit and gelatine on setting 5 for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and refrigerate

Tip: Red fruit pudding tastes good with whipped cream or vanilla sauce

Sports drink

200 g honey (from refrigerator)

5 g cinnamon

200 g milk (from refrigerator)

- Put honey and cinnamon in the blender and blend at setting M.
- After 5 seconds add the milk and blend for 3 seconds.



Red fruit pudding

400 g fruit (pitted sour cherries, raspberries, black/red currants, strawberries, blackberries)

100 ml sour cherry juice

100 ml red wine

80 g sugar

1 packet of vanilla sugar

2 tbs. lemon juice

1 pinch of cloves (ground)

1 pinch of cinnamon (ground)

8 gelatine leaves

- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes



Honey bread spread

50 g butter (from refrigerator)

200 g honey (from refrigerator)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 8 seconds at setting M.



Optional accessories



MUZ8ER3
Stainless steel
stirring bowl

Up to 3 kg of yeast dough or 3.5 kg of sponge mixture can be processed in the bowl.



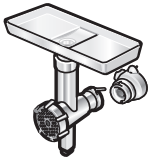
MUZ8ZP1
Citrus press

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.



MUZ8AD1
Adapter

For attaching the mincer MUZ8FW1 and the pasta attachments MUZ8NV1/NV2 and NV3.



MUZ8FW1
Mincer

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.



MUZ8LS4/5
Perforated disc sets

For the mincer MUZ8FW1.
Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.



MUZ8WS2
Sausage attachment

For the mincer MUZ8FW1.
For filling artificial or natural casings with sausage meat.



MUZ8SV1
Viennese whirl attachment

For the mincer MUZ8FW1.
With metal template for 4 different pastry moulds.



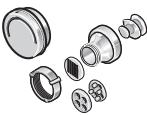
MUZ8RV1
Grater attachment

For the mincer MUZ8FW1.
For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.



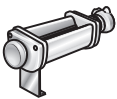
MUZ8FV1
Juicer attachment

For the mincer MUZ8FW1.
For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp.
At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.



MUZ8NS1
Noodle attachment

For the mincer MUZ8FW1.
For making macaroni, rigatoni, vermicelli, ribbon noodles and dough sheets, e.g. for lasagne or Swabian ravioli.



MUZ8NV1/2/3
Noodle attachment

For making ribbon noodles and dough sheets, e.g. for lasagne or Swabian ravioli.



MUZ8MX2
"ThermoSafe"
Blender (glass)

For mixing liquid or semi-solid food, for cutting/ mincing raw fruit and vegetables and for puréeing food, e.g. hot soups.



MUZXL...
MUZXLVL1
Continuous-feed
shredder

For slicing cucumbers, cabbage, kohlrabi, radish; for shredding carrots, apples and celery, red cabbage, cheese and nuts; for grating hard cheese, chocolate and nuts.

Set MUZXL... contains Profi Supercut reversible disc – coarse/fine, Asiatic vegetables disc, reversible shredding disc – coarse/fine, grating disc – medium-fine.

Set MUZXLVL1 contains reversible slicing disc – coarse/fine, reversible shredding disc – coarse/fine, grating disc – medium-fine, Asiatic vegetables disc, potato pancake disc.



MUZ8PS1
Chipper disc

For the continuous-feed shredder MUZXLVL1.
For slicing raw potatoes for chips.



MUZ8RS1
Grating disc coarse

For the continuous-feed shredder MUZXLVL1.
For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.



MUZ8KP1
Potato fritter disc

For the continuous-feed shredder MUZXLVL1.
For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.



MUZ8AG1
Asiatic vegetables
disc

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.



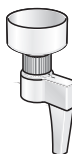
MUZ8KS1
Grating disc,
fine

for grating hard cheese (e.g. Parmesan).



MUZ8MM1
Multi-mixer

For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.



MUZ8GM1
Grain mill

For grinding all types of grain (except maize), poppy seeds, linseeds, sesame, buckwheat, etc. Even herbs, spices and coffee can be ground.

If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or from customer service.

Disposal



This appliance is identified according to the European guideline 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions

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.

Subject to alterations.

*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.
Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité.
Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

Sommaire

Pour votre sécurité	33
Vue d'ensemble	36
Positions de travail	37
Utilisation	37
Nettoyage et entretien	42
Dérangements et remèdes	42
Exemples d'utilisation	43
Accessoires en option	46
Mise au rebut	49
Conditions de garantie	49

Pour votre sécurité

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

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 est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter et broyer des produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes. Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

▲ Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet. Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur. Ne déplacez pas le bras multifonction pendant que l'appareil est allumé. Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

Ne changez l'accessoire qu'après que le mécanisme d'entraînement se soit immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil. Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif. Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place ! Ne touchez pas les pièces en rotation.

Ne changez l'accessoire qu'après que l'entraînement se soit immobilisé ; en effet, l'entraînement continue de tourner brièvement puis s'immobilise sur la position de changement d'accessoire / « Easy Fill ». Ne déplacez le bras multifonctions qu'après l'immobilisation de l'outil.

N'allumez l'appareil qu'après avoir tourné le mixeur à fond jusqu'à la butée et mis en place le couvercle (7) protégeant l'entraînement d'accessoire. Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !

Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement !

N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.

Versez au maximum 0,75 litre de liquide très chaud ou moussant.

Important !

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes.

Ne montez et n'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois.

▲ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Vue d'ensemble des positions de travail »

L'appareil refuse de s'allumer en **position 1**.

L'appareil se met en marche sur les **positions 2 à 4** uniquement :

- après avoir mis le bol en place et l'avoir tourné jusqu'à la butée **ou**
- après avoir monté le couvercle (7) protégeant l'entraînement des accessoires.

Sur la **position 5**, il n'est possible d'allumer l'appareil que si le couvercle (7) protégeant l'entraînement a été mis en place.

Il faut visser le mixeur à fond jusqu'à la butée.

L'appareil se met en marche en **position 6** uniquement lorsque le hachoir à viande avec adaptateur est correctement placé (voir la notice d'utilisation du hachoir à viande).

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 l'utiliser à nouveau, amenez le sélecteur rotatif (3) sur **0/off**, puis enclenchez le niveau voulu.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. Causes possibles :

- Trop fortes quantités d'aliments,
- Trop longue durée d'utilisation.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Dérangements et remèdes ».

Vue d'ensemble

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure 4**).

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 4

Appareil de base

- 1 Touche de déverrouillage**
- 2 Bras multifonctions**
« Easy Armlift » – permet d'utiliser le bras multifonctions de manière simple et en économisant des forces (voir « Positions de travail »).

3 Interrupteur rotatif

Après l'extinction (position **0/off**), l'appareil se rend automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires (position de changement d'accessoires). Sur cette position, il est plus facile de verser des ingrédients dans le bol vu qu'ils ne peuvent pas rester sur les outils (position « Easy fill »).

0/off = Arrêt

M/S = **M** représente la marche momentanée à la plus haute vitesse ; il faut retenir le sélecteur pendant la durée de mixtion voulue. **S** représente le mode SensorControl automatique.

Lorsque le SensorControl (4) a été activé, l'appareil s'éteint automatiquement une fois atteint le résultat optimal.

Positions **1–7**, vitesse de travail :

- 1** = vitesse basse – marche lente,
- 7** = vitesse élevée – marche rapide.

4 Touche de commande du mode SensorControl automatique

Voir la section « Travailler avec le SensorControl ».

5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Pour retirer le couvercle protégeant l'entraînement, appuyez sur la zone avant puis retirez le couvercle.

6 Entraînement pour

- **accessoire râpeur / éminceur ***,
- **presse-agrumes * et**
- **moulin à céréales ***.

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

7 Entraînement pour les accessoires (fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) et hachoir à viande *

8 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

9 Entraînement du bol mixeur

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

10 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

11 Rangement du cordon

Compartiment de rangement du cordon ou enroulement automatique du câble (selon le modèle)

Bol mélangeur avec accessoires

12 Bol mélangeur en acier inoxydable

13 Couvercle

14 Entonnoir de remplissage

Accessoires

15 Fouet mixeur « absolu »

16 Fouet batteur entièrement métallique

17 Crochet à pétrir « haute performance » avec déflecteur de pâte

Mixeur *

18 Support du mixeur avec lame

19 Verseuse du mixer (verre)

20 Couvercle avec orifice d'ajout

21 Entonnoir

* Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez vous le procurer dans le commerce et auprès du service après-vente.

Positions de travail

Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil que si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail.

Le bras multifonction doit avoir encranté dans chaque position de travail.



Remarque :

Le bras multifonctions est doté de la fonction « Easy Armlift » qui facilite une utilisation simple du bras multifonctions et économiseuse de force.

Réglage de la position de travail

Figure B

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et déplacez le bras multifonctions. Aidez le mouvement d'une main.
- Déplacez le bras multifonctions jusqu'à ce qu'il encrante sur la position souhaitée.

Vue d'ensemble des positions de travail

Position	Entraînement	Outils / Accessoires	Vitesse de travail
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

* Mise en place / retrait du fouet batteur, fouet mixeur et crochet à pétrir ; ajout de grandes quantités à traiter.

Utilisation



Risque de blessures !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires / outils en position de travail. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Préparer le cordon (Figure 9).
 - Appareils avec compartiment de rangement du cordon :**
Sortez la longueur de cordon voulue.
 - Appareils avec enroulement automatique du cordon :**
Tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1,00 mètre maxi.) puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue. Pour réduire la longueur du cordon : tirez légèrement sur le cordon, puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

Attention !

Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez. Sur les modèles à enrouleur automatique, ne rentrez pas le cordon à la main. Si le cordon se coince en route, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

Bol et accessoires



Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place !

Ne touchez pas les pièces en rotation. Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Ne déplacez le bras multifonctions qu'après l'immobilisation de l'outil.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut fonctionner sur les positions 2 à 4 que si le bol a été mis en place et tourné jusqu'à la butée ou que si le couvercle protégeant l'entraînement d'accessoire (8) a été mis en place.

Attention !

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mixeur « absolu » (15)

Pour mélanger des pâtes, par exemple de la pâtebrisée ou de la mousse, et pour incorporer des blancs montés en neige ou de la crème.



Fouet batteur entièrement métallique (16)

Pour monter les œufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte à biscuits.



Crochet à pétrir « haute performance » avec déflecteur de pâte (17)

pour pétrir les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat).




Information importante sur l'utilisation du fouet batteur

Figure D

Le fouet batteur devrait presque toucher le fond du bol afin que les ingrédients soient parfaitement mélangés.

En présence de très petites quantités à traiter, il faudrait même que le fouet batteur touche **légèrement** le fond.

En présence de grandes quantités, il est possible de placer le fouet batteur plus haut. Adaptez comme suit le réglage en hauteur du fouet batteur :

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1. 
- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.
- Tenez fermement le fouet batteur et desserrez l'écrou en tournant la clé ci-jointe (au bas de l'appareil) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Réglez la hauteur du fouet batteur en tournant ce dernier jusqu'à parvenir sur une hauteur optimale.
 - Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre : Soulever
 - Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : Abaisser

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 2.



Vérifiez la hauteur du fouet batteur et corrigez-la si nécessaire.

- Si la hauteur est correctement réglée, appuyez sur la touche de déverrouillage puis amenez le bras multifonctions sur la position 1.
- Tenez fermement le fouet batteur et serrez l'écrou à fond en tournant la clé ci-jointe en sens inverse des aiguilles d'une montre.



Travailler avec le bol et les outils

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1.
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.

Figure E



Remarque :

Avec le crochet pétrisseur mettez d'abord en place le déviateur de pâte et ensuite le crochet à pétrir (figure E-4b).

Tenez compte de la forme et de la position des pièces.

- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 2.
- Mettez le couvercle en place.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.



Recommandation :

- Fouet mélangeur : commencez par mélanger au niveau 1–2 puis au niveau 3–7 suivant besoin
- Fouet batteur : vitesse 7, incorporation d'ingrédients à la vitesse 1
- Crochet pétrisseur : commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 3.

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Mettez l'entonnoir en place (figure E-7).
- Rajoutez les ingrédients par l'entonnoir de remplissage.

ou

- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1.
- Ajoutez des ingrédients.



Après le travail


- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».



Travailler avec le SensorControl




Cet appareil est équipé du mode SensorControl automatique. Pendant la préparation de crème fouettée et d'œufs en neige avec le fouet, des capteurs surveillent la montée du produit et éteignent automatiquement l'appareil une fois atteinte une consistance définie. La fraîcheur, la température et les contenus de la crème utilisés influent sur le temps nécessaire et sur le résultat.

Figure 13

- Préparation de l'appareil comme décrit précédemment.
- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il enclenche dans l'entraînement.
- Placez le fouet sur la plus basse hauteur, voir la rubrique « Remarque importante sur l'utilisation du fouet ».
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position **2**. 
- Mettez le couvercle en place.
- Mettez l'entonnoir en place (**figure 13-3**).
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

Remarque :

Après l'enfoncement, le mode SensorControl automatique s'initialise, les symboles clignent. L'appareil est prêt à fonctionner une fois que les 3 symboles sont uniformément allumés.

- Versez la crème ou les blancs dans le bol.
 - Quantités à traiter :
 - Crème Chantilly : 300–1500 ml
Les meilleurs résultats s'obtiennent avec de la crème fraîche à 6 °C.
 - Blancs d'œufs : 2 à 12
- Actionnez la touche correspondante du mode SensorControl automatique
 -  Crème fouettée, quantité de départ 300 à 700 ml
 -  Crème fouettée, quantité de départ 700 à 1500 ml
 -  Œufs en neige

Le symbole du mode SensorControl automatique s'allume, les autres symboles s'éteignent.

Correction si une touche a été choisie par erreur :

⇒ Appuyez sur la touche pertinente.

- Amenez le sélecteur rotatif sur la position **M/S** et maintenez-le dessus 2 secondes. Lâchez ensuite le sélecteur rotatif : il reste sur cette position !

Remarque : Si le sélecteur rotatif n'est pas actionné dans les 30 secondes, le mode SensorControl choisi se désactive ! Les 3 symboles s'allument à nouveau tous les trois.

Correction si une touche a été choisie par erreur :

- ⇒ Réglez le sélecteur sur 0/off ; il faut ce faisant franchir un petit cran mécanique.
- ⇒ Appuyez sur la touche pertinente.
- ⇒ Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position **M/S**.

L'appareil commence à fonctionner. Aussi longtemps que le processus fonctionne, les touches du SensorControl sont bloquées.

Remarque : Ne rajoutez aucun ingrédient pendant que l'appareil fonctionne ! Une fois que la crème fouettée / les œufs en neige ont atteint la consistance optimale, l'entraînement s'éteint automatiquement. Le sélecteur se rend en position **0/off**. Les symboles s'allument.

Consignes importantes :

- Le mode SensorControl automatique ne peut obtenir de résultats optimaux que si les œufs sont frais et si la crème se trouve à basse température (6 °C).
- Une crème qui a été congelée ne peut jamais monter.
- L'utilisation de crème avec additifs ou de crème sans lactose peut donner des résultats non optimaux.
- N'ajoutez du sucre, des arômes et d'autres ingrédients qu'après la fin du mode Automatique. A cette fin, réglez le sélecteur sur la position 5.
- Si après l'extinction automatique le résultat ne devait pas être celui souhaité, amenez le sélecteur rotatif brièvement sur la position 7 jusqu'à ce que le résultat corresponde à celui souhaité.
- Il est possible d'interrompre le mode SensorControl automatique à tout moment (sélecteur sur **0/off** ; ce faisant, il faut franchir un petit cran mécanique)
- L'entraînement s'éteint toujours au bout de 6 minutes maximum, même si le résultat défini n'a pas été atteint. Les symboles clignent. Voir „Dérangements et remèdes“.
- Le mode SensorControl automatique est inopérant sur les positions 1 à 7 ou pendant les travaux avec d'autres entraînements.
- Si pendant le travail avec d'autres accessoires une touche du mode SensorControl a été actionnée, appuyez simplement à nouveau sur cette touche. Le symbole s'éteint.

Mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement !

N'allumez l'appareil qu'après avoir tourné le mixeur à fond jusqu'à la butée et mis en place le couvercle (7) protégeant l'entraînement d'accessoire.



Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,75 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !

Ne faites marcher l'accessoire que dans la position de service indiquée.

N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

Le couvercle doit être entièrement verrouillé. Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Préparatifs

Figure 14

Attention !

N'assemblez jamais le mixeur sans le joint situé contre le support du mixeur.

Assembler le mixeur :

- Placez le support de mixeur dans la verseuse, avec le joint en place, de sorte que le trait se trouve sous le marquage fléché.
- Tournez le support de mixeur à droite jusqu'à la butée pour le fixer.

Utilisation du mixeur

Figure 15

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position **5**.
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.



- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
 - Quantité maximum d'ingrédients liquides = 1,75 litre ;
 - Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,75 litre ;
 - Quantité optimale préparable d'ingrédients fermes = 100 grammes.
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. Le couvercle doit avoir encranté.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients (figure 16-8)

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients

ou

- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture

ou

- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.



Remarque importante

Lorsque vous traitez des liquides / ingrédients liquides, haussez lentement la vitesse de l'appareil, par étapes, pour empêcher les ingrédients à mélanger de jaillir et d'éclabousser.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif. Attendez que la lame se soit immobilisée.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le couvercle du bol mixeur. Pour ce faire, tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre et détachez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Un conseil : il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation.

Nettoyage et entretien



Remarque importante

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel.

Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.

Nettoyage de l'appareil de base



Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet ! Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base et les couvercles de protection du mécanisme d'entraînement avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle.

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

Nettoyer le mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

Attention !

Ne mettez pas le support de mixeur au lave-vaisselle et ne le laissez pas immergé dans l'eau.

- Nettoyez le support de mixeur sous l'eau du robinet.

- Il est possible de nettoyer le couvercle, l'entonnoir et la verseuse au lave-vaisselle.

Remarque :

Le couvercle peut se démonter pour le nettoyer.

Figure 1

- Sortez l'entonnoir par le haut du couvercle.
- Poussez l'insert pour le sortir par le bas du couvercle.

Un conseil : Après le traitement de liquide, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Dérangements et remèdes



Risque de blessures !

Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Le bras multifonction doit avoir encranté dans chaque position de travail.

Commencez par supprimer le problème à l'aide des consignes qui suivent.

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Remède

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Contrôlez le bras multifonctions. Position correcte ? Encranté ?
- Tournez le bol mixeur à fond jusqu'à la butée.
- Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.
- La sécurité anti-réenclenchement est active. Amenez l'appareil sur la position **0/off** et puis ramenez-le sur la position souhaitée.

Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation. La protection anti-surcharge est activée. Trop grande quantité de produits alimentaires traitée en même temps.

Remède

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir 15 minutes pour que la protection anti-surcharge se désactive à nouveau.
- Réduisez la quantité à traiter. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !
- Rallumez l'appareil. Si ensuite le moteur devait ne pas redémarrer, laissez-le refroidir plus longtemps (environ 1 heure).

Dérangement

Les symboles du mode SensorControl automatique clignotent.

Le mode SensorControl automatique n'a pas pu obtenir le résultat défini.

L'appareil s'éteint automatiquement, le sélecteur se trouve sur 0/off.

Remède

- Appuyez sur une touche quelconque du mode SensorControl automatique. Le mode Automatique se réinitialise. L'appareil est prêt à fonctionner une fois que les 3 symboles sont uniformément allumés.
- Réglez le sélecteur brièvement sur la position 7 jusqu'à ce que le résultat corresponde aux attentes. Vérifiez auparavant si la crème se conforme aux critères mentionnés (quantité, état, fraîcheur, température) et si le fouet est réglé sur la bonne hauteur.

Dérangement

La touche de déverrouillage a été actionnée par mégarde pendant que le mécanisme d'entraînement tournait.

Le bras multifonctions se déplace vers le haut. Le mécanisme d'entraînement s'éteint mais ne demeure pas dans la position de changement d'outil.

Remède

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Amenez le bras multifonctions sur la position **2**.
- Allumez l'appareil (niveau 1).
- Éteignez à nouveau l'appareil. L'appareil s'immobilise en position de changement d'accessoire.



Dérangement

Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation.

Le moteur « bourdonne ». Les lames sont bloquées.

Remède

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le mixeur et retirez l'obstacle.
- Remettez le mixeur en place.
- Allumez l'appareil.



Remarque importante

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Exemples d'utilisation

Crème chantilly

200 g – 1500 g (fouettez jusqu'à 300 g sans le mode SensorControl)



- Respectez les instructions figurant à la rubrique « Travailler avec le SensorControl ».
- Respectez les consignes figurant à la section « Remarque importante sur l'utilisation du fouet batteur » pour adapter l'appareil aux quantités à traiter !

Blanc d'œuf

2 à 12 blancs d'œufs



- Respectez les instructions figurant à la rubrique « Travailler avec le SensorControl ».
- Respectez les consignes figurant à la section « Remarque importante sur l'utilisation du fouet batteur » pour adapter l'appareil aux quantités à traiter !

Pâte à biscuits

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 féculé

éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la féculé) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur sur la position 7, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la féculé que vous aurez préalablement passés au tamis.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron

200 à 250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

150 ml de lait

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 2 fois et demie la recette de base.

Pâte Brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

- Travaillez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 2 à 3 minutes sur la position 5.



A partir de 500 g de farine :

- Pétrissez les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 3.

Quantité maximale : 4 fois la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure.

Le zeste d'un demi-citron

1 pincée de sel

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 6 minutes sur la position 3.

Quantité maximale : 3 fois la recette de base

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 le besoin

- Travaillez tous les ingrédients pendant 3 à 5 minutes environ sur la position 3 jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base



Remarque importante

Lorsque vous poursuivez la transformation de cette pâte avec l'accessoire d'origine de cet appareil, il ne faut utiliser que l'accessoire MUZ8NV1 / 2 / 3. Le fouet n'est pas adapté à l'accessoire MUZ8NS1. Utilisez à cette fin une pâte spéciale destinée aux extrudeuses à pâtes.

Pain complet à la farine de froment mélangée



Recette de base

325 g de farine de blé complet fraîchement moulu

325 g de farine blanche, type 405

100 g de farine de seigle, type 630

75 de levain naturel liquide

½ cuillère à soupe de cumin

½ cuillère à soupe d'épices à pain

½ cuillère à soupe de sel

1½ sachet de levure

450–500 ml d'eau chaude

- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis environ 3 minutes au niveau 3 pour former une pâte.
- Laissez la pâte gonfler jusqu'à doubler de volume puis pétrissez encore une fois env. 1 minute à la vitesse 3.
- Versez la pâte dans un moule à cake préalablement graissé, laissez la pâte lever à nouveau puis mettez-la au four.

Un conseil : A la place d'une farine de blé entier fraîchement moulu, vous pouvez également utiliser de la farine d'épeautre fraîchement moulu.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Mayonnaise



Remarque : avec le mixeur, vous pouvez préparer la mayonnaise uniquement avec des œufs entiers (le blanc et le jaune).

Recette de base :

1 œuf

1 cuillère à café bombée de moutarde

1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

200 à 250 ml d'huile

Les ingrédients doivent tous être à la même température.

- Mélangez les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes, avec le robot réglé sur le niveau 3.
- Réglez l'appareil sur la vitesse la plus élevée. Versez l'huile par l'entonnoir et mélangez jusqu'à ce que la mayonnaise s'émulsionne.

Quantité maximale : doublez les quantités de la recette de base.

Chocolat chaud



50 à 75 g de chocolat froid en tablette

½ l de lait très chaud

Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût

- Partagez le chocolat de ménage en morceaux d'env. 1 cm et broyez-les complètement dans le mixeur réglé sur le niveau 7.
- Éteignez l'appareil et versez le lait par l'entonnoir. Mélangez env. 30 secondes au niveau 7.
- Versez le chocolat chaud dans des verres, puis servez avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, selon le goût.

Milk-shake à la banane



2 ou 3 bananes

2 ou 3 cuillères à soupe bombées de glace à la vanille ou au citron

2 sachet de sucre vanillé

½ l de lait

- Découpez les bananes en morceaux et broyez pendant 5–10 secondes au mixeur.
- Après que le mixeur s'est immobilisé, ajoutez le lait et les ingrédients, puis mixez pendant env. 1 minute jusqu'à faire mousser le mélange.

Cocktail de fruits



250 g de fruits (par exemple des fraises, bananes,

oranges, pommes)

50 à 100 g de sucre

500 ml d'eau froide

Glace selon le goût

- Pelez les fruits puis coupez-les en morceaux.
- Versez tous les ingrédients (sauf la glace) dans le mixeur, réglez sur le niveau 7 et mixez pendant env. 1 minute.
- Servez, en accompagnant éventuellement de glace.

Cocktail du sportif

2 ou 3 oranges

1 citron

une demi ou une cuillère à soupe

de sucre ou de miel

250 ml de jus de pomme

¼ l d'eau minérale, glaçons éventuellement

- Pelez les oranges et le citron, découpez-les en morceaux.
- Mélangez les ingrédients (sauf le jus de pommes et l'eau minérale) pendant environ 30 secondes sur le niveau 7.
- Ajoutez le jus de pomme et l'eau minérale.
- Mixez pendant un instant pour que la boisson devienne mousseuse.
- Versez le cocktail dans des verres, et servez avec des glaçons selon le goût.



- Portez à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Pressez la gélatine puis faites-la fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- Mélangez les fruits chauds et la gélatine pendant environ 1 minute sur le niveau 5.
- Versez la compote dans des coupes passées sous l'eau froide puis mettez-les au frais.

Un conseil : la compote de fruits rouges est délicieuse accompagnée de crème fouettée ou de crème à la vanille.

Compote de fruits rouges

400 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mures)

100 ml de jus de griottes

100 ml de vin rouge

80 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 clou de girofle (moulu)

1 pincée de cannelle (moulue)

8 feuilles de gélatine

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes environ.



Boisson des sportifs

200 g de miel (sorti du réfrigérateur)

5 g de cannelle

200 g de lait (sorti du réfrigérateur)

- Versez le miel et la cannelle dans le bol mixeur et mixez sur la vitesse M.
- 5 secondes après, ajoutez le lait et mixez le tout pendant 3 secondes.



Pâte tartinable au miel

50 g de beurre (sorti du réfrigérateur)

200 g de miel (sorti du réfrigérateur)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 8 secondes sur la position M.



Accessoires en option



MUZ8ER3

Bol mélangeur en acier inoxydable

Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 3 kg de pâte à la levure ou 3,5 kg de pâte brisée.



MUZ8ZP1

Presse-agrumes

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.



MUZ8AD1

Adaptateur

Pour fixer le hachoir MUZ8FW1 et les accessoires pour pâtes MUZ8NV1 / NV2 et NV3.



MUZ8FW1
Hachoir à viande

Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.



MUZ8LS4 / 5
Kits de disques
ajourés

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Fin pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier
pour les saucisses grillées et le lard.



MUZ8WS2
Accessoire pour
extruder des
saucisses

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Pour introduire des chairs à saucisse dans
des boyaux artificiels ou naturels.



MUZ8SV1
Kit pour gâteaux
secs

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Avec gabarit métallique permettant de conférer
aux gâteaux 4 formes différentes.



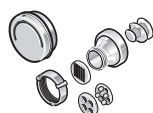
MUZ8RV1
Embout à râper

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Pour râper les noix, amandes, le chocolat
et les petits-pains secs.



MUZ8FV1
Kit pour coulis
de fruits et légumes

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises,
les tomates et baies d'églantier.
Simultanément, le kit dénoyaute automatiquement
les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs
tiges.



MUZ8NS1
Accessoire pour
nouilles

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Pour confectionner des macaronis, rigatonis, nouilles
pour la soupe, pâtes rubans et plaques de pâte
destinées par exemple aux lasagnes ou aux raviolis
souabes.



MUZ8NV1 / 2 / 3
Accessoire pour
nouilles

Pour confectionner des pâtes rubans et des plaques
de pâte destinées par exemple aux lasagnes
ou raviolis souabes.



MUZ8MX2
„ThermoSafe“
Mixeur (verre)

Cet accessoire convient pour mélanger les produits
alimentaires liquides ou mi-durs, pour broyer / hacher
les fruits et légumes crus, et pour réduire des prépa-
rations en purée, des soupes chaudes par exemple.



MUZXL...
MUZXLVL1
Accessoire râpeur /
éminceur

Pour couper des concombres, du chou, chou-rave, raifort ; pour râper des carottes, pommes et du céleri, du chou rouge, fromage et des noix ; pour râper / concasser du fromage dur, du chocolat et des noix. Le kit MUZXL... contient un disque réversible Pro Supercut (grossier / fin), disque à légumes asiatiques, disque à râper / concasser réversible (grossier / fin), disque à râper / concasser (mi-fin). Le kit MUZXLVL1 contient un disque à émincer réversible (grossier / fin), disque à râper réversible (grossier fin), disque à râper / concasser (mi-fin), disque à légumes asiatiques, disque pour galettes de pommes de terre.



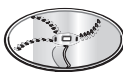
MUZ8PS1
Disque à pommes
frites

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZXLVL1. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.



MUZ8RS1
Disque à râper
(épais)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZXLVL1. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.



MUZ8KP1
Disque pour galettes
de pommes de terre

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZXLVL1. Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.



MUZ8AG1
Disque à légumes
asiatiques

Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.



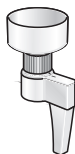
MUZ8KS1
Disque à râper /
concasser, fin

pour râper du fromage du (parmesan par exemple).



MUZ8MM1
Multimixeur

Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper / concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.



MUZ8GM1
Moulin à céréales

Pour mouder toutes les variétés de céréales (sauf le maïs), les graines de pavot, de lin, de sésame, de sarrasin, etc. Il convient également aux herbes culinaires, épices et au café.

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez vous le procurer dans le commerce ou auprès du service après-vente.

Mise au rebut



Cet appareil est labéllisé conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive définit le cadre d'une reprise et d'une revalorisation des appareils usagés en vigueur sur le tout le territoire de l'Union. Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Conditions de 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.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Per la vostra sicurezza	50
Guida rapida	53
Posizioni di lavoro	53
Uso	54
Pulizia e cura	58
Rimedio in caso di guasti	58
Esempi d'impiego	59
Accessorio speciale	62
Smaltimento	64
Condizioni di garanzia	64

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)! Questo apparecchio è idoneo a mescolare, impastare, montare e sminuzzare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

▲ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non

è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimenta-

zione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona

in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scossa elettrica!

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore.

Non spostare il braccio multifunzione quando l'apparecchio è acceso. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.

Cambiare l'utensile/accessorio solo ad ingranaggio fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua a girare brevemente.

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di rete.

Prima di riparare un guasto, estrarre la spina d'alimentazione.

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

Non toccare parti in rotazione.

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio gira brevemente e si ferma poi nella posizione di sostituzione utensile/posizione «Easy fill».

Muovere il braccio multifunzione solo dopo che l'utensile si è fermato.

Accendere l'apparecchio solo se il frullatore è stato ruotato fino all'arresto e il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (7)

è stato applicato. Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Per la pulizia usare una spazzola.

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo!

Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,75 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Importante!

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

Montare ed usare un solo utensile o accessorio.

▲ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori

Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

▲ Sistemi di sicurezza**Sicurezza d'accensione**

Vedi tabella «Panoramica delle posizioni di lavoro».

Nella **pos. 1** l'apparecchio non si accende.

L'apparecchio può essere acceso nelle **pos. 2-4** solo:

- se la ciotola impastatrice è stata applicata e ruotata fino all'arresto oppure
- il coperchio di sicurezza ingranaggio utensile (7) è applicato.

Nella **pos. 5** l'apparecchio si accende solo se il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (7) è applicato. Il frullatore deve essere ruotato fino all'arresto.

Nella **pos. 6** l'apparecchio può essere acceso solo se il tritacarne con l'adattatore è stato applicato correttamente (vedi istruzioni per l'uso del tritacarne).

Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia.

Per metterlo di nuovo in funzione mettere la manopola (3) su **0/off**, poi inserire la velocità desiderata.


Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Cause possibili:

- quantità di alimenti eccessive,
- durata d'uso troppo lunga.

Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi «Rimedio in caso di guasto».

Guida rapida

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, (figura ).

Aprire le pagine con le figure. **Figura **

Apparecchio base

- 1 Pulsante di sblocco
- 2 Braccio multifunzione
«Easy Armlift» – favorisce l'uso semplice e con minimo sforzo del braccio multifunzione (vedi «Posizioni di lavoro»).

3 Interruttore rotante

Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili (posizione di sostituzione utensile). In questa posizione è facilitata anche l'introduzione di ingredienti nella ciotola, poiché sugli utensili non possono depositarsi ingredienti (posizione «Easy fill»).

0/off = spento

M/S = **M** sta per funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere l'interruttore fermo per la durata di missaggio desiderata. **S** sta per SensorControl automatico. Con il SensorControl (4) attivato l'apparecchio si spegne automaticamente quando il risultato ottimale è stato raggiunto.

Grado **1–7**, velocità di lavoro:

- 1** = basso numero di giri – lento,
- 7** = alto numero di giri – veloce.

4 Pulsanti del SensorControl automatico

Vedi capitolo «Lavorare con il SensorControl».

5 Coperchio di sicurezza ingranaggio

Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio premere sulla parte anteriore e rimuovere il coperchio.

6 Ingranaggio per

- sminuzzatore continuo *
- spremiagrumi * e
- macina per cereali *

Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

7 Ingranaggio per utensili (frusta per mescolare, frusta per montare, gancio impastatore) e tritacarne *

8 Coperchio di sicurezza ingranaggio

9 Motore per frullatore

Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

10 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

11 Custodia del cavo

Vano portacavo o avvolgicavo automatico (a seconda di del modello)

Ciotola con accessori

12 Ciotola impastatrice di acciaio inox

13 Coperchio

14 Bicchierino dosatore

Utensili

15 Frusta per mescolare «Absolut»

16 Frusta per montare in metallo

17 Gancio per impastare «High performance» con fermanpasta

Frullatore *

18 Supporto frullatore con lame

19 Bicchiere del frullatore (vetro)

20 Coperchio con apertura di aggiunta

21 Imbuto

* Se un accessorio non è compreso nella fornitura, può essere acquistato nel commercio e presso il servizio assistenza clienti.

Posizioni di lavoro

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo se l'utensile/accessorio secondo la seguente tabella è applicato all'ingranaggio indicato nella posizione corretta ed è in posizione di lavoro.

Il braccio multifunzione deve essere innestato in ogni posizione di lavoro.



Avvertenza

Il braccio multifunzione è dotato della funzione «Easy Armlift», che favorisce il suo uso semplice e con minimo sforzo.

Regolazione della posizione di lavoro

Figura 

- Premere il pulsante di sblocco e muovere il braccio multifunzione.
Aiutare il movimento con una mano.
- Spostare il braccio multifunzione fino all'innesto nella posizione desiderata.

Panoramica delle posizioni di lavoro

Posizione	Ingranaggio	Utensili/ accessori	Velocità di lavoro
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

* Montare/smontare lo sbattitore, le fruste ed il gancio impastatore. Aggiungere grandi quantità di alimenti.

Uso



Pericolo di ferite!


Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo con l'utensile/ accessorio in posizione di lavoro. Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto. Non esporre apparecchio ed accessori a fonti di calore. Le parti non sono idonee per l'uso in forno a microonde.

- Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Preparare il cavo (figura ).

a) Apparecchi con vano portacavo:

Estrarre il cavo alla lunghezza necessaria.

b) Apparecchi con avvolgicavo automatico:

Estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 100 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata.

Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Attenzione!

Non torcere il cavo durante il riavvolgimento.

Negli apparecchi con avvolgicavo automatico non introdurre il cavo con la mano.

Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.

Ciotola ed utensili



Pericolo di ferite da utensili in rotazione

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

Non toccare parti in rotazione.

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile.

Muovere il braccio multifunzione solo dopo che l'utensile si è fermato.

Per motivi di sicurezza nelle pos.

2–4 l'apparecchio può essere usato solo se la ciotola è stata inserita e ruotata fino all'arresto o se il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (8) è stato applicato.

Attenzione!

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frusta per mescolare «Absolut» (15)

per miscelare impasti, ad es. impasto morbido per dolci soffici oppure mousse e per incorporare albume montato a neve o panna.



Frusta per montare in metallo (16)

per montare albume d'uovo, panna e paste leggere, per es. pasta biscotto.



Gancio per impastare «High performance» con fermapasta (17)

per lavorare impasti più solidi e per amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati (per es. uvetta, pezzetti di cioccolato).



Avvertenza importante per l'impiego dello sbattitore

Figura D

Per mescolare nel modo migliore gli ingredienti, lo sbattitore deve essere quasi a contatto con il fondo della ciotola impastatrice. In caso di minime quantità di lavorazione, la frusta per montare deve addirittura toccare leggermente il fondo. Per grandi quantità la frusta per montare può essere posizionata più in alto.

Adattare come segue la regolazione in altezza della frusta per montare:

- Staccare la spina.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 1.
- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Mantenere ferma la frusta per montare e allentare il dado con l'acclusa chiave (sul fondo dell'apparecchio) ruotando in senso orario.
- Regolare l'altezza ottimale mediante rotazione dello sbattitore:
 - ruotare in senso orario: sollevare
 - ruotare in senso antiorario: abbassare
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 2.



Controllare l'altezza dello sbattitore, se necessario correggerla.

- Dopo la corretta regolazione in altezza, premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione 1.
- Mantenere ferma la frusta per montare e stringere il dado con l'acclusa chiave ruotando in senso antiorario.



Lavoro con la ciotola e gli utensili

Figura E

- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 1.



- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il gancio impastatore.

Avvertenza:

Con il gancio per impastare inserire prima il fermapasta e dopo il gancio per impastare (figura E-4b).

Rispettare la forma e la posizione dei pezzi.

- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 2.
- Applicare il coperchio.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



Il nostro consiglio:

- Frusta per mescolare: prima aggiungere mescolando ad una velocità 1–2, poi velocità 3–7 a seconda della necessità
- Sbattitore: velocità 7, aggiungere e mescolare alla velocità 1
- Braccio impastatore: mescolare prima alla velocità 1, impastare alla velocità 3

Aggiungere ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Applicare il bicchierino dosatore (figura E-7).
- Aggiungere gli ingredienti attraverso il bicchierino dosatore.

oppure

- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 1.
- Introdurre gli ingredienti.



Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 1.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».



Lavorare con il SensorControl

L'apparecchio è dotato di SensorControl automatico. Nella preparazione di panna montata e albume montato a neve con lo sbattitore i sensori sorvegliano la montatura e disinseriscono automaticamente l'apparecchio al raggiungimento di una consistenza definita. La freschezza, la temperatura ed i contenuti della panna utilizzata influenzano il tempo necessario e il risultato.

Figura 1

- Preparazione dell'apparecchio come sopra descritto.
- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Regolare lo sbattitore all'altezza minima, vedere il paragrafo „Avvertenza importante sull'uso dello sbattitore“.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 2.
- Applicare il coperchio.
- Applicare il bicchierino dosatore (figura 1-3).
- Inserire la spina.



Avvertenza:

Dopo l'inserimento il SensorControl automatico viene inizializzato, i simboli lampeggiano. L'apparecchio è pronto per il funzionamento quando tutti i 3 simboli sono regolarmente accesi.

- Introdurre la panna o la chiara dell'uovo nella ciotola impastatrice.
Quantità di lavorazione:
 - Panna montata, 300–1500 ml
I risultati migliori si ottengono con panna fresca a 6 °C.
 - Chiara d'uovo: da 2 a 12 unità

- Premere il relativo pulsante del funzionamento automatico SensorControl.



Panna da montare, quantità iniziale da 300 a 700 ml
Panna da montare, quantità iniziale da 300 a 1500 ml
Albumi montati a neve

Il simbolo selezionato del SensorControl automatico si accende, gli altri si spengono.

Correzione in caso di errore nella selezione del pulsante:

⇒ Premere il pulsante giusto.

- Ruotare la manopola sulla velocità **M/S** e mantenere per 2 secondi. La manopola rilasciata resta in questa posizione!

Nota: se la manopola non viene azionata entro 30 secondi il SensorControl selezionato viene disattivato!

Tutti i 3 simboli sono di nuovo accesi.

Correzione in caso di errore nella selezione del pulsante:

⇒ Mettere la manopola sulla posizione **0/off**, superando a tal fine una piccola resistenza.

⇒ Premere il pulsante giusto.

⇒ Ruotare la manopola su velocità **M/S**.

L'apparecchio comincia a lavorare.

I pulsanti del SensorControl sono bloccati per tutta la durata del processo.

Nota: non aggiungere ingredienti durante il funzionamento dell'apparecchio!

Quando la panna montata/l'albume montato a neve ha raggiunto la consistenza ottimale, l'ingranaggio si ferma automaticamente.

La manopola va in posizione **0/off**.

I simboli si accendono.

Avvertenze importanti:

- Il SensorControl automatico può raggiungere risultati ottimali solo se le uova sono fresche e la panna è raffreddata (6 °C).
- Una volta congelata, la panna non può essere mai più montata.
- L'uso di panna con additivi o di panna senza lattosio può condurre a risultati non ideali.
- Aggiungere zucchero, aromi e altri ingredienti solo alla fine del funzionamento automatico. Ruotare a tal fine la manopola sulla velocità 5.

- Se dopo lo spegnimento automatico il risultato fosse insoddisfacente, mettere la manopola alla velocità 7 finché il risultato non è quello desiderato.
- Il funzionamento con SensorControl automatico può essere interrotto in qualsiasi momento (manopola su **0/off**, superando a tal fine una piccola resistenza).
- L'ingranaggio si ferma sempre dopo un massimo di 6 minuti, anche se il risultato definito non è stato raggiunto. I simboli lampeggiano. Vedi „Rimedio in caso di guasti“.
- Il SensorControl automatico non ha influenza sulle velocità 1–7 o nel lavoro con gli altri ingranaggi.
- Se per errore si attiva un pulsante del SensorControl durante il lavoro con altri accessori, premere semplicemente il pulsante ancora una volta. Il simbolo si spegne.

- Mettere il supporto frullatore con la guarnizione applicata nel bicchiere del frullatore in modo che la tacca si trovi sotto la freccia di riferimento.
- Fissare il supporto frullatore mediante rotazione verso destra fino all'arresto.

Lavorare con il frullatore Figura 8

- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione **5**.
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
 - Quantità massima di ingredienti liquidi = 1,75 litri;
 - Quantità massima di ingredienti che formano schiuma o bollenti = 0,75 litri
 - Quantità ottimale di lavorazione per ingredienti solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto nell'impugnatura del frullatore. Il coperchio deve innestarsi.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti (figura 8–8)

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti

oppure

- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

Frullatore



Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo!

Accendere l'apparecchio solo se il frullatore è stato ruotato fino all'arresto e il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (7) è stato applicato.



Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,75 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Usare il frullatore solo nella posizione di lavoro mostrata. Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato. Il coperchio deve essere bloccato completamente. Non fare girare a vuoto il frullatore.

Preparazione

Figura 8 

Attenzione!

Non montare mai il frullatore senza la guarnizione sul supporto frullatore.

Comporre il frullatore:



Avvertenza importante

Nella lavorazione di ingredienti liquidi/fluidi, aumentare lentamente un poco per volta la velocità dell'apparecchio, per evitare l'uscita di spruzzi del frullato.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante. Attendere finché la lama non si è fermata.
- Staccare la spina.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.
- Staccare il coperchio dal bicchiere frullatore. Ruotare a tal fine il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Consiglio: il frullatore deve essere lavato preferibilmente subito dopo l'uso.

Pulizia e cura



Avvertenza importante

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione. La pulizia scrupolosa protegge l'apparecchio da danni e ne conserva l'efficienza.

Attenzione!

*Non utilizzare detergenti abrasivi.
Possibili danni alle superfici.*

Pulire l'apparecchio base



Pericolo di scossa elettrica!

*Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.
Non usare pulitrici a getto di vapore.*

- Staccare la spina.
- Pulire l'apparecchio base ed i coperchi di sicurezza ingranaggi con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie. Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo durante il lavaggio potrebbe causare deformazioni permanenti!

Pulire il frullatore



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

Attenzione!

Non lavare il supporto frullatore nella lavastoviglie e non lasciarlo in acqua.

- Lavare il supporto frullatore sotto acqua corrente.
- Coperchio, l'imbuto e bicchiere del frullatore sono lavabili in lavastoviglie.

Avvertenza:

Per il lavaggio il coperchio può essere smontato.

Figura

- Estrarre l'imbuto dal coperchio tirandolo verso l'alto.
- Spingere l'inserto fuori dal coperchio premendo da sotto.

Consiglio: Dopo la lavorazione di liquidi è spesso sufficiente lavare il frullatore, senza separarlo dall'apparecchio.

A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per qualche secondo (grado M). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Rimedio in caso di guasti



Pericolo di ferite!

Prima di riparare un guasto, estrarre la spina d'alimentazione.

Il braccio multifunzione deve essere innestato in ogni posizione di lavoro.

Provare prima a risolvere il problema insorto con l'aiuto delle istruzioni seguenti.

Guasto

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio

- Controllare l'alimentazione elettrica.
- Controllare la spina di alimentazione.
- Controllare il braccio multifunzione. Posizione corretta? Braccio in arresto?
- Ruotare la ciotola fino all'arresto.
- Applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio sugli ingranaggi non utilizzati.
- È attivo il blocco di riaccensione. Disporre l'interruttore su **0/off** e poi indietro sul grado desiderato.

Guasto

L'apparecchio si spegne durante l'uso. La sicurezza di sovraccarico si è attivata. Sono stati lavorati troppi alimenti contemporaneamente.

Rimedio

- Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
- Ridurre la quantità di lavorazione. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)!
● Accendere di nuovo l'apparecchio. Se il motore non si accende, lasciare raffreddare l'apparecchio per un tempo più lungo (almeno 1 ora).

Guasto

I simboli del SensorControl automatico lampeggiano. Il SensorControl automatico non ha raggiunto il risultato definito. L'apparecchio si ferma automaticamente, la manopola è su **0/off**.

Rimedio

- Premere un pulsante qualsiasi del SensorControl automatico. L'automatismo viene reinizializzato. L'apparecchio è pronto per il funzionamento quando tutti i 3 simboli sono regolarmente accesi.
- Mettere la manopola brevemente alla velocità 7, finché il risultato non è quello desiderato. Controllare prima se la panna ha i necessari requisiti (quantità, stato, freschezza, temperatura) e se lo sbattitore è regolato all'altezza corretta.

Guasto

Ad ingranaggio in rotazione è stato azionato per errore il pulsante di sblocco. Il braccio multifunzione si solleva. L'ingranaggio si disinserisce, ma non resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Rimedio

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Portare il braccio multifunzione nella posizione **2**.
- Accendere l'apparecchio (velocità 1).
- Spegnere di nuovo l'apparecchio. L'utensile resta fermo nella posizione di cambio utensile.

**Guasto**

Il frullatore comincia a non funzionare o si ferma durante l'uso, l'ingranaggio «ronza». La lama è bloccata.

Rimedio

- Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Rimuovere il frullatore e togliere l'ostacolo.
- Applicare di nuovo il frullatore.
- Accendere l'apparecchio.

**Avvertenza importante**

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego**Panna montata**

200 g–1500 g (fino a 300 g montare senza SensorControl)



- Seguire le istruzioni nel paragrafo «Lavorare con il SensorControl».
- Per l'adattamento alle quantità lavorate osservare le avvertenze nel capitolo «Avvertenza importante per l'uso della frusta per montare».

Albume

da 2 a 12 albumi



- Seguire le istruzioni nel paragrafo «Lavorare con il SensorControl».
- Per l'adattamento alle quantità lavorate osservare le avvertenze nel capitolo «Avvertenza importante per l'uso della frusta per montare».

Pasta biscotto

Ricetta base

3 uova

3–4 cucchiaini acqua calda

150 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

150 g farina

50 g fecola

eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4–6 minuti alla velocità 7.
- Mettere la manopola sulla velocità 1 e incorporare la farina setacciata e l'amido, un cucchiaino alla volta, in ca. ½–1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta fluida miscelata

Ricetta base

3–4 uova

200–250 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

200–250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

150 ml latte

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Quantità massima: 2½ volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 2–3 minuti alla velocità 5.

Da 500 g di farina:

- Mescolare tutti gli ingredienti con i gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 3.

Quantità massima: 4 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce:

Ricetta base

500 g farina

1 uovo

80 g burro (a temperatura ambiente)

80 g zucchero

200–250 ml latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco

Buccia di ½ limone

1 pizzico sale

- Mescolare tutti gli ingredienti con i gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–6 minuti alla velocità 3.

Quantità massima: 3 volte la ricetta base



Pasta

Ricetta base

500 g farina

250 g uova (ca. 5 pezzi)

secondo necessità 2–3 cucchiaini (20–30 g) di acqua fredda

- Lavorare tutti gli ingredienti da 3 a 5 minuti circa alla velocità 3 in una pasta.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base



Avvertenza importante

In caso di ulteriore lavorazione di questa pasta con l'accessorio originale di questo apparecchio, è consentito usare solo uno degli accessori MUZ8NV1/2/3.

Questa pasta non è adatta per l'accessorio MUZ8NS1.

Utilizzare a questo scopo una pasta speciale per presse per pasta.

Pane misto di frumento integrale

Ricetta base

325 g di farina di frumento integrale fresca

325 g farina bianca tipo 405

100 g farina di segale tipo 630

75 g di pasta madre liquido

½ cucchiaino di cumino

½ cucchiaino di spezie per pane

½ cucchiaino di sale

1½ pacchetto di lievito essiccato

450–500 ml acqua calda

- Lavorare ad impasto tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 3 minuti alla velocità 3.
- Lasciare lievitare l'impasto finché il volume non sarà raddoppiato e lavorare nuovamente per ca. 1 min. a livello 3.
- Trasferire l'impasto in uno stampo imburato e lasciare lievitare ulteriormente, quindi cuocere al forno.

Consiglio: Al posto della farina di frumento integrale fresca è altresì possibile utilizzare farina di farro fresca.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Maionese

Avvertenza: la maionese può essere preparata nel frullatore solo con uova intere (tuorlo e albume).

Ricetta base:

- 1 uovo
- 1 cucchiaino colmo di senape
- 1 cucchiaino di aceto o succo di limone
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico di zucchero
- 200–250 ml olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi alla velocità 3.
- Commutare l'apparecchio alla velocità massima, versare l'olio attraverso l'imbuto e miscelare fino ad emulsionare la maionese.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Cioccolata calda

50–75 g di cioccolato in pezzi raffreddato

½ l latte molto caldo

Panna montata e cioccolato grattugiato a volontà

- Tagliare il cioccolato da cucina in pezzi (di ca. 1 cm) e sminuzzarlo completamente nel frullatore alla velocità 7.
- Spegnerne l'apparecchio ed aggiungere il latte attraverso l'imbuto. Miscelare per ca. 30 secondi alla velocità 7.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, a richiesta, con panna montata e cioccolato grattugiato.

Shake di banane e gelato

2–3 banane

2–3 cucchiai colmi di gelato alla vaniglia o gelato al limone

2 bustina zucchero vanigliato

½ l di latte

- Tagliare le banane a pezzi e sminuzzarle per 5–10 secondi nel frullatore.
- Quando l'apparecchio si è fermato, aggiungere latte ed ingredienti e frullare per ca. 1 minuto, finché la massa non diventa schiumosa.



Frullato di frutta mista

250 g frutta (per es.: fragole, banane, arance, mele)

50–100 g zucchero

500 ml acqua freddo

Ghiaccio a volontà

- Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti.
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il ghiaccio) nel frullatore e frullare per ca. 1 minuto alla velocità 7.
- Servire eventualmente con ghiaccio.



Cocktail dello sportivo

2–3 arance

1 limone

½–1 cucchiaio di zucchero o miele

¼ l succo di mele

¼ l di acqua minerale event. cubetti di ghiaccio

- Sbucciare arance e limoni, spezzettarli.
- Frullare gli ingredienti (tranne il succo di mela e l'acqua minerale) per ca. 30 secondi alla velocità 7.
- Aggiungere il succo di mele e l'acqua minerale.
- Frullare brevemente finché la bevanda forma schiuma.
- Versare il cocktail in bicchieri e servirlo, a richiesta con cubetti di ghiaccio.



Dessert di frutti

400 g frutta (amarene snocciate, lamponi, ribes, fragole, more)

100 ml succo di amarena

100 ml vino rosso

80 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

2 cucchiai succo di limone

1 punta di coltello di garofano (macinato)

1 pizzico di cannella (macinata)

8 fogli di gelatina

- Ammorbidire la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda
- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Spremere la gelatina e fonderla nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare i frutti molto caldi e la gelatina alla velocità 5 per ca. 1 minuto.
- Versare il dessert di frutti in ciotoline sciacquate a freddo e conservare in frigo.

Consiglio: il dessert di frutti è gustoso con panna montata o salsa di vaniglia.



Bevanda per lo sport

200 g miele (dal frigorifero)

5 g cannella

200 g latte (dal frigorifero)

- Introdurre miele e cannella nel frullatore e frullare alla velocità M.
- Dopo 5 secondi aggiungere il latte e frullare per 3 secondi.

**Companatico al miele spalmabile**

50 g burro (dal frigorifero)

200 g miele (dal frigorifero)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore.
- Aggiungere il miele e frullare per 8 secondi alla velocità M.

**Accessorio speciale****MUZ8ER3**

Ciotola impastatrice di acciaio inox

Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 3 kg di pasta lievitata o 3,5 kg di impasto morbido per dolci soffici.

**MUZ8ZP1**

Spremiagrumi

Per spremere arance, limoni e pompelmi.

**MUZ8AD1**

Adattatore

Per il fissaggio del tritacarne MUZ8FW1 e degli accessori pasta MUZ8NV1/NV2 e NV3.

**MUZ8FW1**

Tritacarne

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.

**MUZ8LS4/5**

Set dischi forati

Per il tritacarne MUZ8FW1.

Fine per paté e paste da spalmare, grosso per salsicce arrostiti e speck.

**MUZ8WS2**

Accessorio per insaccare

Per il tritacarne MUZ8FW1.

Per insaccare impasti per salsicce in budello artificiale o naturale.

**MUZ8SV1**

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

Per il tritacarne MUZ8FW1.


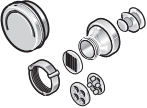







Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.

**MUZ8RV1**

Reibeversatz

Per il tritacarne MUZ8FW1.

Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.

	MUZ8FV1 Adattatore spremifrutta	Per il tritacarne MUZ8FW1. Per fare la passata di bacche, esclusi i lamponi, di pomodori e di frutti di rosa canina. Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.
	MUZ8NS1 Accessorio per pasta	Per il tritacarne MUZ8FW1. Per produrre maccheroni, rigatoni, pastina da brodo, tagliatelle e sfoglie di pasta, ad es. per lasagne o ravioloni svevi.
	MUZ8NV1/2/3 Accessorio per pasta	Per produrre tagliatelle e sfoglie di pasta, ad es. per lasagne o ravioloni svevi.
	MUZ8MX2 „ThermoSafe“ Frullatore (vetro)	per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e per fare la passata di alimenti.
	MUZXL... MUZXLVL1 Sminuzzatore continuo	Per tagliare cetrioli, cavolo, cavolo rapa, rafano; per tritare carote, mele e sedano, cavolo rosso, formaggio e noci; per grattugiare formaggio duro, cioccolato e noci. Il set MUZXL... contiene il disco doppia funzione Profi Supercut – grosso/fine, il disco verdura Asia, il disco doppia funzione triturazione – grosso/fine, il disco grattugia – medio fine. Il set MUZXLVL1 contiene il disco doppia funzione per affettare – grosso/fine, il disco doppia funzione triturazione – grosso/fine, il disco grattugia – medio fine, il disco verdura Asia e il disco frittelle di patate.
	MUZ8PS1 Disco per patatine fritte	Per lo sminuzzatore continuo MUZXLVL1. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.
	MUZ8RS1 Disco grattugia grosso	Per lo sminuzzatore continuo MUZXLVL1. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.
	MUZ8KP1 Disco per frittelle di patate	Per lo sminuzzatore continuo MUZXLVL1. Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostiti in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.
	MUZ8AG1 Disco verdura Asia	Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.



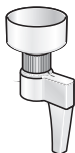
MUZ8KS1
disco per grattugiare,
fine

per grattugiare formaggio duro (per es. parmigiano).



MUZ8MM1
Multimixer

Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne,
per grattugiare carote, rafano e formaggio,
per sminuzzare noci e cioccolato freddo.



MUZ8GM1
Macina per cereali

Per macinare tutti i tipi di cereali (escluso il mais),
papavero, semi di lino, sesamo, grano saraceno ecc.
Si macinano bene anche erbe aromatiche, spezie
e caffè.

Se un accessorio non è compreso nella fornitura, può essere acquistato nel commercio o presso il servizio assistenza clienti.

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un ritiro e riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'UE.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Condizioni di 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.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Voor uw veiligheid	65
In één oogopslag	68
Bedrijfsposities	69
Bedienen	69
Reiniging en onderhoud	73
Hulp bij storingen	74
Toepassingsvoorbeelden	75
Extra toebehoren	78
Afvoeren van afval	80
Garantievoorwaarden	80

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in persoonsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden”) niet overschrijden! Dit apparaat is geschikt voor het roeren, kneden, kloppen en fijnmaken van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

▲ Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok!

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

Basisapparaat nooit in vloeistof dompelen of onder stromend water houden. Geen stoomreiniger gebruiken.

De stand van de multifunctionele arm niet wijzigen wanneer het apparaat is ingeschakeld. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.

Hulpstuk/toebehoren alleen verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar. De stekker uit het stopcontact trekken wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt.

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Altijd werken met aangebracht deksel (12)! Niet in draaiende onderdelen grijpen.

Hulpstukken alleen verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan op de hulpstukwisselpositie/„easy fill“-positie staan.

De multifunctionele arm pas bewegen nadat het hulpstuk stilstaat.

Het apparaat mag pas weer worden ingeschakeld wanneer de mixer tot aan de aanslag is vastgedraaid en het hulpstuk-aandrijvingsbeschermdoeksel (7) is aangebracht. Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdoeksel.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen.

Voor het reinigen een borstel gebruiken.

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat! De mixer uitsluitend in samengebouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken.

Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,75 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Belangrijk!

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen.

Niet meer dan één hulpstuk of toebehoren monteren en gebruiken.

▲ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Niet in de vulopening grijpen.

▲ Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

Zie tabel „Overzicht van de werkposities”

Op **pos. 1** kan het apparaat niet worden ingeschakeld.

Het apparaat kan in **pos. 2–4** alleen worden ingeschakeld:

- wanneer de kom is aangebracht en tot aan de aanslag is gedraaid of
- het aandrijvingsbeschermdoeksel voor hulpstukken (7) is aangebracht.

Op **pos. 5** kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het hulpstuk-aandrijvingsbeschermdoeksel (7) is aangebracht. De mixer moet tot aan de aanslag zijn vastgedraaid.

In **pos. 6** kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de vleesmolen met adapter correct is aangebracht (zie de gebruiksaanwijzing van de vleesmolen).

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen.

Om het apparaat opnieuw te gebruiken, de draaischakelaar op (3) **0/off** zetten en dan de gewenste stand inschakelen.


Overbelastingsbeveiliging

Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Mogelijke oorzaken:

- zeer grote verwerkingshoeveelheden,
- te lange gebruiksduur.

Wat u moet doen indien een veiligheids-systeem wordt geactiveerd, zie „Hulp bij storingen“.

In één oogopslag

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, (afb. ).

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. 

Basisapparaat

1 Ontgrendelknop

2 Multifunctionele arm

„Easy armlift“ – ondersteunt de eenvoudige en krachtbesparende bediening van de multifunctionele arm (zie „Werkposities“).

3 Draaischakelaar

Na uitschakeling (stand **0/off**) wordt het apparaat automatisch op de optimale positie voor het verwisselen van de hulpstukken gezet (hulpstukwisselpositie). Op deze positie is het ook eenvoudiger om ingrediënten in de kom te doen, omdat er geen ingrediënten op de hulpstukken kunnen blijven liggen („easy fill“-positie).

0/off = stop

M/S = **M** staat voor momentschakeling op het hoogste toerental, de schakelaar tijdens de gewenste mixduur vasthouden. **S** staat voor de SensorControl-automaat. Wanneer SensorControl (4) is geactiveerd, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld zodra het optimale resultaat is bereikt.

Stand **1–7**, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,

7 = hoog toerental – snel.

4 Bedieningstoetsen van SensorControl-automaat

Zie paragraaf „Werken met SensorControl“.

5 Aandrijvingsbeschermdoeksel

Om het aandrijvingsbeschermdoeksel te verwijderen op het voorste gedeelte drukken en het deksel verwijderen.

6 Aandrijving voor

– doorloopsnijder *,

– citruspers * en

– graanmolen *.

Het aandrijvings-beschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

7 Aandrijving voor hulpstukken (roergarde, klopgerade, kneedhaak) en vleesmolen *

8 Aandrijvingsbeschermdoeksel

9 Aandrijving voor mixer

Het mixeraandrijvings-beschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

10 Aandrijvingsbeschermdoeksel mixer

11 Kabelvak

Kabelvak of automatische kabelopwikkeling (afhankelijk van het model).

Mengkom met toebehoren

12 Roestvrijstalen kom

13 Deksel

14 Vultrechter

Hulpstukken

15 Roergarde „absoluut“

16 Metalen garde

17 Kneedhaak „high performance“ met deegvanger

Mixer *

18 Mixerhouder met mes

19 Mixkom (glas)

20 Deksel met vulopening

21 Trechter

* Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak of bij de klantenservice worden aangeschaft.

Bedrijfsposities

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken wanneer het hulpstuk/toebehoren volgens deze tabel is aangebracht op de juiste aandrijving en in de juiste positie, en op de bedrijfsstand staat. De multifunctionele arm moet op elke werkpositie vastgeklikt zijn.
















i	N.B.
De multifunctionele arm beschikt over een „easy armlift“-functie, die de eenvoudige en krachtbesparende bediening van de multifunctionele arm ondersteunt.	

Instellen van de bedrijfspositie

Afb. 

- Ontgrendelknop indrukken en de multifunctionele arm bewegen.
De beweging met een hand ondersteunen.
- De multifunctionele arm naar de gewenste positie bewegen tot hij vastklikt.

Overzicht van de werkposities

Bedrijfsstand	Aandrijving	Hulpstukken/toebehoren	Werksnelheid
1		*	–
2	6		1–5
		 	1–7 1–3
3	5	  	3–7
4	5	 	3–5
5	8	  	5–7
6	6	  	5–7

- * Aanbrengen/verwijderen van de (roer)garde en de kneedhaak; toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden.

Bedienen



Verwondingsgevaar!

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

Attentie!

Het apparaat alleen met het toebehoren/hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken. Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken.

Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen. De onderdelen zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetron.

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud“.

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Kabel voorbereiden (afb. ).
 - Apparaten met kabelvak:**
De kabel tot de gewenste lengte uittrekken.
 - Apparaten met automatische kabelopwikkeling:**
Het snoer in één keer tot de gewenste lengte uittrekken (max. 100 cm) en langzaam loslaten; het snoer is gearreëerd. Het snoer inkorten:
Kort aan het snoer trekken en tot de gewenste lengte laten opwikkelen. Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearreëerd.

Attentie!

Het snoer niet draaien bij het opwikkelen. Bij apparaten met een automatische snoeropwikkeling het snoer niet met de hand inschuiven. Wanneer het snoer klemzit: het snoer geheel afwikkelen en dan laten opwikkelen.

Kom en hulpstukken



Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Altijd werken met aangebracht deksel (12)!

Niet in draaiende onderdelen grijpen. Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De multifunctionele arm pas bewegen nadat het hulpstuk stilstaat.

Om veiligheidsredenen kan het apparaat in pos. 2–4 alleen worden gebruikt wanneer de kom is aangebracht en tot aan de aanslag is gedraaid of wanneer het hulpstuk-aandrijvingsbeschermdoeksel (8) is aangebracht.

Attentie!

Kom alleen gebruiken voor werkzaamheden met dit apparaat.

Roergarde „absoluut” (15)

voor het roeren van deeg, bijv. roer-deeg of mousse, en het kloppen van eiwit of room.



Metalen garde (16)

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



Kneedhaak „high performance” met deegvanger (17)

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijn-gemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).



Belangrijke aanwijzing over het gebruik van de klopgarde



Afb. **D**

Om de ingrediënten optimaal te mengen, dient de klopgarde de bodem van de kom bijna te raken. Bij zeer kleine hoeveelheden dient de garde de bodem zelfs lichtjes te raken. Voor grotere hoeveelheden kan de garde hoger worden gezet.

De hoogte-instelling van de garde kan als volgt worden aangepast:


- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten.



- Klopgarde in de aandrijving steken tot deze vastklikt.
- Garde vasthouden en de moer met de bijgevoegde sleutel (op de bodem van het apparaat) met de klok mee losdraaien.
- De optimale hoogte van de klopgarde instellen door de garde te draaien:
 - met de klok mee draaien: optillen
 - tegen de klok in draaien: neerlaten
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 2 zetten. 
- De hoogte van de klopgarde testen en indien nodig corrigeren.
- Wanneer de juiste hoogte is ingesteld, op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten. 
- Garde vasthouden en de moer met de bijgevoegde sleutel tegen de klok in vastdraaien.

Werken met de kom en de hulpstukken


Afb. **E**

- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten. 
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdoeksel.
- Kom aanbrengen:
 - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
 - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde, slaggarde of kneedhaak in de aandrijving steken tot deze vastklikt.

Opmerking:

Bij de kneedhaak eerst de deegvanger en dan de kneedhaak aanbrengen (afb. **E–4b**).

De vorm en positie van de onderdelen in acht nemen.

- De ingrediënten in de kom doen.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 2 zetten. 
- Deksel aanbrengen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ons advies:

- Roergarde: eerst roeren op stand 1–2, dan eventueel op 3–7
- Klopgarde: stand 7, doorroeren op stand 1
- Kneedhaak: eerst roeren op stand 1, kneden op stand 3.

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Vultrechter aanbrengen (afb. **E-7**).
- Ingrediënten bijvullen via de vultrechter.

of

- Deksel verwijderen.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten.
- De ingrediënten toevoegen.

**Na gebruik**

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel verwijderen.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

**Werken met SensorControl**

Uw apparaat is uitgerust met een SensorControl-automaat.

Bij het kloppen van slagroom en eiwit met de garde bewaken sensoren het proces en schakelen zij automatisch uit wanneer een gedefinieerde consistentie is bereikt. De versheid, de temperatuur en de samenstelling van de gebruikte room beïnvloeden de benodigde tijd en het resultaat.

Afb. **E**

- Het apparaat voorbereiden volgens de bovenstaande beschrijving.
- Klopgarde in de aandrijving steken tot deze vastklikt.

- De garde op de kleinste hoogte instellen, zie paragraaf „Belangrijke aanwijzing voor het gebruik van de garde”.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 2 zetten.
- Deksel aanbrengen.
- Vultrechter aanbrengen (afb. **E-3**).
- Stekker in wandcontactdoos doen.

**Opmerking:**


Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken, wordt de SensorControl-automaat geïnitieerd, de symbolen knipperen. Het apparaat is klaar voor gebruik wanneer alle 3 symbolen gelijkmatig branden.


- Room of eiwit in de kom doen.


Verwerkingshoeveelheden:

- Slagroom, 300–1500 ml
De beste resultaten worden bereikt met verse room van 6 °C.
- Eiwit: 2 tot 12 stuks

- De desbetreffende toets van de SensorControl-automaat indrukken.

 Slagroom, basishoeveelheid 300 tot 700 ml

 Slagroom, basishoeveelheid 700 tot 1500 ml

 Geklopt eiwit

Het symbool van de gekozen SensorControl-automaat brandt, de andere symbolen gaan uit.

Corrigeren van een onjuiste toetskeuze:

⇒ Op de desbetreffende toets drukken.

- Draaischakelaar op stand **M/S** draaien en 2 seconden vasthouden. Na het loslaten blijft de draaischakelaar op deze positie staan!

Opmerking: Als de draaischakelaar niet binnen 30 seconden wordt bediend, wordt de gekozen SensorControl uitgeschakeld.

Alle 3 symbolen branden weer.

Corrigeren van een onjuiste toetskeuze:

⇒ Draaischakelaar op **0/off** zetten, hierbij moet een geringe weerstand worden overwonnen.

⇒ Op de desbetreffende toets drukken.

⇒ Draaischakelaar op stand **M/S** zetten.

Het apparaat begint te werken. Zolang het proces loopt, zijn de toetsen van de SensorControl geblokkeerd.

Opmerking: Geen ingrediënten toevoegen terwijl het apparaat loopt!

Wanneer de slagroom/het eiwit de optimale consistentie heeft bereikt, schakelt de aandrijving automatisch uit. De draaischakelaar gaat weer op de **0/off**-positie staan.

De symbolen branden.

Belangrijke aanwijzingen:

- De SensorControl-automaat kan alleen optimale resultaten bereiken wanneer de eieren vers zijn resp. de room gekoeld is (6 °C).
- Room die bevroren is geweest, kan niet worden geklopt.
- Gebruik van room met additieven of lactosevrije room kan niet tot ideale resultaten leiden.
- Suiker, aroma en andere additieven pas toevoegen na verwerking door de automaat.
Daartoe de draaischakelaar op stand 5 zetten.
- Als het resultaat na de automatische uit-schakeling niet naar wens is, de draaischakelaar op stand 7 zetten tot het resultaat aan uw wensen voldoet.
- De SensorControl-automaat kan altijd worden onderbroken (draaischakelaar op **0/off**, hierbij moet een geringe weerstand worden overwonnen).
- Na maximaal 6 minuten schakelt de aandrijving altijd uit, ook als het gedefinieerde resultaat niet is bereikt. De symbolen knipperen.
Zie „Hulp bij storingen“.
- De SensorControl-automaat heeft geen invloed op de standen 1–7 of bij het werken met de andere aandrijvingen.
- Als u tijdens het werken met ander toebehoren per ongeluk een toets van de SensorControl indrukt, hoeft u alleen nogmaals op die toets te drukken. Het symbool gaat uit.

Mixer



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

*Niet in de aangebrachte mixer grijpen!
De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat!
Het apparaat mag pas weer worden ingeschakeld wanneer de mixer tot aan de aanslag is vastgedraaid en het hulpstuk-aandrijvingsbeschermdeskse (7) is aangebracht.*



Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,75 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!

De mixer alleen gebruiken in de afgebeelde werkpositie. De mixer uitsluitend in samenbouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken. Deksel moet volledig vergrendeld zijn. De mixer niet zonder vulling laten lopen.

Vorbereiden

Afb.

Attentie!

Mixer nooit zonder afdichting op de mixerhouder aanbrengen.

Mixer in elkaar zetten:

- De mixerhouder met aangebrachte afdichting zodanig in de mixkom plaatsen dat de streep onder de markeringspijl staat.
- Mixerhouder bevestigen door deze naar rechts tegen de aanslag te draaien.

Werken met de mixer

Afb.

- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie **5** zetten.
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdeskse.
- Het beschermdeskse van de mixer-aandrijving verwijderen.

- Mixkom aanbrengen (markering op de handgreep tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in draaien tot aan de aanslag.
- De ingrediënten toevoegen.
 - maximumhoeveelheid vloeibare ingrediënten = 1,75 liter;
 - maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistoffen = 0,75 liter;
 - optimale verwerkingshoeveelheid van vaste ingrediënten = 100 gram.
- Deksel aanbrengen en tegen de klok in tot aan de aanslag in de mixerhandgreep draaien. Het deksel moet vastgeklikt zijn.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen (afb. 6-8)

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.



Belangrijke aanwijzing

Bij het verwerken van vloeistof/vloeibare ingrediënten het toerental van het apparaat langzaam en stapsgewijs verhogen om te voorkomen dat de vloeistof eruit spat.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar. Wachten tot het mes tot stilstand is gekomen.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.
- Deksel verwijderen van de mixkom. Daartoe het deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen.

Reiniging en onderhoud



Belangrijke aanwijzing

Het apparaat behoeft geen verzorging. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het apparaat goed blijft werken.

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Basisapparaat reinigen



Gevaar van een elektrische schok!

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden. Geen stoomreiniger gebruiken.

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Basisapparaat en aandrijvingsbeschermdeksel afvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Kom en hulpstukken reinigen

De kom en de hulpstukken kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

Attentie!

Mixerhouder niet in de afwasautomaat reinigen en niet in water laten liggen.

- Mixerhouder reinigen onder stromend water.
- Deksel, trechter en mixkom kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Opmerking:

Deksel kan voor het reinigen uit elkaar worden genomen.

Afb. 11

- Trechter naar boven uit het deksel nemen.
- Inzetstuk naar beneden uit het deksel drukken.

Tip: Na verwerking van vloeistoffen is het meestal voldoende om de mixer te reinigen zonder deze van het apparaat te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer. Schakel de mixer enkele seconden in (stand M). Afwassopje weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Hulp bij storingen

**Verwondingsgevaar!**

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt.

De multifunctionele arm moet op elke werkpositie vastgeklikt zijn.

Probeer eerst het probleem te verhelpen aan de hand van de volgende aanwijzingen.

Storing

Het apparaat start niet.

Oplossing

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.
- Multifunctionele arm controleren. Juiste positie? Vastgeklikt?
- De mengkom tot aan de aanslag vastdraaien.
- Beschermdeskels aanbrengen op niet-gebruikte aandrijvingen.
- De beveiliging tegen herinschakeling is actief. Apparaat op **0/off** zetten en dan opnieuw op de gewenste stand zetten.

Storing

Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik. De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd. Er werden teveel levensmiddelen tegelijk verwerkt.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

- Apparaat 15 minuten laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.
- Kleinere hoeveelheid verwerken. Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden”) niet overschrijden!
- Apparaat weer inschakelen. Als de motor dan niet start, dient u het apparaat langer (minstens een uur) te laten afkoelen.

Storing

De symbolen van de SensorControl-automaat branden.

De SensorControl-automaat kon het gedefinieerde resultaat niet bereiken. Het apparaat schakelt automatisch uit, de draaischakelaar staat op 0/off.

Oplossing

- Een willekeurige toets van de SensorControl-automaat indrukken. De automaat wordt opnieuw geïnitieerd. Het apparaat is klaar voor gebruik wanneer alle 3 symbolen gelijkmatig branden.
- De draaischakelaar kort op stand 7 zetten, tot het resultaat naar wens is. Vooraf controleren of de room aan de voorwaarden voldoet (hoeveelheid, versheid, temperatuur) en of de garde op juiste hoogte is ingesteld.

Storing

De ontgrendelknop is per ongeluk ingedrukt terwijl de aandrijving liep.

De multifunctionele arm beweegt naar boven. De aandrijving schakelt uit, maar blijft niet op de hulpstukwisselpositie staan.

Oplossing

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Multifunctionele arm op positie **2** zetten.
- Apparaat inschakelen (stand 1).
- Apparaat weer uitschakelen. Het hulpstuk blijft op de hulpstukwisselpositie staan.



Storing

Mixer werkt niet of blijft tijdens het gebruik stilstaan, de aandrijving „bromt”.

Het mes is geblokkeerd.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Mixer van het apparaat nemen en de hindernis verwijderen.
- Mixer weer aanbrengen.
- Apparaat inschakelen.



Belangrijke aanwijzing

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

200 g–1500 g (tot 300 g zonder SensorControl kloppen)



- De aanwijzingen in paragraaf „Werken met SensorControl” opvolgen.
- De aanwijzing in paragraaf „Belangrijke aanwijzing voor het gebruik van de garde” over de aanpassing aan de verwerkingshoeveelheden in acht nemen!

Eiwit

Eiwit van 2 à 12 eieren



- De aanwijzingen in paragraaf „Werken met SensorControl” opvolgen.
- De aanwijzing in paragraaf „Belangrijke aanwijzing voor het gebruik van de garde” over de aanpassing aan de verwerkingshoeveelheden in acht nemen!

Biscuitdeeg

Basisrecept

3 eieren
3–4 eetlepels heet water
150 g suiker
1 pakje vanillesuiker
150 g meel
50 g zetmeel,
eventueel bakpoeder



- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 4 tot 6 minuten tot schuim kloppen met de klopgerde op stand 7.
- Draaischakelaar op stand 1 zetten en het gezeefde meel en aardappelmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

3–4 eieren
200–250 g suiker
1 snuffje zout
1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen
200–250 g boter of margarine (kamertemperatuur)
500 g meel
1 pakje bakpoeder
150 ml melk



- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 3–4 minuten op stand 5.

Maximum hoeveelheid: 2½ x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

125 g boter
(kamertemperatuur)
100–125 g suiker



1 ei
1 snuffje zout
stukje citroenschil of vanillesuiker
250 g meel
eventueel bakpoeder

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 2–3 minuten op stand 5.

Bij meer dan 500 g meel:

- De ingrediënten ca. ½ minuut kneden met de kneedhaak op stand 1, daarna ca. 3–4 minuten op stand 3.

Maximum hoeveelheid: 4 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept

500 g meel
1 ei
80 g vet (kamertemperatuur)
80 g suiker
200–250 ml lauwe melk
25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist
schil van ½ citroen
1 snuffje zout



- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3–6 minuten op stand 3 met de kneedhaak verwerken.

Maximum hoeveelheid: 3 x basisrecept

Pastadeeg

Basisrecept

500 g meel

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.

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept



Belangrijke aanwijzing

Bij verdere verwerking van dit deeg met het originele toebehoren van dit apparaat mag alleen het toebehoren MUZ8NV1/2/3 worden gebruikt. Dit deeg is niet geschikt voor het toebehoren MUZ8NS1.

Gebruik daarvoor een speciaal deeg voor pastapersen.

Volkoren rogge-tarwebrood

Basisrecept

325 g vers gemalen

volkorentarwemeel

325 g wit meel type 405

100 g roggemeel type 630

75 g vloeibaar natuuruurdeeg

½ eetlepel karwij

½ eetlepel broodkruiden

½ eetlepel zout

1 ½ pakje gedroogde gist

450–500 ml warm water

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut verwerken op stand 1, dan ca. 3 minuten op stand 3 tot deeg verwerken.
- Het deeg tot de dubbele omvang laten rijzen en nogmaals ca. 1 minuut kneden op stand 3.
- Het deeg in een ingevette rechthoekige bakvorm doen en nogmaals laten rijzen. Daarna bakken.

Tip: In plaats van vers gemalen volkorentarwemeel kunt u ook vers gemalen speltmeel gebruiken.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept



Mayonaise

N.B.: In de mixer kan alleen mayonaise uit hele eieren (eiwit en eigeel) worden bereid.

Basisrecept:

1 ei

1 volle TL mosterd

1 eetlepel azijn of citroensap

1 snufje zout

beetje suiker

200–250 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op stand 3.
- Het apparaat op de hoogste stand schakelen, de olie in de trechter gieten en mixen tot de mayonaise emulgeert.

Maximum hoeveelheid: dubbele hoeveelheid van het basisrecept.



Hete chocolade

50–75 g gekoelde chocolade in blokvorm

½ l hete melk

slagroom en chocoladevlokken naar wens

- Blokchocolade in stukken (ca. 1 cm) snijden en volledig fijnmaken met de mixer op stand 7.
- Apparaat uitschakelen en de melk via de trechter toevoegen. Ca. 30 seconden mixen op stand 7.
- Hete chocolade in glazen doen en naar wens serveren met geklopte room en chocoladevlokken.



Bananen-ijs-shake

2–3 bananen

2–3 volle eetlepels vanille-ijs of citroenijs.

2 pakje vanillesuiker

½ l melk

- Bananen in stukken snijden en 5–10 seconden fijnmaken met de mixer.
- Nadat het apparaat tot stilstand is gekomen de melk en de ingrediënten toevoegen en ca. 1 minuut mixen tot een schuimende massa is ontstaan.



Vruchtenmix

250 g fruit (bijv. aardbeien, banaan, sinaasappel, appel)

50–100 g suiker

500 ml koud water

IJs naar wens

- Fruit schillen en in stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve het ijs) in de mixer doen en ca. 1 minuut mixen op stand 7.
- Eventueel samen met het ijs serveren.



snufje gemalen kaneel

8 blaadjes gelatine

- Gelatine ca. 10 minuten laten weken in koud water.
- Alle ingrediënten (behalve de gelatine) aan de kook brengen.
- De gelatine uitpersen en in de magnetron smelten, niet koken.
- Hete vruchten en gelatine ca. 1 minuut mixen op stand 5.
- De watergruwel in met koud water gespoele kommen doen en in de koelkast zetten.

Tip: Watergruwel is lekker met geklopte room of vanillesaus.

Sportcocktail

2–3 sinaasappels

1 citroen

½–1 eetlepel suiker of honing

¼ l appelsap

¼ l mineraalwater, eventueel ijsblokjes

- Sinaasappels en citroen schillen, in stukken snijden.
- Ingrediënten (behalve appelsap en mineraalwater) ca. 30 seconden mixen op stand 7.
- Appelsap en mineraalwater toevoegen.
- Kort mixen tot de drank schuimt.
- De cocktail in glazen doen en naar wens serveren met ijsblokjes.



Sportdrankje

200 g honing (uit de koelkast)

5 g kaneel

200 g melk (uit de koelkast)

- Honing en kaneel in de mixer doen en op stand M mixen.
- Na 5 seconden de melk toevoegen en 3 seconden mixen.



Honingboter

50 g boter (uit de koelkast)

200 g honing (uit de koelkast)

- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 8 seconden mixen op stand M.



Watergruwel

400 g fruit (ontpitte zure kersen, frambozen, rode bessen, aardbeien, bramen)

100 ml sap van zure kersen

100 ml rode wijn

80 g suiker

1 pakje vanillesuiker

2 eetlepels citroensap

1 mespuntje gemalen kruidnagelen



Extra toebehoren



MUZ8ER3
Roestvrijstalen kom

In de kom kan max. 3 kg gistdeeg of 3,5 kg roerdeeg worden verwerkt.



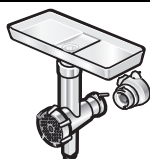
MUZ8ZP1
Citruspers

Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.



MUZ8AD1
Adapter

Voor het bevestigen van vleesmolen MUZ8FW1 en pastahulpstukken MUZ8NV1/NV2 en NV3.



MUZ8FW1
Vleesmolen

Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.



MUZ8LS4/5
Ponschijvensets

Voor de vleesmolen MUZ8FW1.
Fijn voor pasteien en beleg, grof voor braadworsten en spek.



MUZ8WS2
Worsthulpstuk

Voor de vleesmolen MUZ8FW1.
Voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstmassa.



MUZ8SV1
Spritsgebak-hulpstuk

Voor de vleesmolen MUZ8FW1.
Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.



MUZ8RV1
Maalvoorzetstuk

Voor de vleesmolen MUZ8FW1.
Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.



MUZ8FV1
Fruitpershulpstuk

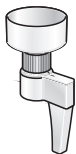
Voor de vleesmolen MUZ8FW1.
Voor het persen van bessen uitgezonderd frambozen, tomaten en rozenbottels tot moes. Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.

	MUZ8NS1 Pastahulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ8FW1. Voor het maken van macaroni, rigatoni, vermicelli, lintnoedels en deegplakken, bijv. voor lasagne of Zwabische rissoles.
	MUZ8NV1/2/3 Pastahulpstuk	Voor het maken van lintnoedels en deegplakken, bijv. voor lasagne of Zwabische rissoles.
	MUZ8MX2 „ThermoSafe“ Mixer (glas)	Voor het mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, het fijnmaken/hakken van rauw fruit en rauwe groente en voor het pureren van gerechten, bijv. hete soep.
	MUZXL... MUZXLVL1 Doorloopsnijder	Voor het snijden van komkommer, kool, koolrabi, rammenas; voor het raspen van wortels, appels en selderie, rodekool, kaas en noten; voor het malen van harde kaas, chocola en noten. Set MUZXL... omvat een Profi Supercut draaischijf – grof/fijn, Asia-groenteschijf, rasp-draaischijf – grof/fijn, maalschijf – middelfijn. Set MUZXLVL1 omvat een snij-draaischijf – grof/fijn, rasp-draaischijf – grof/fijn, maalschijf – middelfijn, Asia-groenteschijf, aardappelkoekjesschijf.
	MUZ8PS1 Patates-fritesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZXLVL1. Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.
	MUZ8RS1 Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZXLVL1. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	MUZ8KP1 Aardappelkoekjesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZXLVL1. Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.
	MUZ8AG1 Azia-groenteschijf	Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.
	MUZ8KS1 maalschijf, fijn	voor het raspen van harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas)



MUZ8MM1
Multimixer

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.



MUZ8GM1
Graanmolen

Voor het malen van alle graansoorten (behalve maïs), maanzaad, lijnzaad, sesam, boekweit enz. Ook kruiden, specerijen en koffie kunnen er goed mee worden gemalen.

Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak of bij de klantenservice worden aangeschaft.

Afvoeren van afval



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantievoorwaarden

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 hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

*Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkt er finder du på vores internetside.*

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	81
Overblik	83
Arbejdspositioner	84
Betjening	84
Rengøring og pleje	88
Hjælp i tilfælde af fejl	89
Eksempler på brug	89
Ekstratilbehør	92
Bortskaffelse	94
Garantibetingelser	94

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Benyt kun apparatet til forarbejdning mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“) må ikke overskrides! Dette apparat er egnet til at røre, ælte, piske og småhakke fødevarer. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting. Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsvejledninger. Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

▲ Generelle sikkerhedshenvisninger

Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde. Apparatet kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug. Børn må ikke få lege med apparatet. Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet. Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare. Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Fare for elektrisk stød!

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet. Dyp aldrig motorenheden i væske og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprenser.

Indstil ikke multifunktionsarmen, mens apparatet er tændt.

Vent til drevet står helt stille. Redskab/tilbehør må kun udskiftes når drevet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket.

Apparatet må udelukkende tændes og slukkes med drejekontakten.

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Arbejd kun med påsat låg (12)! Stik ikke fingrene ind i roterende dele.

Redskab må kun udskiftes når drevet står stille – drevet kører kort efter, at den er slukket og bliver stående i redskabsskiftepositionen/ „Easy fill“-positionen. Multifunktionsarmen må først bevæges når redskabet står stille. Apparatet må kun tændes, når blenderen er drejet fast indtil stop og beskyttelseslåget til redskabsdrevet (7) er sat på. Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare hænder.

Benyt en børste til rengøring.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender!

Blenderen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille!

Blenderen må kun anvendes, når den er samlet og låget er sat på.

Fare for skoldning!

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.

Vigtigt!

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.
Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsvejledninger. Montér og brug kun et redskab hhv. tilbehør.

▲ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør

Følg anvisningerne i brugsvejledningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



Vær forsigtig! Roterende redskaber.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

▲ Sikkerhedssystemer**Indkoblingssikring**

Se tabel „Oversigt over arbejdspositionerne“
I **pos. 1** kan apparatet ikke tændes.

Apparatet kan kun tændes i **pos. 2-4**:

- hvis skålen er sat rigtigt i og drejet indtil stop eller
- beskyttelseslåget til redskabsdrevet (7) er sat på.

I **pos. 5** kan apparatet kun tændes, hvis beskyttelseslåget til redskabsdrevet (7) er sat på. Blenderen skal være drejet fast indtil stop.

I **pos. 6** kan apparatet kun tændes, hvis kødhakkeren er anbragt rigtigt med adapter (se brugsvejledning til kødhakker).

Genindkoblingssikring

Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt, men motoren går herefter ikke i gang igen. Til fornyet drift stil drejekontakten (3) på **0/off** og tænd så for det ønskede trin.

Overbelastningssikring


Slukker motoren af sig selv under brug, er overbelastningsbeskyttelsen aktiveret.

Mulige årsager:

- meget store forarbejdningmængder,
- for lang brugstid.

Om opførsel ved aktivering af et af sikkerhedssystemerne se „Hjælp i tilfælde af fejl“.

Overblik

Brugsvejledningen beskriver forskellige udførelser, se også modeloversigt (billede ).

Fold billedsiderne ud.

Billede 

Motorenhed**1 Sikkerhedsknap****2 Multifunktionsarm**

„Easy Armlift“ – understøtter den nemme og kraftbesparende betjening af multifunktionsarmen (se „Arbejdspositioner“).

3 Drejekontakt

Efter slukningen (position **0/off**) kører apparatet automatisk i den optimale position til udskiftning af redskaberne (redskabsskifteposition).

I denne position er det også nemmere at påfylde ingredienser i skålen, da ingredienser ikke kan blive liggende på redskaberne („Easy fill“-position).

0/off = stop

M/S = **M** står for momentfunktionen med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

S står for SensorControl-automatikken. Med aktiveret SensorControl (4) gennemføres en automatisk frakobling, når det optimale resultat er nået.

Trin 1–7, arbejdshastighed:

1 = lavt omdrejningstal – langsom,

7 = højt omdrejningstal – hurtigt.

- 4 Betjeningstaster til SensorControl-automatikken**
Se afsnit „Arbejde med SensorControl“.
- 5 Drevbeskyttelseslåg**
Drevbeskyttelseslåget fjernes ved at trykke på det forreste område og tage låget af.
- 6 Drev til**
– hurtigsnitner *,
– citruspresse * og
– kornmølle *.
Sæt drevbeskyttelseslåget på, når drevet ikke er i brug.
- 7 Drev til redskaber (røreris, piskeris, æltekrog) og kødhakker ***
- 8 Drevbeskyttelseslåg**
- 9 Drev til blender**
Sæt beskyttelseslåget til blenderdrevet på, når blenderen ikke er i brug.
- 10 Beskyttelseslåg til blenderdrev**
- 11 Kabelopbevaring**
Kabelrum eller kabelprulleautomatik (afhænger af model).

Skål med tilbehør

- 12 Røreskål af rustfrit stål**
13 Låg
14 Påfyldningstragt

Redskaber

- 15 Røreris „Absolut“**
16 Piskeris af metal
17 Æltekrog „High performance“ med dejskraber

Blender *

- 18 Blenderholder med kniven**
19 Blenderbeholder (glas)
20 Låg med påfyldningsåbning
21 Tragt

* Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen og hos kundeservice.

Arbejdspositioner

OBS!

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt på den rigtige drev og i den rigtige position efter denne tabel og befinder sig i arbejdsstilling. Multifunktionsarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

i Bemærk














Multifunktionsarmen er udstyret med „Easy ArmLift“-funktionen, der understøtter den nemme og kraftbesparende betjening af multifunktionsarmen.

Indstilling af arbejdsposition

Billede B

- Tryk på sikkerhedsknappen og bevæg multifunktionsarmen.
Understøt bevægelsen med en hånd.
- Bevæg multifunktionsarmen, til den falder i hak i den ønskede position.

Oversigt over arbejdspositionerne

Position	Drev	Redskab/ tilbehør	Arbejds- hastighed
1		*	–
2	6		1–5
		 	1–7 1–3
3	5	  	3–7
4	5	 	3–5
5	8	  	5–7
6	6	 	5–7

* Isætning/udtagning af røreris, piskeris og æltekroge; Tilsætning af store forarbejdningsmængder

Betjening



Fare for kvæstelser!


Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

OBS!

Apparatet må kun bruges, når tilbehør/redskab befinder sig i arbejdsstilling. Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt. Udsæt ikke apparat og tilbehørsdele for varmekilder. Delene er ikke egnede til mikrobølgeovnen.

- Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Forbered kablet (billede ).
 - Apparater med kabelrum:**
Træk kablet ud i den ønskede længde.
 - Apparater med kabeloprulleautomatik:**
Træk kablet i et træk ud i den ønskede længde (maks. 100 cm) og slip det langsomt; kablet er fastlåst. Kablets arbejdslængde reduceres: 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.

OBS!

Kablet må ikke drejes, når det skubbes ind. Kablet må ikke skubbes manuelt ind, hvis apparatet er udstyret med kabeloprulleautomatik. Hvis kablet kommer til at sidde i klemme, træk kablet helt ud og så rul det op igen.

Skål og redskaber**Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber**

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Arbejd kun med påsat låg (12)! Stik ikke fingrene ind i roterende dele. Redskab må kun skiftes når drevet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket og bliver stående i redskabs-skittepositionen. Multifunktionsarmen må først bevæges når redskabet står stille. Apparatet kan af sikkerhedsmæssige grunde kun køre i pos. 2–4, hvis skålen er sat i og drejet indtil stop, eller beskyttelseslåget til redskabsdrevet (8) er sat på.

OBS!

Brug kun skålen til arbejde med dette apparat.

Røreris „Absolut“ (15)

til at røre dej f.eks. røredej eller mousse og til at iblande piskede æggeghvider eller fløde.

**Piskeris af metal (16)**

til at piske æggeghvider, fløde og til at piske let dej, f.eks. lagkagedej.

**Æltetrek „High performance“ med dejskraber (17)**

til at ælte tung dej og til at iblande ingredienser, som ikke skal småhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).

**Vigtig henvisning til brug af piskeris****Billede **

Piskeriset skal næsten berøre skålens bund, for at ingredienserne blandes godt. Ved meget små forarbejdningmængder bør piskeriset endda berøre bunden **let**. Til store mængder kan piskeriset positioneres noget højere. Tilpas piskerisets højdeindstilling på følgende måde:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position **1**.
- Sæt piskeriset i drevet indtil det falder i hak.
- Hold fast i piskeriset og løsn møtrikken til højre med vedlagte nøgle (på bunden af apparatet).
- Indstil piskeriset i den optimale højde ved at dreje riset:
 - drej til højre: løft
 - drej mod venstre: sænk
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position **2**. Kontrollér piskerisets højde og korriger den efter behov.
- Når højden er indstillet rigtigt, trykkes på sikkerhedsknappen, og multifunktionsarmen stilles i position **1**.
- Hold fast i piskeriset og spænd møtrikken mod venstre med vedlagte nøgle.


**Arbejde med skål og redskaber** **Billede **

- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position **1**.
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.




- Skålen isættes:
 - vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
 - drej den mod venstre, indtil den falder i hak.
- Alt efter arbejdsopgave stik røriset, piskeriset eller æltekrogen ind i drevet, indtil de falder i hak.

Bemærk:

Ved æltekrogen sættes først dejskraberen i og herefter æltekrogen (billede -4b).


Vær opmærksom på delenes form og position.

- Kom ingredienserne der skal forarbejdes i skålen.
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 2. 
- Sæt låget på.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.


Vor anbefaling:

- Røris: først rør ind på trin 1–2, herefter på trin 3–7 efter behov
- Piskeris: Trin 7, iblandning på trin 1
- Æltekrog: først rør ind på trin 1, herefter ælt på trin 3


Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Sæt påfyldningstragten på (billede -7).
- Påfyld ingredienser gennem påfyldningstragten.

eller

- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 1. 
- Fyld ingredienserne i.



Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 1. 
- Tag redskabet ud af drevet.
- Tag skålen ud.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Arbejde med SensorControl

Dit apparat er udstyret med SensorControl-automatikken. Vid fremstilling af flødeskum og piskede æggehvider med piskeriset overvåger sensorer piskningen og slukker automatisk, når en defineret konsistens er nået. Den anvendte flødes friskhed, temperatur og indhold påvirker den nødvendige pisketid og resultatet.




Billede 

- Forberedning af apparatet som beskrevet forinden.
- Sæt piskeriset i drevet indtil det falder i hak.
- Indstil piskeriset på det laveste trin, se afsnit „Vigtig henvisning til brug af piskeriset“.
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 2. 
- Sæt låget på.
- Sæt påfyldningstragten på (billede -3).
- Sæt netstikket i.

Bemærk:

Når netstikket er sat i, initialiseres SensorControl-automatikken, symbolerne blinker. Apparatet er klar til brug, når alle 3 symboler lyser jævnt.

- Kom fløde eller æggehvider i skålen. Forarbejdningmængder:
 - Piskefløde: 300–1500 ml
Det bedste resultat opnås med frisk fløde, der skal have en temperatur på 6 °C.
 - Æggehvider: 2 til 12 stk.
- Betjen den pågældende taste til SensorControl-automatikken.

	Piskefløde, startmængde
> 300 ml	300 til 700 ml
	Piskefløde, startmængde
> 700 ml	700 til 1500 ml
	Piskede æggehvider
eggwhite	

Symbolet til den valgte SensorControl-automatik lyser, de andre symboler slukker.

Korrektur, hvis den forkerte taste er blevet valgt:

⇒ Tryk på den passende taste.

- Stil drejekontakt på trin **M/S** og hold den fast i 2 sekunder. Når den slippes, bliver den stående i denne position!

Bemærk: Betjenes drejekontakten ikke i løbet af 30 sekunder, deaktiveres den valgte SensorControl!

Alle 3 symboler lyser igen.

Korrektur, hvis den forkerte taste er blevet valgt:

- ⇒ Stil drejekontakten på **0/off**, her skal der overvindes en lille modstand.
- ⇒ Tryk på den passende taste.
- ⇒ Stil drejekontakt på trin **M/S**.

Apparatet går i gang med at arbejde. Så længe processen kører, er tasterne til SensorControl blokeret.

Bemærk: Påfyld ikke flere ingredienser, så længe apparatet kører!

Når piskefløden/piskede æggeghviderne har nået den optimale konsistens, slukker drevet automatisk. Drejekontakten springer i **0/off**-positionen. Symbolerne lyser.

Vigtige henvisninger:

- Der kan kun opnås optimale resultater med SensorControl-automatikken, hvis æggene er friske hhv. fløden er kold (6 °C).
- Frosset fløde kan aldrig piskes.
- Piskning af fløde med tilsætningsstoffer eller laktosefri fløde kan føre til ikke så gode resultater.
- Tilsæt først sukker, aromastoffer og andre tilsætningsstoffer, når den automatiske piskning er færdig. Stil hertil drejekontakten på trin 5.
- Skulle resultatet ikke være tilfredsstillende efter den automatiske slukning, stilles drejekontakten på trin 7, til resultatet er i orden.
- SensorControl-automatikken kan til enhver tid afbrydes (drejekontakt på **0/off**, her skal der overvindes en lille modstand).
- Efter maks. 6 minutter slukker altid drevet, selv om det definerede resultat ikke er nået. Symbolerne blinker. Se „Hjælp i tilfælde af fejl“.
- SensorControl-automatikken påvirker hverken trinnene 1–7 eller arbejdet med de andre drev.

- Skulle du ved en fejltagelse komme til at trykke på en taste til SensorControl under arbejdet med andre tilbehør, behøver du blot at trykke på tasten en gang til. Symbolet slukker.

Blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille!

Apparatet må kun tændes, når blenderen er drejet fast indtil stop og beskyttelseslåget til redskabsdrevet (7) er sat på.



Fare for skoldning!

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låget. Påfyld maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.

OBS!

Blenderen må kun køre i den viste arbejdsposition. Blenderen må kun anvendes, når den er samlet og låget er sat på. Låget skal være låst helt fast. Brug ikke blenderen, hvis den er tom.

Forberedelse

Billede 

OBS!

Samle aldrig blenderen uden pakning på blenderholderen.

Samling af blender:

- Sæt blenderholderen med påsat pakning i blenderbeholderen på en sådan måde, at stregen befinder sig under pilmarkeringen.
- Fastgør blenderholderen ved at dreje den til højre indtil stop.

Arbejde med blenderen

Billede 

- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position **5**.
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.
- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevet.
- Sæt blenderbægeret på (markering på greb skal være ud for markering på motorenhed) og drej det mod venstre indtil stop.



- Fyld ingredienserne i.
 - Maksimal mængde af flydende ingredienser = 1,75 liter;
 - Maksimal mængde af skummende eller varme væsker = 0,75 liter;
 - Optimal forarbejdningmængde af faste ingredienser = 100 gram.
- Sæt låget på og drej det mod venstre indtil stop ind i blendergrebet. Låget skal være faldet i hak.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser (billede G-8)

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Tag låget af og fyld ingredienserne i eller
 - tag tragten ud og fyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen

eller

- fyld flydende ingredienser gennem tragten.



Vigtig henvisning

Ved bearbejdning af væsker/flydende ingredienser øges omdrejningstallet af apparatet langsomt og lidt ad gangen, så blenderindholdet ikke sprøjter ud.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt. Vent, til kniven står stille.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen til højre og tag den af.
- Tag låget af blenderbægeret. Drej hertil låget mod venstre og tag det af.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje



Vigtig henvisning

Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Grundig rengøring beskytter apparatet mod skader og sikrer en god funktion.

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af motorenhed



Fare for elektrisk stød!

Dyp aldrig motorenheden i vand og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprensere.

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenhed og drevbeskyttelseslåg af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Derefter tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål og redskab

Skål og redskaber kan tåle opvaskemaskine. Plastdele må ikke klemmes fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret under opvasken!

Rengøring af blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare hænder. Benyt en børste for rengøring.

OBS!

Blenderholderen må ikke sættes i opvaskemaskinen og må ikke blive liggende i vand.

- Rengør blenderholderen under rindende vand.
- Låg, tragt og blenderbeholder kan tåle opvaskemaskine.

Bemærk:

Låget kan skilles ad til rengøring.

Billede M

- Tag tragten opad ud af låget.
- Tryk indsatsen nedad ud af låget.

Tip: Efter forarbejdning af væsker, behøver man normalt ikke at tage blenderen af apparatet til rengøring. Kom hertil en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blender. Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin M). Hæld opvaskevandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Hjælp i tilfælde af fejl



Fare for kvæstelser!

Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

Multifunktionsarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Forsøg først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende henvisninger.

Fejl

Apparatet starter ikke.

Afhjælpning

- Kontrollér strømtilførslen.
- Kontrollér netstikket.
- Kontrollér multifunktionsarmen. Rigtig position? Faldet i hak?
- Drej skålen fast indtil stop.
- Sæt drevbeskyttelseslåg på de drev, der ikke er i brug.
- Genindkoblingssikringen er aktiveret. Stil først apparatet på **0/off** og herefter tilbage på det ønskede trin.

Fejl

Apparatet slukker under brug. Overbelastningssikringen er aktiveret. Der er blevet forarbejdet for mange fødevarer på en gang.

Afhjælpning

- Sluk for apparatet og træk netstikket ud.
- Lad apparatet afkøle i 15 minutter, for at deaktivere overbelastningsbeskyttelsen.
- Reducér forarbejdningens mængden. Tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“) må ikke overskrides!
- Tænd for apparatet igen. Starter motoren ikke alligevel, skal apparatet afkøle i længere tid (mindst 1 time).

Fejl

Symbolerne til SensorControl-automatikken blinker.

Med SensorControl-automatikken blev det definerede resultat ikke nået. Apparatet slukker automatisk, drejekontakten står på **0/off**.

Afhjælpning

- Tryk på en vilkårlig taste til SensorControl-automatikken. Automatikken initialiseres igen. Apparatet er klar til brug, når alle 3 symboler lyser jævnt.
- Stil kort drejekontakten på trin 7, til resultatet er i orden. Kontroller forinden, om fløden er i orden (mængde, tilstand, friskhed, temperatur) og om piskeriset er indstillet i den rigtige højde.

Fejl

Sikkerhedsknappen blev ved en fejltagelse betjent, mens drevet var i gang.

Multifunktionsarmen bevæger sig opad. Drevet slukker, men bliver ikke stående i redskabsskiftepositionen.

Afhjælpning

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Stil multifunktionsarmen i position **2**.
- Tænd for apparatet (trin 1).
- Sluk for apparatet igen. Redskabet bliver stående i redskabsskiftepositionen.



Fejl

Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevet „brummer“. Kniven er blokeret.

Afhjælpning

- Sluk for apparatet og træk netstikket ud.
- Tag blenderen af og fjern hindringen.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.



Vigtig henvisning

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte kundeservice.

Eksempler på brug

Piskefløde

200 g–1500 g (pisk indtil 300 g uden SensorControl)

- Følg anvisningerne i afsnittet „Arbejde med SensorControl“.
- Overhold henvisningerne i afsnittet „Vigtig henvisning til brug af piskeriset“ mht. tilpasning til de forarbejdningens mængder!



Æggehvider

2 til 12 æggehvider

- Følg anvisningerne i afsnittet „Arbejde med SensorControl“.
- Overhold henvisningerne i afsnittet „Vigtig henvisning til brug af piskeriset“ mht. tilpasning til de forarbejdningsmængder!



- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 2–3 minutter på trin 5 med røreriset.

Fra 500 g mel:

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

Maks. mængde: 4 gange grundopskrift**Lagkagedej***Grundopskrift*

3 æg

3–4 spsk varmt vand

150 g sukker

1 pakke vanillesukker

150 g mel

50 g maizenamel

evt. bagepulver

- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 4–6 minutter på trin 7 med piskeriset, til de skummer.
- Stil drejekontakten på trin 1 og ibland det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.

**Gærdej***Grundopskrift*

500 g mel

1 æg

80 g fedt (rumtemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken mælk

25 g frisk gær eller 1 pakke tørgær

skal af ½ citron

1 knivspids salt

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

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift**Rørdej***Grundopskrift*

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

200–250 g smør eller margarine (rumtemperatur)

500 g mel

1 pakke 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.

**Maks. mængde:** 3 gange grundopskrift**Nudeldej***Grundopskrift*

500 g mel

250 g æg (ca. 5 stk.)

efter behov 2–3 spsk (20–30 g) koldt vand

- Forarbejd alle ingredienser i ca. 3 til 5 minutter på trin 3 til en dej.

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift**i****Vigtig henvisning**

Skal denne dej videreforarbejdes med det originale tilbehør til dette apparat, må kun tilbehøret MUZ8NV1/2/3 anvendes. Denne dej er ikke egnet til tilbehøret MUZ8NS1. Brug hertil en speciel dej til nudelpresser.

**Mørdej***Grundopskrift*

125 g smør (rumtemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

en smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

Brød af fuldkornshvedemel

Grundopskrift

325 g friskmalet fuldkornshvedemel

325 g hvid mel type 405

100 g rugmel type 630

75 g flydende natursurdej

½ spsk kommen

½ spsk brødkrydderi

½ spsk salt

1½ pakke tørgær

450–500 ml varmt vand

- Ælt alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, forarbejd dem herefter til en dej i ca. 3 minutter på trin 3.
- Lad dejen hæve til dobbelt størrelse og ælt den en gang til i ca. 1 minut på trin 3.
- Fyld dejen i en smurt sandkageform og lad den hæve igen, før den bages.

Tip: Der kan bruges friskmalet speltmel i stedet for friskmalet fuldkornshvedemel.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift



- Sluk for apparatet og tilsæt mælk gennem tragten. Bland det hele i blenderen i ca. 30 sekunder på trin 7.
- Fyld den varme chokolade i glas og servér med piskefløde og revet chokolade efter ønske.

Banan-is-shake

2–3 bananer

2–3 toppede spsk vanilleis eller citronis

2 pakker vanillesukker

½ l mælk

- Skær bananerne i stykker og småhak dem i blenderen i 5–10 sekunder.
- Når apparatet står stille, tilsæt mælk og ingredienser og bland det hele i blenderen i ca. 1 minut, til massen skummer.



Frugtkompot

250 g frugt (f.eks. jordbær, banan, appelsin, æble)

50–100 g sukker

500 ml koldt vand

Is efter ønske

- Skræl frugterne og skær dem i stykker.
- Kom alle ingredienserne (undtagen is) i blenderen og bland det hele i ca. 1 minut på trin 7.
- Serveres evt. sammen med is.



Mayonnaise

Bemærk: I blenderen kan mayonnaise kun tilberedes af hele æg (æggeblomme og æggehvite).

Grundopskrift:

1 æg

1 toppet tsk sennep

1 spsk eddike eller citronsaft

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

200–250 ml olie

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 3 i nogle sekunder.
- Stil apparatet på højeste trin, hæld olien gennem tragten og bland det hele i blenderen, til mayonnaisen emulgerer.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Varm chokolade

50–75 g kølet blokchokolade

½ l varm mælk

piskefløde og revet chokolade efter ønske

- Skær blokchokoladen i stykker (ca. 1 cm) og småhak den helt i blenderen på trin 7.



Sportscocktail

2–3 appelsiner

1 citron

½–1 spsk sukker eller honning

¼ l æblesaft

¼ l mineralvand

evt. isterninger

- Skræl appelsinerne og citroner, skær dem i stykker.
- Bland ingredienserne (undtagen æblesaft og mineralvand) i blenderen i ca. 30 sekunder på trin 7.
- Tilsæt æblesaften og mineralvandet.
- Bland det hele kort i blenderen, til drikken skummer.
- Kom cocktailen i glas og servér med isterninger efter ønske.

Rødgrød

400 g frugt (kirsebær uden sten, hindbær, ribs, jordbær, brombær)

100 ml usødet kirsebærsaft

100 ml rødvin

80 g sukker

1 pakke vanillesukker

2 spsk citronsaft

1 knivspids nelliker (pulver)

1 knivspids kanel (pulver)

8 blad husblas

- Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.
- Opkog alle ingredienserne (undtagen husblas).
- Tryk vandet ud af husblassen og lad den smelte i mikrobølgeovnen, må ikke koge.
- Bland de varme frugter og husblassen i blenderen i ca. 1 minut på trin 5.
- Fyld grøden i små skåle, som skal være skyllet i koldt vand, og stil dem koldt.

Tip: Rødgrøden smager godt med piskefløde eller vanillesovs.



Sportdrink

200 g honning (fra køleskabet)

5 g kanel

200 g mælk (fra køleskabet)

- Kom honning og kanel i blenderen og bland det hele på trin M.
- Tilsæt mælk efter 5 sekunder og bland det hele i 3 sekunder.



Smørpålæg med honning

50 g smør (fra køleskabet)

200 g honning (fra køleskabet)

- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i 8 sekunder på trin M.



Ekstratilbehør



MUZ8ER3

Røreskål
af rustfrit stål

I skålen kan der forarbejdes op til 3 kg gærdej eller 3,5 kg røredej.



MUZ8ZP1

Citruspresse

Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.



MUZ8AD1

Adapter

Til fastgørelse af kødhakkeren MUZ8FW1 og nudelformsættene MUZ8NV1/NV2 og NV3.


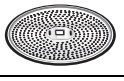

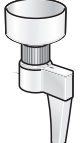


MUZ8FW1

Kødhakker

Til småhakning af frisk kød til tartar eller forloren hare.

	MUZ8LS4/5 Hulskivesæt	Til kødhakkeren MUZ8FW1. Fin til postejer og smurt pålæg, grov til pølser og bacon.
	MUZ8WS2 Pølseformsæt	Til kødhakkeren MUZ8FW1. Til at fylde pølsemasse i kunst- eller naturdarm.
	MUZ8SV1 Småkageformsæt	Til kødhakkeren MUZ8FW1. Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.
	MUZ8RV1 Rivecylinder	Til kødhakkeren MUZ8FW1. Til at rive nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.
	MUZ8FV1 Frugtpresse-forsats	Til kødhakkeren MUZ8FW1. Til at presse bærfrugt til mos – undtagen hindbær, tomater og hyben. Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f.eks. ribs.
	MUZ8NS1 Nudelformsæt	Til kødhakkeren MUZ8FW1. Til fremstilling af makaroni, rigatoni, suppenudler, båndnudler og dejplader som f.eks. til lasagne eller ravioli.
	MUZ8NV1/2/3 Nudelformsæt	Til fremstilling af båndnudler og dejplader som f.eks. til lasagne eller ravioli.
	MUZ8MX2 „ThermoSafe“ blender (glas)	Til at blande flydende hhv. halvfast levnedsmidler, til at småhakke/hakke rå frugt og grønt og til at pure madvarer, f.eks. varme supper.
	MUZXL... MUZXLVL1 Hurtigsnitner	Til at skære agurk, kål, kålrabi, ræddiker; til at raspe gulerødder, æbler og selleri, rødkål, ost og nødder; til at rive hård ost, chokolade og nødder. Sæt MUZXL... indeholder Profi Supercut vendeskive – grov/fin, asia-grønt-skive, vendbar raspskive – grov/fin, riveskive – mellemfin. Sæt MUZXLVL1 indeholder vendbar skæreskive – grov/fin, vendbar raspskive – grov/fin, riveskive – mellemfin, asia-grønt-skive, kartoffelpandekager-skive.

	MUZ8PS1 Pommes-frites-skive	Til hurtignitteren MUZXLVL1. Til at skære rå kartofler til pommes frites.
	MUZ8RS1 Riveskive grov	Til hurtignitteren MUZXLVL1. Til at rive rå kartofler til f.eks. kartoffelfrikadeller/ søsterkage eller kartoffelboller.
	MUZ8KP1 Kartoffelpandekager-skive	Til hurtignitteren MUZXLVL1. Til at rive rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager, til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.
	MUZ8AG1 Asia-grønt-skive	Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.
	MUZ8KS1 Riveskive, fin	Til at rive hård ost (f.eks. parmesan).
	MUZ8MM1 Multiblender	Til at hakke krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til at raspe gulerødder, selleri og ost, til at rive nødder og kølet chokolade.
	MUZ8GM1 Kornmølle	Til at male alle kornsorter (undtagen majs), birkes, hørfrø, sesam, boghvede osv. Den er også god til at male krydderurter, krydderier og kaffe.

Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen eller hos kundeservice.

Bortskaffelse



Denne maskine er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Oplysning om gældende bortskaffelses måde fås hos din faghandel eller dine kommunale myndigheder.

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ændringer forbeholdes.

*Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra BOSCH.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.*

Innhold

For din egen sikkerhet	95
En oversikt	97
Arbeidsposisjoner	98
Betjening	99
Rengjøring og pleie	102
Hjelp ved feil	103
Eksempler for anvendelse	104
Ekstra tilbehør	106
Avskaffing	109
Garantibetingelser	109

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette. Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatt største mengder (se "Eksempler for anvendelse") må ikke overskrides! Dette apparatet er egnet for røring, elting, visping og kutting av matvarer. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Ved bruk av tilbehøret, må de vedlagte bruksveiledningene følges. Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Kun for bruk i lukkede rom. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.

Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.

Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater.

Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for strømstøt!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet. Basismaskinen må aldri dyppes ned i væske eller holdes under rennende vann. Det må ikke brukes noen damprensere. Multifunksjonsarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på. Det må ventes til drevet står helt stille. Verktøy/tilbehør må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet etter i kort tid.

Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren.

Når apparatet ikke brukes, må støpselet trekkes ut.

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. Det må kun arbeides med påsatt lokk (12)! Det må ikke gripes i roterende deler.

Verktøy må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet videre i kort tid og blir så stående i posisjonen for skift av verktøy/"Easy fill"-posisjon. Multifunksjonsarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.

Apparatet må kun slås på når mikseren er skrudd fast inntil anslag og beskyttelseslokket for verktøydrevet (7) er satt på.

Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelseslokk.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

For rengjøring må det brukes en børste.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,75 liter varm eller skummende væske.

Viktig!

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Ved bruk av tilbehøret, må de vedlagte bruksveiledningene følges. Det må kun monteres og brukes ett verktøy hhv. tilbehør.

▲ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



Vær forsiktig! Roterende verktøy.
Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

▲ Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring

Se tabell "Oversikt over de arbeidsposisjoner".

I **pos. 1** kan apparatet ikke slås på.

Apparatet kan kun slås på i **pos. 2–4**:

- når bollen er satt inn og er blitt dreiet rundt inntil anslag eller
- dersom beskyttelseslokket for verktøydrevet (7) er satt på.

I **pos. 5** kan apparatet kun slås på når beskyttelseslokket for verktøydrevet (7) er satt på. Mikseren må være skrudd fast inntil anslag.

I **pos. 6** kan apparatet kun slås på når kjøttkvernen med adapteren er riktig påsatt (se bruksveiledningen til kjøttkvernen).

Sikring mot gjeninnkobling

Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet, men motoren starter ikke igjen deretter. For videre drift må dreiebryteren (3) settes på **0/off**, deretter slås det ønskede trinnet på.

Overbelastningssikring

Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert.

Mulige årsaker:

- meget store arbeidsmengder,
- for lang driftstid.

Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se "Hjelp ved feil".

En oversikt

Bruksveiledningen beskriver forskjellige utførelser, se også modelloversikt (**bilde 13**).

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde **14**

Basismaskin

1 Utløsningstast

2 Multifunksjonsarm

„Easy Armlift“ – understøtter en lett betjening av multifunksjonsarmen og sparer krefter (se „Arbeidsposisjoner“).

3 Dreiebryter

Etter utkoblingen (stilling **0/off**) går apparatet automatisk i den posisjonen som er optimal for skift av verktøy (posisjon for skift av verktøy).

I denne posisjonen går også påfyllingen av ingredienser i bollen lettere, da ingrediensene ikke kan bli liggende oppå verktøyene ("Easy fill"-posisjon).

0/off = Stopp

M/S = M står for momentinnkobling med høyeste turtall, hold fast bryteren i den ønskede miksetiden.

S står for SensorControl-Automatikk. Med aktivert SensorControl (4) blir apparatet automatisk slått av når det ønskede resultatet er nådd.

Trinn 1–7, arbeidshastighet:

1 = lavt turtall – langsomt,

7 = høyt turtall – hurtig.

4 Betjeningstaster på SensorControl-Automatikk

Se avsnitt "Arbeide med SensorControl".

5 Beskyttelseslokk for drevet

For å ta av beskyttelseslokket av drevet, trykkes det framme og lokket tas av.

6 Drev for

– gjennomløpskutter *,

– sitruspresse * og

– kornmølle *.

Når det ikke brukes sett beskyttelseslokket på drevet.

7 Drev for verkøyt (rørepinne, visp, eltekrok) og kjøttkvern *

8 Beskyttelseslokk for drevet

9 Drev for mikser

Når det ikke er i bruk, sett beskyttelseslokket på mikserdrevet.

10 Beskyttelseslokk for mikserdrevet

11 Kabeloppbevaring

Lagringsrom for kabelen eller kabelopprullingsautomatikk (alt etter modell).

Bolle med tilbehør

12 Rørebolle i rustfritt stål

13 Løkk

14 Påfyllingstrakt

Verkøyt

15 Visp "Absolut"

16 Visp av hel metall

17 Eltekrok "High performance" med deigskrape

Mikser *

18 Mikserholder med kniv

19 Miksebeholder (glass)

20 Løkk med påfyllingsåpning

21 Trakt

* Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsomfanget, kan den fåes i handelen og hos kundeservice.

Arbeidsposisjoner

Obs!

Apparatet må kun brukes når verktøyet/tilbehøret er satt på det riktige drevet i henhold til denne tabellen og satt i riktig posisjon og er i arbeidsstilling.

Multifunksjonsarmen må være smekket i i hver arbeidsposisjon.



Henvising

Multifunksjonsarmen er utstyrt med „Easy Armlift“-funksjon som understøtter en lett betjening av multifunksjonsarmen og sparer krefter.

Innstilling av arbeidsposisjonen



- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen beveges. Bevegelsen understøttes med en hånd.
- Multifunksjonsarmen beveges inntil den smekker i i den ønskede posisjonen.

Oversikt over de arbeidsposisjoner

Posisjon	Drev	Verktøy/ tilbehør/	Arbeids- hastighet
1			–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

* Innsetting/uttaking av visp, rørepinne og eltekrok, påfylling av større arbeidsmengder.

Betjening



Fare for skade!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.


Obs!

Apparatet må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling.
Apparatet må ikke brukes når det er tomt.
Apparatet og tilbehørsdelene må ikke utsettes for varmekilder.
Delene er ikke egnet for mikrobølge.

- Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Forberedning

- Basismaskinen stilles på et flatt og rent underlag.

- Forberedelse av kabelen (bilde ).

a) Apparater med lagringsrom for kabelen:

Kabelen trekkes ut til ønsket lengde.

b) Apparater med kabelopprullingsautomatikk:

Kabelen trekkes ut med ett trekk til ønsket lengde (maks. 100 cm) og slippes langsomt igjen; kabelen er sikret.

Forringing av arbeidslengden av kabelen:

Det må trekkes lett i kabelen, så den kan ruller opp til ønsket lengde.

Deretter trekkes det lett i kabelen igjen og slippes langsomt; kabelen er sikret.

Obs!

Kabelen må ikke fordreies når den skyves inn. Ved apparater med kabelopprullingsautomatikk må kabelen ikke skyves inn med hånd. Dersom kabelen klemmes fast, trekkes kabelen helt ut og så må den ruller opp igjen.

Bolle og verktøy



Fare for skade på grunn av roterende verktøy

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. Det må kun arbeides med påsatt lokk (12)!

Det må ikke gripes i roterende deler.

Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet etter i kort tid og blir stående i posisjonen for skift av verktøy.

Multifunksjonsarmen må først beveges når verktøyet står stille.

Apparatet kan av sikkerhetsgrunner kun beveges i pos. 2–4 dersom bollen er satt på og er dreiet fast inntil anslag, eller dersom beskyttelseslokket for verktøydrevet (8) er satt på.

Obs!

Bollen må kun brukes for arbeider med dette apparatet.

Visp "Absolut" (15)

for røring av deig, f.eks. rørt deig eller mousse og for innblanding av stivpisket eggehvite eller kremfløte.



Visp av hel metall (16)

for pisking av eggehvite, kremfløte og for pisking av lett deig, f.eks. biskuitdeig.



Elitekrok "High performance" med deigskrape (17)

for elting av tyngre deig og for innblanding av ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter).



Viktig henvisning om bruk av vispen

Bilde

Vispen bør nesten berøre bunnen på bollen, for å blande ingrediensene best mulig.



Ved laveste arbeidsmengder bør vispen til og med røre **lett** i bunnen.

For store mengder kan vispen plasseres litt høyere.


Høydeinnstillingen av vispen må tilpasses som følger:

- Støpselet trekkes ut.
- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon 1.
- Vispen stikkes inn i drevet inntil den smekker i.
- Vispen holdes fast og mutteren løsnes med den medfølgende nøkkelen (på bunnen av apparatet) i klokkenes retning.



- Høyden på vispen kan så innstilles ved å dreie på vispen inntil optimal høyde:
 - når det dreies i klokken retning: løftes opp
 - når det dreies imot klokken retning: senkes
- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon 2. Høyden på vispen kontrolleres, om nødvendig korrigeres. 
- Når høyden er korrekt innstilt, trykkes utløsningstasten og multifunksjonsarmen settes i posisjon 1. 
- Vispen fast holdes og mutteren skrues fast med vedlagte nøkkel imot klokken retning.


Arbeider med bollen og verktøy **Bilde 1**

- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon 1. 
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelseslokk.
- Innsetting av bollen:
 - Bollen som er bøyet framover settes på og deretter plasseres,
 - dreies imot klokken retning inntil den smekker i.
- Alt etter arbeidsoppgave stikkes rørepinnen, vispen eller eltekroken inn i drevet inntil de smekker i.

Henvisning:

Ved eltekroken må først deigskrapen settes inn og deretter eltekroken (**bilde 1-4b**).

Ta hensyn til formen og stillingen på delene.

- Ingrediensene som skal bearbeides fylles på i bollen.
- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon 2. 
- Lokket settes på.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.


Vår anbefaling:

- Rørepinnen:
 - røres først inn på trinn 1–2, deretter på trinn 3–7 alt etter behov
- Visp:
 - trinn 7, røres inn på trinn 1
- Eltekrok:
 - røres først inn på trinn 1, deretter eltes på trinn 3


Påfylling av ingredienser

- Apparatet slås av med dreiebryteren.
- Påfyllingstrakten settes på (**bilde 1-7**).
- Ingrediensene fylles på igjennom påfyllingstrakten.

eller

- Lokket tas av.
- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon 1. 
- Ingrediensene fylles på.

Etter arbeidet


- Apparatet slås av med dreiebryteren.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket tas av.
- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon 1. 
- Verktøyet tas ut av drevet.
- Bollen tas ut.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

Arbeide med SensorControl

Apparatet ditt er utstyrt med en SensorControl-Automatikk.

Ved fremstilling av stivpisket kremfløte eller eggehvite med vispen, overvåker sensorene vispingen og slår apparatet automatisk av når den definerte konsistensen er oppnådd. Alderen, temperaturen og innholdet i den kremfløten som vispes, har innflytelse på den tiden som trenges for å oppnå resultatet.

Bilde 1

- Forberedelse av apparatet som beskrevet ovenfor.
- Vispen stikkes inn i drevet inntil den smekker i.
- Vispen innstilles på den laveste høyden, se avsnitt "Viktig henvisning for bruk av vispen".
- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon 2. 
- Lokket settes på.
- Påfyllingstrakten settes på (**bilde 1-3**).
- Støpselet stikkes inn.

Henvising:

Etter innkoblingen blir SensorControl-Automatikken initialisert, symbolene blinker. Apparatet er driftsklart når alle 3 symbolene lyser jevnt.

- Kremfløte eller eggehvite fylles i bollen. Arbeidsmengder:
 - Stivpisket kremfløte: 300–1500 ml
De beste resultatene blir oppnådd med fersk kremfløte som har 6 °C.
 - Eggehvite: 2 til 12 stk.
- Tilsvarende tasten på SensorControl-Automatikken betjenes.



> 300 ml

Stivpisket kremfløte,
utgangsmengde 300 til 700 ml



> 700 ml

Stivpisket kremfløte,
utgangsmengde 700 til 1500 ml



eggwhite

Stivpisket eggehvite

Symbolet på den valgte SensorControl-Automatikken lyser, de andre symbolene slukkes.

Korrektur dersom det er valgt feil tast:

⇒ Den respektive tasten trykkes.

- Sett dreiebryteren på trinn **M/S** og hold den fast i 2 sekunder. Etter at du har sluppet bryteren, blir den stående i denne posisjonen!

Henvising: Dersom dreiebryteren ikke blir betjent innen 30 sekunder, blir den valgte SensorControl deaktivert! Alle 3 symbolene lyser igjen.

Korrektur dersom det er valgt feil tast:

⇒ Dreiebryteren settes på **0/off**, litt motstand må først overvinnnes.

⇒ Den respektive tasten trykkes.

⇒ Dreiebryteren settes på trinn **M/S**.

Apparatet begynner å arbeide.

Så lenge prosessen er i gang, er tastene på SensorControl blokkert.

Henvising: Mens apparatet er i gang, må det ikke fylles på ingredienser!

Når den stivpiskede kremfløten/stivpiskede eggehviten har oppnådd den optimale konsistensen, slås drevet automatisk av. Dreiebryteren slår over til **0/off**-posisjon. Symbolene lyser.

Viktige henvisninger:

- SensorControl-Automatikken kan kun oppnå optimale resultater, dersom eggene er ferske hhv. kremfløten er avkjølt (6 °C).

- Fløte som har vært frossen kan aldri vispes.
- Bruk av fløte som har tilsetninger eller laktosefri fløte kan føre til ikke ideelle resultater.
- Sukker, aroma og andre tilsetninger må først tilsettes etter at automatikken er ferdig. For dette stilles dreiebryteren på trinn 5.
- Dersom resultatet etter den automatiske utkopligen ikke skulle være tilfredsstillende, settes dreiebryteren på trinn 7, inntil resultatet tilsvarer din personlige forestilling.
- SensorControl-Automatikken kan når som helst avbrytes (dreiebryteren settes på **0/off**, litt motstand må først overvinnnes).
- Etter maksimalt 6 minutter slås drevet alltid av, også dersom det definerte resultatet ikke er oppnådd. Symbolene blinker. Se "Hjelp ved feil".
- SensorControl-Automatikken har ingen innflytelse på trinnene 1–7 eller på arbeidet med de andre drevene.
- Dersom en taste på SensorControl ved en feiltakelse skulle bli betjent under arbeidet med andre tilbehør, trykkes kun tasten en gang til. Symbolet slukkes.

Mikser**Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!**

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille!

Apparatet må kun slås på når mikseren er skrudd fast inntil anslag og beskyttelseslokket for verktøydrevet (7) er satt på.

**Fare for skolding!**

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,75 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Mikseren må kun brukes i den arbeidsposisjonen som er vist. Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk. Lokket må være fullstendig låst. Mikseren må ikke brukes når den er tom.

Forberedning

Bilde

Obs!


Mikseren må aldri settes sammen uten at pakningen er satt på mikserholderen.

Sammensetting av mikseren:

- Mikserholderen med påsatt pakning settes inn i miksebeholderen, slik at streken befinner seg under pilmarkeringen.
- Mikserholderen festes ved å dreie den mot høyre inntil anslag.

Arbeide med mikseren

Bilde

- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon 5. 
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelseslokk.
- Beskyttelseslokket tas av mikserdrevet.
- Miksebegeret settes på (markeringen på håndtaket mot markeringen på basismaskinen) og dreies imot klokken retning inntil anslag.
- Ingrediensene fylles på.
 - Maksimal mengde av flytende ingredienser = 1,75 liter;
 - Maksimal mengde av skummende eller varme væsker = 0,75 liter;
 - Optimal arbeidsmengde for faste ingredienser = 100 gram.
- Lokket settes på og dreies inn i mikserhåndtaket imot klokken retning inntil anslag. Lokket må være smekket i.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser (bilde –8)

- Apparatet slås av med dreiebryteren.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på **eller**

- trakten tas ut og faste ingrediensene fylles etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller

- flytende ingrediensene fylles på igjennom trakten.



Viktig henvisning

Ved bearbeiding av væsker/flytende ingredienser, må turtallet på apparatet langsomt forhøyes trinnvis, for å unngå at tingene som skal mikses spruter ut.

Etter arbeidet

- Apparatet slås av med dreiebryteren. Det må ventes til kniven står stille.
- Støpselet trekkes ut.
- Mikseren dreies i klokken retning og tas av.
- Lokket tas av miksebegeret. For dette dreies lokket imot klokken retning og tas av.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk.

Rengjøring og pleie



Viktig henvisning

Apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

Obs!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Rengjøring av basismaskinen



Fare for strømstøt!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann. Det må ikke brukes noen damprensere.

- Støpselet trekkes ut.
- Basismaskinen og beskyttelseslokkene for drevene tørkes av med en fuktig klut. Etter behov brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter tørkes apparatet godt av.

Rengjøring av bollen og verktøyene

Bollen og verktøyene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli deformert under vaskingen!

Rengjøring av mikseren



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.

Obs!

Mikserholderen må ikke rengjøres i oppvaskmaskin og må ikke bli liggende i vannet.

- Mikserholderen rengjøres kun under rennende vann.
- Lokk, trakt og miksebeholder kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Henvising:

Lokket kan tas fra hverandre for rengjøring.

Bilde 

- Trakten tas ut ovenfra av lokket.
- Innsatsen trykkes nedover fra lokket.

Tips: Etter bearbeiding av væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet. For dette fylles litt vann med oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Mikseren slås på i noen få sekunder (trinn M). Vaskevannet helles av og mikseren skylles med klart vann.

Hjelp ved feil**Fare for skade!**

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Multifunksjonsarmen må være smekket i i hver arbeidsposisjon.

Forsøk først at utbedre det oppståtte problemet med hjelp av de følgende henvisningene.

Feil

Apparatet starter ikke.

Utbedring

- Strømforsyningen kontrolleres.
- Støpselet kontrolleres.
- Multifunksjonsarmen kontrolleres. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i?
- Bollen dreies fast inntil anslag.
- Beskyttelseslukkene settes på de drev som ikke brukes.
- Sikringen mot gjeninnkobling er aktiv. Apparatet settes på **0/off** og deretter settes det tilbake på det ønskede trinnet.

Feil

Apparatet slås av under bruken. Overbelastningssikringen er aktivert. Det ble bearbeidet for store mengder matvarer samtidig.

Utbedring

- Apparatet slås av og støpselet trekkes ut.
- Apparatet må avkjøle i 15 minutter for å deaktivere overbelastningsvernet.
- Arbeidsmengden må reduseres. Tillatt største mengder (se "Eksempler for anvendelse") må ikke overskrides!
- Apparatet slås på igjen. Dersom motoren ennå ikke starter, må apparatet avkjøle i lengre tid (minst 1 time).

Feil

Symbolene på SensorControl-Automatikken blinker.

SensorControl-Automatikken kan ikke nå det definerte resultatet.

Apparatet slås automatisk av, dreiebryteren står på **0/off**.

Utbedring

- En hvilken som helst tast på SensorControl-Automatikken må trykkes. Automatikken blir initialisert på nytt. Apparatet er driftsklart når alle 3 symbolene lyser jevnt.
- Dreiebryteren settes på trinn 7 i kort tid, inntil resultatet tilsvarer det som er ønsket. Først må det kontrolleres om kremfløten tilsvarer kravene (mengde, tilstand, ferskhet, temperatur) og at vispen er innstilt på riktig høyde.

Feil

Ved en feiltakelse ble utløsningstasten betjent når drevet var i gang.

Multifunksjonsarmen beveger seg oppover. Drevet slås av, men blir ikke stående i posisjonen for skift av verktøy.

Utbedring

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Multifunksjonsarmen settes i posisjon **2**.
- Apparatet slås på (trinn 1).
- Apparatet slås av igjen. Verktøyet blir stående i posisjonen for skift av verktøy.



Feil

Mikseren begynner ikke å arbeide eller blir stående under bruken, drevet "brummer".
Kniven er blokkert.

Utbedring

- Apparatet slås av og støpselet trekkes ut.
- Mikseren tas av og hindringen fjernes.
- Mikseren settes på igjen.
- Apparatet slås på.

i**Viktig henvisning**

Dersom feilen ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Eksempler for anvendelse**Stivpisket kremfløte**

200 g–1500 g (opptil 300 g vispes uten SensorControl)



- Anvisningene i avsnittet "Arbeide med SensorControl" må følges.
- Det må tas hensyn til henvisningene i avsnittet "Viktig henvisning for bruk av vispen" for tilpasning til arbeidsmengdene!

Eggehvite

2 til 12 eggehviter



- Anvisningene i avsnittet "Arbeide med SensorControl" må følges.
- Det må tas hensyn til henvisningene i avsnittet "Viktig henvisning for bruk av vispen" for tilpasning til arbeidsmengdene!

Biskuitdeig

Grunnopskrift

3 egg

3–4 ss varmt vann

150 g sukker

1 pakke vaniljesukker

150 g mel

50 g potetmel

evt. bakepulver

- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) piskes i ca. 4–6 min. på trinn 7 med vispen til de skummer.
- Dreiebryteren settes på trinn 1 og det silte melet og potetmelet røres inn i ca. ½ til 1 minutt med én skje av gangen.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

**Rørt deig**

Grunnopskrift

3–4 egg

200–250 g sukker

1 klype salt

1 pakke vaniljesukker eller skall av ½ sitron

200–250 g smør eller margarin (romtemperatur)

500 g mel

1 pakke 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 rørepinnen.

Største mengde: 2½ ganger 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

evt. bakepulver

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 2–3 minutter på trinn 5 med rørepinnen.

Fra og med 500 g mel:

- Ingrediensene eltes med eltekroken ca. ½ min. på trinn 1, deretter ca. 3–4 min. på trinn 3.

Største mengde: 4 ganger 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 ganger grunnopskriften



Pastadeig

Grunnoppskrift

500 g mel

250 g egg (ca. 5 stk.)

etter behov 2–3 ss (20–30 g) kaldt vann

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. 3 til 5 minutter på trinn 3 til det dannes en deig.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften



1 ss eddik eller sitronsaft

1 klype salt

1 klype sukker

200–250 ml olje

Ingrediensene skal ha samme temperatur.

- Ingrediensene (unntatt oljen) blandes sammen i noen sekunder på trinn 3.
- Apparatet stilles på det høyeste trinnet, oljen fylles på igjennom trakten og det hele mikses så lenge inntil majonesen emulgerer.

Største mengde: dobbelt mengde av grunnoppskriften.

Varm sjokolade

50–75 g kaldt kokesjokolade

½ l varm melk

stivpisket kremfløte og sjokoladerasp
alt etter ønske



- Kokesjokoladen skjæres i stykker (ca. 1 cm) og kuttes helt i mikseren på trinn 7.
- Apparatet slås av og melken tilsettes igjennom trakten. Det hele mikses i ca. 30 sekunder på trinn 7.
- Den varme sjokoladen fylles i glass og serveres alt etter ønske med stivpisket kremfløte og med sjokoladerasp.

Bananis-shake

2–3 bananer

2–3 toppete ss vaniljeis eller sitronis

2 pakker vaniljesukker

½ l melk

- Bananene skjæres i stykker og kuttes i 5–10 sekunder i mikseren.
- Etter at apparatet er stoppet opp, tilsettes melken og ingrediensene og mikses i ca. 1 minutt, inntil massen skummer.



Fruktbeger

250 g frukt (f.eks. jordbær, banan, appelsin, eple)

50–100 g sukker

500 ml kaldt vann

is etter ønske

- Fruktene skrelles og skjæres i stykker.
- Alle ingrediensene (unntatt isen) fylles ned i mikseren og mikses på trinn 7 i ca. 1 minutt.
- Serveres evt. sammen med is.



i Viktig henvisning

Ved videre bearbeiding av deigen med originalt tilbehør til dette apparatet, må det kun brukes tilbehøret MUZ8NV1/2/3. Denne deigen er ikke egnet for tilbehøret MUZ8NS1. Bruk her en spesiell deig for pastapresse.

Blandet fullkorn-hvetebrød

Grunnoppskrift

325 g fersk malt hvete-fullkornmel

325 g hvetemel type 405

100 g rugmel type 630

75 g flytende natur surdeig

½ ss karve

½ ss brødkrydder

½ ss salt

1½ pakke tørrgjær

450–500 ml varmt vann

- Alle ingrediensene eltes ca. ½ minutt på trinn 1, deretter bearbeides de ca. 3 minutter på trinn 3 til en deig.
- Deigen må heve seg til den dobbelte mengden og så eltes nok en gang i ca. 1 minutt på trinn 3.
- Deigen fylles i en smurt kasseform og må heve seg nok en gang, deretter blir den stekt.

Tips: I stedet for ferskt malt hvete-fullkornmel kan det også brukes ferskt malt spelt.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Majones

Henvisning: I mikseren kan det kun lages majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).

Grunnoppskrift:

1 egg

1 toppet ts sennep



Sportscocktail

2–3 appelsiner

1 sitron

½–1 ss sukker eller honning

¼ l eplesaft

¼ l mineralvann, evt. isbiter

- Appelsiner og sitronen skrelles, skjæres i stykker.
- Alle ingrediensene (unntatt eplesaft og mineralvann) mikses i ca. 30 sekunder på trinn 7.
- Eplesaften og mineralvannet tilsettes.
- Det hele mikses kort inntil drikken skummer.
- Cocktailen helles i glass og serveres etter ønske med isbiter.



- Gelatinen må myke seg opp i kaldt vann i ca. 10 minutter.
- Alle ingrediensene (unntatt gelatinen) kokes opp.
- Gelatinen trykkes ut og smeltes i mikrobølgen, må ikke kokes.
- De varme fruktene og gelatinen mikses på trinn 5 i ca. 1 minutt.
- Grøten fylles i kaldt skyllete skåler og stilles på et kaldt sted.

Tips: Rødgrøt smaker godt med stivpisket kremfløte eller vaniljesaus.

Sportsdrink

200 g honning (fra kjøleskapet)

5 g kanel

200 g melk (fra kjøleskapet)

- Honning og kanel fylles i mikseren og det hele mikses på trinn M.
- Etter 5 sekunder tilsettes melken og det hele mikses i 3 sekunder.



Rødgrøt

400 g frukt (kirsebær uten stein, bringebær, solbær, jordbær, bjørnebær)

100 ml kirsebærsaft

100 ml rødvin

80 g sukker

1 pakke vaniljesukker

2 ss sitronsaft

1 knivsodd nellik (malt)

1 klype kanel (malt)

8 blad gelatin



Honning pålegg

50 g smør (fra kjøleskapet)

200 g honning (fra kjøleskapet)

- Smøret deles opp i små biter og fylles i mikseren.
- Honning fylles på og det hele mikses i 8 sekunder på trinn M.



Ekstra tilbehør



MUZ8ER3

Rørebolle
i rustfritt stål

I bollen kan det bearbeides opptil 3 kg gjærdeig eller 3,5 kg rørt deig.



MUZ8ZP1

Sitruspresse

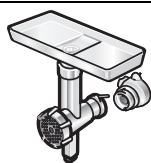
For pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.



MUZ8AD1

Adapter

For festing av kjøttkvernen MUZ8FW1 og forsats for pasta MUZ8NV1/NV2 og NV3.



MUZ8FW1
Kjøttkvern

For kutting av ferskt kjøtt for biff tartar eller kjøttpudding.



MUZ8LS4/5
Hullskive sett

For kjøttkvernen MUZ8FW1.
Fin for posteier og mousse, grov for stekepølser og bacon.



MUZ8WS2
Forsats for
pølsedeig

For kjøttkvernen MUZ8FW1.
For fylling av pølsedeig i tarm av kunststoff eller natur.



MUZ8SV1
Forsats for
sprøytebakst

For kjøttkvernen MUZ8FW1.
Med metallsjabloner for 4 forskjellige bakeformer.



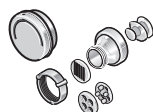
MUZ8RV1
Riveforsats

For kjøttkvernen MUZ8FW1.
For rivning av nøtter, mandler, sjokolade og tørkede rundstykker.



MUZ8FV1
Forsats for
fruktpresse

For kjøttkvernen MUZ8FW1.
For pressing av bærfrukt unntatt bringebær, tomater og nyper til mos. Samtidig blir stilkene og kjernene på f.eks. solbær/rips automatisk fjernet.



MUZ8NS1
Pastaforsats

For kjøttkvernen MUZ8FW1.
For fremstilling av makaroni, rigatoni, nudler for suppe, båndpasta og deigplater, f.eks. for lasagne eller fylte puter av pastadeig ("schwäbische Maultaschen").



MUZ8NV1/2/3
Pastaforsats

For fremstilling av båndpasta og deigplater, f.eks. for lasagne eller fylte puter av pastadeig ("schwäbische Maultaschen").



MUZ8MX2
"ThermoSafe"
mikser (glass)

For blanding av flytende hhv. halvfast matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker og for mosing av mat, f.eks. varme supper.



**MUZXL...
MUZXLVL1**
Gjennomløpskutter

For skjæring av agurk, kål, kålrabi, nepe, for rasping av gulrøt, epler og selleri, rødkål, ost og nøtter; for riving av hard ost, sjokolade og nøtter.
Sett MUZXL... inneholder Profi Supercut vendeskive – grov/fin, Asia grønnsakskive, raspe-vendeskive, – grov/fin, riveskive – middels fin.
Sett MUZXLVL1 inneholder skjære-vendeskive – grov/fin, raspe-vendeskive – grov/fin, riveskive – middels fin, Asia grønnsakskive, skive for potetkaker.



MUZ8PS1
Pommes frites skive

For gjennomløpskutteren MUZXLVL1.
For skjæring av rå poteter for Pommes frites.



MUZ8RS1
Riveskive grov

For gjennomløpskutteren MUZXLVL1.
For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.



MUZ8KP1
Skive for potetkaker

For gjennomløpskutteren MUZXLVL1.
For riving av rå poteter til "Rösti" og potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.



MUZ8AG1
Asia grønnsakskive

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.



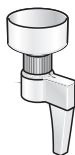
MUZ8KS1
Riveskive, fin

For riving av hard ost (f.eks. Parmesan).



MUZ8MM1
Multimikser

For hakking av urter, grønnsaker, epler og kjøtt, for rasping av gulrøtter, reddik og ost, for riving av nøtter og kald sjokolade.



MUZ8GM1
Kornmølle

For maling av alle slags korn (unntatt mais), valmuefrø, linfrø, sesam, bokhvete osv.
Også urter, krydder og kaffe lar seg godt male.

Dersom en tilbehørsdel ikke skulle være med i leveringsomfanget, kan denne fås i handelen eller over kundeservice.

Avskaffing



Dette apparatet er kjennetegnet tilsvarende det Europeiske Direktivet 2012/19/EU om gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for tilbakelevering og gjenvinning av gamle apparater som er gyldig i hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i det 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.

*Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från BOSCH.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.*

Innehåll

För din säkerhet	110
Kort översikt	112
Arbetslägen	113
Användning	114
Rengöring och skötsel	117
Råd vid fel	118
Användningsexempel	119
Extra tillbehör	121
Avfallshantering	123
Konsumentbestämmelser	123

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, utslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.

Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll.

Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte maximala mängder (se "Användningsexempel")! Denna apparat är lämplig för att blanda, knåda, vispa och finfördela livsmedel.

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden. Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör. Vid bruk av tillbehör följ de bifogade bruksanvisningarna. Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning. Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum. Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet. Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras. Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor. Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker. Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada

Risk för elektriska stötar!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara. Doppa aldrig motordelen i vätska eller håll den under rinnande vatten.

Använd aldrig ångrengörare. Ändra aldrig multifunktionsarmens läge när apparaten är påslagen. Vänta tills drivuttaget står helt stilla.

Byt verktyg/tillbehör endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund.

Använd uteslutande strömvredet för att slå på och stänga av apparaten. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Arbeta endast med påsatt lock (12)! Stoppa aldrig ned handen i roterande delar.

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla – sedan motorn stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund och stannar i läget för byte av verktyg/"Easy fill"-läget. Flytta multifunktionsarmen endast när verktyget står stilla.

Apparaten får endast slås på när mixern dragits åt till stoppet och skyddslocket (7) sitter över drivuttaget för verktyg.

Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.

Risk för skada pga vassa knivar!

Ta inte i mixerknivarna med bara händerna.

Använd en borste för att rengöra dem.

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla. Mixern får endast användas helt ihopmonterad och med påsatt lock.

Risk för skällskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,75 liter het eller skummande vätska.

Viktigt!

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Vid bruk av tillbehör följ de bifogade bruksanvisningarna.

Montera och använd bara ett verktyg resp tillbehör åt gången.

▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Följ anvisningarna i bruksanvisningen.



Varning! Roterande knivar.



Varning! Roterande verktyg.
Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen.

▲ Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr

Se tabellen „Översikt över arbetslägena“.

I **läge 1** går apparaten inte att starta.

I **läge 2–4** går apparaten endast att starta när:

- blandarskålen sitter på plats och vridits fast till stoppet eller
- skyddslocket till drivuttaget för verktyg (7) sitter på plats.

I **läge 5** går apparaten endast att starta när skyddslocket (7) sitter över drivuttaget för verktyg. Mixern måste ha dragits åt ordentligt till stoppet.

I **läge 6** går apparaten endast att starta när köttkvarnen med adaptern sitter fast på rätt sätt (se bruksanvisningen till köttkvarnen).

Säkerhetsspärr vid strömavbrott

Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen men motorn startar därefter inte igen.

För att starta igen vrid strömbrytaren (3) till **0/off** och sedan slå på önskat läge.

Överbelastningsskydd

Om motorn stängs av under användning av sig självt, har överbelastningsskyddet aktiverats. Möjliga orsaker:

- mycket stora bearbetningsmängder,
- alltför lång användningstid.

Se **”Råd vid fel”** om hur du ska göra när något av säkerhetssystemen aktiveras.

Kort översikt

Bruksanvisningen beskriver olika utförande, se även modellöversikt (**bild 13**).

Vik ut bildsidorna.

Bild 13

Motordel

1 **Låsknapp**

2 **Multifunktionsarm**

”Easy Armlift” – gör det enkelt och lätt att använda multifunktionsarmen (se ”Arbetslägena”).

3 Strömvred

Sedan motorn stängts av (läge **0/off**) återgår apparaten automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg.

I det läget underlättas även påfyllningen av ingredienser i blandarskålen, eftersom inga ingredienser kan bli liggande på verktygen ("Easy fill"-läge).

0/off = stop

M/S = **M** står för momentläge med högsta varvtal, håll vredet fast för önskad mixningstid. **S** står för SensorControl-automatik. Med aktivert SensorControl (4) sker en automatisk avstängning när optimalt resultat uppnås.

Läge 1–7, arbetshastighet:

1 = lågt varvtal – långsamt,

7 = högt varvtal – snabbt.

4 Knappar till SensorControl-automatiken

Se avsnittet "Arbeta med SensorControl".

5 Skyddslock till drivuttag

Lossa skyddslocket över ett drivuttag genom att trycka på främre delen och ta av locket.

6 Drivuttag för

– grönsaksskärare *

– citruspress * och

– sädeskvarn *.

Sätt skyddslocket på drivuttaget när det inte används.

7 Drivuttag för verktyg (grovvisp, ballongvisp, degkrok) och köttkvarn *

8 Skyddslock till drivuttag

9 Drivuttag för mixer

Sätt skyddslocket på drivuttaget av mixern när den inte används.

10 Skyddslock till drivuttaget för mixern

11 Kabelförvaring

Stuvfack för kabeln eller automatisk kabelupprullning (beroende på modell).

Blandarskål med tillbehör

12 Blandarskål i rostfritt stål

13 Lock

14 Påfyllnadstratt

Verktyg

15 Grovvisp "Absolut"

16 Ballongvisp i metall

17 Degkrok "High performance" med deg-avvisare

Mixern *

18 Mixerhållare med kniv

19 Mixerbehållare (glas)

20 Lock med påfyllningsöppning

21 Tratt

- * Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns den att köpa i fackhandeln och via kundtjänst.

Arbetslägen

Var försiktig!

Apparaten får endast användas när verktyg/tillbehör sitter fast på rätt drivuttag och i rätt position efter denna tabell och är i arbetsläge. Multifunktionsarmen måste sitta fast på rätt sätt i varje arbetsläge.



Anvisning

Multifunktionsarmen är utrustad med funktionen "Easy Armflit", vilken gör det enkelt och lätt att använda multifunktionsarmen.

Ställa in arbetsläge

Bild

- Tryck på låsknappen och flytta multifunktionsarmen. Stöd rörelsen med ena handen.
- Flytta multifunktionsarmen till önskat arbetsläge tills den fastnar.

Översikt över arbetslägena

Läge	Drivuttag	Verktyg/ tillbehör	Arbetshastighet
1			–
2	6		1–5
			1–7 1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

- * Sätta på/lossa ballongvisp, grovvisp och degkrok; Tillsätta stora bearbetningsmängder.

Användning



Risk för skada!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

Var försiktig!


Apparaten får endast användas när verktyg/tillbehör är i arbetsläge.

Starta inte en tom apparat.

Utsätt inte apparaten eller tillbehörskdelarna för stark hetta. Delarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör apparaten och tillbehören grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant och rent underlag.
- Förbered kabeln (bild ).
 - Apparater med stuvfack för kabeln:**
Dra ut kabeln till önskad längd.
 - Apparater med automatisk kabelupprullning:**
Dra ut kabeln till önskad längd (max 100 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; kabeln stannar då i det läget.
Reducera kabelns arbetslängd:
Dra lätt i kabeln och låt den rullas upp till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i kabeln och släpp den sedan långsamt; kabeln stannar då i det läget.

Var försiktig!

Vik inte ihop kabeln när den skjuts in.

Skjut inte in kabeln för hand i apparater med automatisk kabelupprullning.

Om kabeln skulle fastna, dra då ut den i sin helhet och låt den sedan rullas upp igen.

Blandarskål och verktyg



Risk för skada pga roterande verktyg

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång.

Arbeta endast med påsatt lock (12)!

Stoppa aldrig ned handen i roterande delar.

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund och blir stående i läget för byte av verktyg.

Flytta multifunktionsarmen endast när verktyget står stilla.

Av säkerhetsskäl kan apparaten bara användas i lägena 2–4, när blandarskålen är isatt och åtdragen till stoppet eller när skyddslocket (8) sitter över det drivuttag för verktyg.

Var försiktig!

Använd blandarskålen endast ihop med denna apparat.

Growisp "Absolut" (15)

för att blanda smetar, t.ex. deg för saftig sockerkaka eller mousse och för att blanda ner äggvita eller grädde.



Ballongvisp i metall (16)

för att visa äggvita, grädde och för att visa lätta degar, t.ex. deg för sockerkaka.



Degkrok "High performance" med degavvisare (17)

för att knåda tunga degar och för att blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar).



Viktig anvisning om hur ballongvispen ska användas Bild

Ballongvispen bör nästan vidröra blandarskålens botten för att ingredienserna ska blandas optimalt. Vid mycket små bearbetningsmängder bör ballongvispen till och med beröra lätt blandarskålens botten. Vid stora mängder kan ballongvispens läge höjas.

Justera ballongvispens höjd på följande sätt:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget 1.
- Sätt fast ballongvispen i drivuttaget tills den fastnar.
- Håll fast ballongvispen och lossa muttern med den bifogade nyckeln (på apparatens undersida) genom att vrida medurs.
- Ställ in ballongvispens optimal höjd genom att vrida vispen:
 - vrida medurs: vispen höjs
 - vrida moturs: vispen sänks



- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget **2**.
Kontrollera ballongvispens höjd och justera den om det behövs.
- När höjden är den rätta, tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget **1**.
- Håll fast ballongvispen och dra åt muttern genom att vrida den moturs med den bifogade nyckeln.




Arbeta med blandarskålen och verktygen

Bild 3

- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget **1**.
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Sätta in skålen:
 - sätt den framåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
 - vrid den moturs tills den snäpper fast.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget till stoppet.



Obs:

För degkroken gäller det att först sätta in degavvisaren och därefter degkroken (bild  4b).

Observera delarnas form och läge.


- Fyll på ingredienserna som ska bearbetas i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget **2**.
- Sätt på locket.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.



Vi rekommenderar:

- Grovvisp: först iblanda i läge 1–2, därefter läge 3–7 efter behov
- Ballongvisp: läge 7, blanda ner i läge 1
- Degkrok: först iblanda i läge 1, knåda i läge 3

Fylla på med mera ingredienser

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Sätt på påfyllnadstratten (bild  7).
- Fyll på med mera ingredienser genom påfyllnadstratten.

eller

- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget **1**.
- Fyll på ingredienserna.



Efter arbetet


- Slå av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget **1**.
- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".



Arbeta med SensorControl

Din apparat är utrustad med SensorControl-automatik. Vid tillverkning av vispgrädde och vispad äggvita med ballongvispen övervakar sensorer vispningen och stänger automatiskt av apparaten när konsistensen är den definierade. Ålder, temperatur och innehållet i den grädde som används har inflytande på hur lång tid som krävs och på resultatet.

Bild 3

- Förberedning av apparaten som tidigare beskrivits.
- Sätt fast ballongvispen i drivuttaget tills den fastnar.
- Ställ in lägsta höjd för ballongvispen, se avsnittet "Viktig anvisning om hur ballongvispen ska användas".
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget **2**.
- Sätt på locket.
- Sätt på påfyllnadstratten (bild  3).
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.



Obs:

När du satt in stickkontakten i vägguttaget initialiseras SensorControl-automatiken, symbolerna blinkar.

Apparaten är klar att använda när alla 3 symboler lyser på samma sätt.

- Håll grädde eller äggvita i blandarskålen. Bearbetningsmängder:
 - Vispgrädde: 300–1500 ml
Bäst blir resultatet med färsk grädde som har en temperatur om 6 °C.
 - Äggvita: 2 till 12 stycken

- Tryck på motsvarande knapp för SensorControl-automatiken.



> 300 ml

Vispgrädde, utgångsmängd
300 till 700 ml



> 700 ml

Vispgrädde, utgångsmängd
700 till 1500 ml



eggwhite

Vispad äggvita

Symbolen för vald SensorControl-automatik lyser, de övriga symbolerna slocknar.

Korrigera val av fel knapp:

⇒ Tryck på den knapp du vill ändra till.

- Vrid strömvredet till läge **M/S** och håll fast i det läget under 2 sekunder. När du släpper strömvredet med handen stannar sedan vredet kvar i det läget!

Obs: Om du nu inte inom 30 sekunder vrider på strömvredet så kommer vald SensorControl att avaktiveras! Återigen lyser alla 3 symboler.

Korrigera val av fel knapp:

⇒ Vrid strömvredet till **0/off**, därvid måste ett visst motstånd övervinnas.

⇒ Tryck på den knapp du vill ändra till.

⇒ Vrid strömvredet till läget **M/S**.

Apparaten börjar arbeta. Så länge processen pågår är knapparna till SensorControl blockerade.

Obs: Fyll inte på med mera ingredienser medan apparaten är igång!

När vispgrädden/äggvitan nått optimal konsistens stänger drivuttaget automatiskt av sig. Strömvredet återgår till läge **0/off**. Symbolerna lyser.

Viktiga anvisningar:

- SensorControl-automatiken kan endast nå optimala resultat när äggen är färska resp grädden är kall (6 °C).
- Tidigare fryst grädde kan aldrig vispas.
- Användning av grädde med tillsatser eller laktosfri grädde kan leda till icke idealiska resultat.
- Socker, aromämnen och andra tillsatser ska tillsättas först efter det att automatiken stängts av. Vrid då strömvredet till läge 5.
- Om resultatet sedan maskinen automatiskt stängts av inte är det önskat, vrid strömvredet till läge 7 tills resultatet motsvarar förväntningarna.

- SensorControl-automatiken kan när som helst avbrytas (strömvredet på **0/off**, därvid måste ett visst motstånd övervinnas).
- Efter maximalt 6 minuter stängs drivuttaget alltid av, även om det definierade resultatet inte uppnåtts. Symbolerna blinkar. Se „Råd vid fel“.
- SensorControl-automatiken har ingen inverkan i lägena 1–7 eller vid arbete med andra drivuttagen.
- Om du av misstag råkar trycka på någon av knapparna till SensorControl under arbete med andra tillbehör, tryck helt enkelt en gång till på knappen. Symbolen slocknar.

Mixer



Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla!

Apparaten för endast slås på när mixern dragits åt till stoppet och skyddslocket (7) sitter över drivuttaget för verktyg.



Risk för skållskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,75 liter het eller skummande vätska.

Var försiktig!

Mixern får endast användas i det visade arbetsläget. Mixern får endast användas helt ihopmonterad och med påsatt lock. Locket måste vara fullständigt fastlåst. Starta inte en tom mixer.

Förberedelser

Bild

Var försiktig!

Mixern få aldrig sättas ihop utan tätning på mixerhållaren.

Sätta ihop mixern:

- Sätt in mixerhållaren med påsatt tätning på så vis i mixerbehållaren, att strecket befinner sig under pilmarkeringen.
- Fäst sedan mixerhållaren genom att vrida den åt höger till stoppet.

Arbeta med mixern

Bild



- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 5.
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för mixern.
- Sätt på mixerbägaren (markeringen på handtaget mot markeringen på motordelen) och vrid moturs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.
 - Max mängd flytande ingredienser = 1,75 liter;
 - Max mängd skummande eller heta vätskor = 0,75 liter;
 - Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 100 gram.
- Sätt på locket och vrid fast moturs i mixerhandtaget till stoppet. Locket måste sitta fast på rätt sätt.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Fylla på med mera ingredienser (bild 6–8)

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Lossa locket och fyll på ingredienser **eller**
- ta ut tratten och fyll fasta ingredienser sakt på genom påfyllningsöppningen **eller**
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.



Viktig anvisning

Öka apparatens varvtal långsamt och stegvis när du bearbetar vätskor/flytande ingredienser för att förhindra stänk av det som bearbetas.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet. Vänta tills kniven står stilla.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern medurs och lossa den.
- Ta bort locket från mixerbägaren. Vrid för detta locket moturs och lossa det.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel



Viktig anvisning

Apparaten är underhållsfri. Grundlig rengöring skyddar apparaten mot skador och bevarar funktionsförmågan.

Var försiktig!

Använd *inga repande rengöringsmedel*. Apparatus ytor kan skadas.

Rengöra motordelen



Risk för elektriska stötar!

Doppa aldrig motordelen i vatten och håll den inte under rinnande vatten. Använd ingen ångrengörare.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen och skyddslocken till drivuttag med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka apparaten ordentligt torr.

Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen!

Rengöra mixern



Risk för skada pga vassa knivar!

Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Var försiktig!

Mixerhållaren får inte rengöras i diskmaskin och den får inte läggas i blöt.

- Rengör mixerhållaren under rinnande vatten.
- Lock, tratt och mixerbehållare kan rengöras i diskmaskin.

Obs:

Locket kan tas isär för rengöring.

Bild 

- Tryck tratten uppåt och ta ut den ur locket.
- Tryck insatsen nedåt ur locket.

Tips: Efter bearbetning av vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lossa den från apparaten. Håll för detta lite vatten med handdiskmedel i den påsatta mixern. Slå på mixern för några sekunder (läge M). Håll bort diskvattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Råd vid fel**Risk för skada!**

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Multifunktionsarmen måste sitta fast på rätt sätt i varje arbetsläge.

Försök i första hand åtgärda problemet med hjälp av nedanstående anvisningar.

Fel

Apparaten startar inte.

Åtgärd

- Kontrollera strömförsörjningen.
- Kontrollera stickkontakten.
- Kontrollera multifunktionsarmen. Står den i rätt läge? Sitter den fast?
- Vrid fast blandarskålen till stoppet.
- Sätt skyddslock på de drivuttag som inte används.
- Säkerhetsspärren vid strömavbrott har aktiverats. Vrid till läge **0/off** och därefter tillbaka till önskat läge.

Fel

Apparaten stänger av sig under användning. Överbelastningsskyddet har aktiverats. För många livsmedel har bearbetats samtidigt.

Åtgärd

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Låt apparaten svalna 15 minuter för att deaktivera överbelastningsskyddet.
- Reducera bearbetningsmängden. Överskrid inte maximala mängder (se "Användningsexempel")!

- Slå på apparaten igen. Om motorn ändå inte startar, låt apparaten svalna under ännu längre tid (minst 1 timme).

Fel

Symbolerna till SensorControl-automatiken blinkar.

SensorControl-automatiken kunde inte uppnå det definierade resultatet.

Apparaten stängs automatiskt av, strömvredet står på **0/off**.

Åtgärd

- Tryck på vilken knapp som helst som hör till SensorControl-automatiken. Automatiken initialiseras på nytt. Apparaten är klar att använda när alla 3 symboler lyser på samma sätt.
- Vrid strömvredet helt kort till läge 7 tills resultatet motsvarar förväntningarna. Kontrollera först att grädden motsvarar riktlinjerna (mängd, tillstånd, är färsk, har rätt temperatur) och att ballongvispen är inställd i rätt höjd.

Fel

Låsknappen tryckts av misstag medan drivuttaget var igång. Multifunktionsarmen rör sig uppåt. Drivuttaget stängs av men blir inte stående i läget för byte av verktyg.

Åtgärd

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Flytta tillbaka multifunktionsarmen till läge **2**.
- Slå på apparaten (läge 1).
- Stäng åter av apparaten. Verktyget blir stående i läget för byte av verktyg.

**Fel**

Mixern börjar inte arbeta eller stannar under användning, drivuttaget "brummar".

Kniven har fastnat.

Åtgärd

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa mixern och avlägsna det som fastnat.
- Sätt åter på mixern.
- Slå på apparaten.

**Viktig anvisning**

Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till kundtjänst.

Användningsexempel

Vispgrädd

200 g–1500 g (upp till 300 g vispas utan SensorControl)



- Följ anvisningarna i avsnittet "Arbeta med SensorControl".
- Följ anvisningarna i avsnittet "Viktig anvisning om hur ballongvispen ska användas" angående justering av bearbetningsmängderna!

Vispad äggvita

2 till 12 äggvitor



- Följ anvisningarna i avsnittet "Arbeta med SensorControl".
- Följ anvisningarna i avsnittet "Viktig anvisning om hur ballongvispen ska användas" angående justering av bearbetningsmängderna!

Deg för sockerkaka

Grundrecept

3 ägg

3–4 msk hett vatten

150 g socker

1 pkt vaniljsocker

150 g vetemjöl

50 g potatismjöl

ev. bakpulver



- Vispa ingredienserna med ballongvispen (utom vete- och potatismjöl) ca 4–6 min i läge 7 till skum.
- Vrid strömvredet till läge 1 och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis under ca ½–1 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg för saftig sockerkaka

Grundrecept

3–4 ägg

200–250 g socker

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker eller skalet av en ½ citron

200–250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

500 g vetemjöl

1 pkt bakpulver

150 ml mjölk



- Blanda alla ingredienser med grovvispen ca ½ min i läge 1, och sedan ca 3–4 min i läge 5.

Max mängd: 2½ ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

lite citronskal eller vaniljsocker

250 g vetemjöl

ev. bakpulver

- Bearbeta alla ingredienser med grovvispen ca ½ min i läge 1 och sedan ca 2–3 min i läge 5.

Från och med 500 g vetemjöl:

- Knåda ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1, och sedan ca 3–4 min i läge 3.

Max mängd: 4 ggr grundreceptet

Jäsdeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

1 ägg

80 g fett (rumsvarmt)

80 g socker

200–250 ml fingervarm mjölk

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

skalet av en ½ citron

1 krm salt

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ca 3–6 min i läge 3.

Max mängd: 3 ggr grundreceptet

Nudeldeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

250 g ägg (ca 5 st)

efter behov 2–3 msk (20–30 g) kallt vatten

- Bearbeta alla ingredienser ca 3–5 min i läge 3 till en deg.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet



Viktig anvisning

För vidarebearbetning av denna deg med originaltillbehör till denna apparat får endast tillbehöret MUZ8NV1/2/3 användas. Denna deg lämpar sig inte för tillbehöret MUZ8NS1.

Använd för detta en speciell deg för nudelpresser.

Fullkornsvetebröd

Grundrecept

325 g nymald fullkornsvetemjöl

325 g vit vetemjöl typ 405

100 g rågmjöl typ 630

75 g flytande naturlig surdeg

½ msk kummin

½ msk brödkryddor

½ msk salt

1½ pkt torrjäst

450–500 ml varmt vatten

- Knåda alla ingredienser ca ½ min i läge 1, och sedan bearbeta dem ca 3 min i läge 3 till en deg.
- Låt degen jäsa till dubbel storlek och knåda den därefter ytterligare ca 1 min i läge 3.
- Fyll degen i smord form och låt den jäsa på nytt. Grädda därefter i ugn.

Tips: I stället för nymald fullkornsvetemjöl går det även bra att använda nymald dinkelmjöl.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



- Stäng av apparaten och tillsätt mjölken genom tratten. Mixa ca 30 sekunder i läge 7.
- Häll upp den heta chokladen på glas och servera enligt önskemål med vispad grädde och chokladrasp.

Shake på banan och glass

2–3 bananer

2–3 rågade msk vaniljglass eller citronglass

2 pkt vaniljsocker

½ l mjölk

- Skär bananerna i bitar och finfördela i mixern 5–10 sekunder.
- När apparaten står stilla tillsätt mjölken och övriga ingredienser och mixa ca 1 minut tills massan skummar.



Fruktbägare

250 g frukt (t.ex. jordgubbar, bananer, apelsiner, äpplen)

50–100 g socker

500 ml kallt vatten

is enligt önskemål

- Skala frukterna och skär dem i bitar.
- Lägg alla ingredienser (utom isen) i mixern och mixa ca 1 min i läge 7.
- Servera ev. tillsammans med isen.



Majonnäs

Obs: I mixern kan endast lagas majonnäs på hela ägg (äggvita och äggula).

Grundrecept:

1 ägg

1 rågad tsk senap

1 msk vinäger eller citronsaft

1 krm salt

1 krm socker

200–250 ml olja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) i läge 3.
- Öka till högsta läget, håll oljan genom tratten och fortsätt mixa tills majonnäsen emulgerar.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Varm choklad

50–75 g kall blockchoklad

½ l het mjölk

vispgrädde och chokladrasp enligt önskemål

- Skär blockchokladen i bitar (ca 1 cm) och finfördela fullständigt i mixern i läge 7.



Sportcocktail

2–3 apelsiner

1 citron

½–1 msk socker eller honung

¼ l äppeljuice

¼ l mineralvatten

ev. isbitar

- Skala apelsinerna och citronen, skär dem i bitar.
- Mixa alla ingredienser (utom äppeljuice och mineralvatten) ca 30 sekunder i läge 7.
- Tillsätt äppeljuice och mineralvatten.
- Mixa kort tills drycken blivit skummig.
- Häll upp cocktailen på glas och servera enligt önskemål med isbitar.



Saftpudding

400 g frukt (urkärnade körsbär, hallon, vinbär, jordgubbar, björnbär)

100 ml körsbärssaft

100 ml rödvin

80 g socker

1 pkt vaniljsocker

2 msk citronsaft

1 knivsudd nejlikor (malda)

1 krm kanel (mald)

8 gelatinblad

- Blötlägg gelatinet ca 10 min i kallt vatten.
- Koka upp alla ingredienserna (utom gelatinet).
- Krama vattnet ur gelatinet och smält det i mikrovågsugn, koka inte.
- Blanda de varma frukterna och gelatinet ca 1 min i läge 5.
- Häll upp saftpudding i små skålar sköljda i kallt vatten och ställ dem kallt.

Tips: Saftpuddingen smakar bra tillsammans med vispad grädde eller vaniljsås.



Sportdryck

200 g honung (kylskåpskall)

5 g kanel

200 g mjölk (kylskåpskall)

- Häll honung och kanel i mixern och mixa i läge M.
- Tillsätt mjölken efter 5 sekunder och mixa i 3 sekunder.



Honungspålägg

50 g smör (kylskåpskallt)

200 g honung (kylskåpskall)

- Dela smöret i små bitar och lägg in i mixern.
- Tillsätt honung och mixa 8 sekunder i läge M.



Extra tillbehör



MUZ8ER3

Blandarskål i rostfritt stål

Upp till 3 kg jäsdeg eller 3,5 kg deg för saftig sockerkaka kan bearbetas i blandarskålen.



MUZ8ZP1

Citruspress

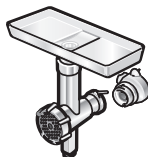
För att pressa ut saft ur apelsiner, citroner och grapefrukt.



MUZ8AD1

Adapter

För att fästa köttkvarn MUZ8FW1 och pastatillsatserna MUZ8NV1/NV2 och NV3.



MUZ8FW1

Köttkvarn

För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.

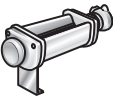







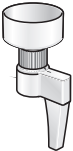
MUZ8LS4/5

Sats hålskivor

Till köttkvarn MUZ8FW1.

Fin till pastejer och smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.

	MUZ8WS2 Korvhorn	Till köttkvarn MUZ8FW1. För att stoppa korvmassan i naturtarm eller konstgjord tarm.
	MUZ8SV1 Kakspritsmunstycke	Till köttkvarn MUZ8FW1. Med schabloner i metall för 4 olika kakformer.
	MUZ8RV1 Rivcylinder	Till köttkvarn MUZ8FW1. För att riva nötter, mandlar, choklad och torkade småfranska.
	MUZ8FV1 Passertillsats	Till köttkvarn MUZ8FW1. För att göra mos av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt avstjälkade och urkärnade.
	MUZ8NS1 Pastamunstycke	Till köttkvarn MUZ8FW1. För tillverkning av makaroner, rigatoni, soppnudlar, bandnudlar och lasagneplattor, t.ex. till lasagne eller fyllda pastakuddar.
	MUZ8NV1/2/3 Pastamunstycke	För tillverkning av bandnudlar och lasagneplattor, t.ex. till lasagne eller fyllda pastakuddar.
	MUZ8MX2 "ThermoSafe" mixer (glas)	För att blanda flytande resp halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker och för att puréa maträtter, t.ex. varma soppor.
	MUZXL... MUZXLVL1 Grönsaksskärare	För att skära gurka, kål, kålrabbi, rättika; för att riva/strimla morötter, äpplen och stjälkselleri, rödkål, ost och nötter; för att riva hårdost, choklad och nötter. Set MUZXL... innehåller vändbar skärskiva Profi Supercut – grov/fin, skärskiva för asiatiska rätter, vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin, rivskiva – medelfin. Set MUZXLVL1 innehåller vändbar skärskiva – grov/fin, vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin, rivskiva – medelfin, skärskiva för asiatiska rätter, skärskiva för råakor.
	MUZ8PS1 Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZXLVL1. För att skära råa potatisar till pommes frites.

	MUZ8RS1 Rivskiva grov	Till grönsaksskärare MUZXLVL1. För att riva råa potatisar t.ex. till raggmunkar eller kroppkakor.
	MUZ8KP1 Skärskiva för råakor	Till grönsaksskärare MUZXLVL1. För att riva råa potatisar till rösti och råakor, för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.
	MUZ8AG1 Skärskiva för asiatiska rätter	Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.
	MUZ8KS1 Rivskiva, fin	För att riva hårdost (t.ex. parmesanost).
	MUZ8MM1 Matberedartillsats	För att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, för att riva/strimla morötter, rättika och ost, för att riva nötter och kall choklad.
	MUZ8GM1 Sädeskvarn	För att mala samtliga sädessorter (utom majs), vallmofrö, linfrö, sesamfrö, bovete osv. Det går även bra att mala kryddväxter, kryddor och kaffe.

Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns den att köpa i fackhandeln eller via kundtjänst.

Avfallshantering



Denna maskin är märkt i enlighet med den europeiska riktlinjen 2012/19/EU för elektriska och elektroniska maskiner som ska skrotas (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Riktlinjen anger ramarna för återtagande och återvinning av uttjänta produkter inom hela EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

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

Rätten till ändringar förbehålles.

*Onneksi olkoon valintasi on BOSCH.
Uusi hankintasi on nykyaikainen
ja laadukas kodinkone.
Lisätietoja tuotteistamme löydät
internet-sivuiltamme.*

Sisältö

Turvallisuusasiaa	124
Laitteen osat	127
Käyttöasennot	127
Käyttö	128
Puhdistus	131
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle ..	132
Käyttöohjeita	133
Lisävaruste	136
Kierrätysohjeita	138
Takuuehdot	138

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso »Käyttöesimerkit«)!

Laitte soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen ja hienontamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

Sähköiskun vaara!

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä juoksevan veden alla. Älä käytä höyrypuhdistinta.

Älä muuta monitoimivarren asentoa, kun laite on toiminnassa.

Odota, että moottori on pysähtynyt.

Vaihda varuste/lisävaruste vain moottorin ollessa pysähdyksissä – moottori toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen.

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa.

Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan. Varo koskettamasta pyöriviin osiin.

Vaihda varuste vain kun moottori on pysähtynyt – moottori toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen ja kone pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon/»Easy fill«-asentoon. Aseta monitoimivarsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.

Koneen saa käynnistää vain, kun tehosekoitin on käännetty vasteseen asti ja varusteiden käyttöliitännän suojakansi (7) on paikallaan.

Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Käytä puhdistamiseen harjaa.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,75 litraa.

Tärkeää!

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Älä kiinnitä tai käytä useampia varusteita tai lisäosia yhtä aikaa.

▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Noudata käyttöohjeita.



Varoitus! Pyörivä terä.



Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

▲ Turvajärjestelmät

Käynnistyssuoja

Katso taulukko »Käyttöasennot«

Kone ei käynnisty asennossa 1.

Koneen voi käynnistää vain **asennoissa 2–4**:

- kun kulho on paikallaan ja käännetty vasteeseen asti tai
- työvälineen käyttöliitännän suojakansi (7) on asetettu paikalleen.

Koneen voi käynnistää **asennossa 5** vain, kun varusteiden käyttöliitännän suojakansi (7) on paikallaan.

Tehosekoittimen tulee olla käännetty vasteeseen asti.

Asennossa 6 koneen voi käynnistää vain, kun lihamylly ja adapteri ovat oikein paikoillaan (katso lihamyllyn käyttöohje).

Uudelleenkäynnistymissuoja

Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle, mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt taas kytkeytyvät päälle. Käynnistä uudelleen asettamalla valitsin (3) ensin asentoon **0/off**, valitse sitten haluamasi käyttönopeus.


Ylikuormitussuoja

Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut. Mahdollisia syitä:

- liian suuret täyttömäärät,
- liian pitkä käyttöaika.

Katso kappaleesta »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle« miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.

Laitteen osat

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, (kuva ).

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 

Peruslaite

1 Avaamispainike

2 Monitoimivarsi

»Easy Armlift« – toiminnon avulla monitoimivarren käyttö on helppoa ja vaivatonta (katso »Käyttöasennot«).

3 Valitsin

Kun pysäytät koneen (asento **0/off**), se asettuu automaattisesti optimaaliseen asentoon varusteiden vaihtamista varten (varusteiden vaihtoasento).

Tässä asennossa myös aineiden lisääminen kulhoon helpottuu, koska ne eivät jää kiinni varusteisiin (»Easy fill«-asento).

0/off = seis

M/S = M tarkoittaa pitoasentoa ja suurinta käyttönopeutta, pidä valitsin painettuna niin kauan kuin haluat sekoittaa.

S tarkoittaa SensorControl-automaattitoimintoa. Kun aktivoit SensorControl (4)-toiminnon, laite kytkeytyy automaattisesti toiminnasta saavutettaessa optimaalinen lopputulos.

Nopeusalueet **1–7**, käyttönopeudet:

1 = alhainen käyttönopeus – hidas,
7 = suuri käyttönopeus – nopea.

4 SensorControl-automaatiikan käyttöpainikkeet

Katso kappale »Näin käytät SensorControl-toimintoa«.

5 Käyttöliitännän suojakansi

Irrota käyttöliitännän suojakansi painamalla sitä etuosasta ja poista kansi.

6 Käyttöliitäntä

- Vihannesleikkuri *
- Sitruspuserrin * ja
- Viljamyly *

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

7 Käyttöliitäntä varusteille (pallovispilä, vispilä, taikinakoukku) ja lihamylylle *

8 Käyttöliitännän suojakansi

9 Tehosekoittimen käyttöliitäntä

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

10 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

11 Johdon säilytystila

Johdon säilytystila tai johdon automaattinen kelaus (laitemallin mukaan)

Kulho varusteineen

12 Teräskulho

13 Kansi

14 Syöttösuppilo

Varusteet

15 Vispilä »Absolut«

16 Pallovispilä, metallia

17 Taikinakoukku »High performance« ja taikinanohjain

Tehosekoitin *

18 Tehosekoittimen alusta ja terä

19 Kulho (lasia)

20 Kansi, jossa on täyttöaukko

21 Suppilo

* Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Käyttöasennot

Huom.!

Käytä konetta vain, kun varuste/lisävaruste on kiinnitetty seuraavan taulukon mukaisesti oikeaan käyttöliitännään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan. Monitoimivarren tulee aina lukittua käyttöasentoon.



Huomautus













Monitoimivarressa on »Easy Armlift«-toiminto, jonka avulla varren käyttö on helppoa ja vaivatonta.

Käyttöasennon säätö

Kuva 

- Paina avaamispainiketta ja vaihda monitoimivarren asento. Käytä apuna kättä.
- Aseta monitoimivarsi haluamaasi asentoon, niin että se lukittuu kiinni.

Käyttöasennot

Asento	Käyttöliitäntä	Työväline/varusteet	Käyttönopeudet
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5	  	3–7
4	5		3–5
5	8	  	5–7
6	6		5–7

* Vispilän, pallovispilän ja taikinakoukun kiinnitys/irrotus.
Suurempien määrien lisääminen.

Käyttö



Loukkaantumiswaara

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Huom.!


Käytä konetta vain, kun lisävaruste/varuste on käyttöasennossa.

Älä käynnistä konetta ilman varustetta.

Älä altista konetta ja varustetta lämmönlähteille. Osat eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Johdon käyttöönotto (kuva ).
a) **Laitteet, joissa on johdon säilytystila:**
Vedä johto tarvittavaan pituuteen.

b) Laitteet, joissa on johdon automaattinen kelaus:

Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 100 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu. Kun johto on liian pitkä:
Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelaautua sopivan mittaiseksi.
Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.

Huom.!

Varo, ettei johto kierry sisääntyönnettäessä. Kun koneessa on automaattinen johdonkelaus, älä työnnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelaautua paikalleen.

Kulho ja varusteet



Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumiswaara

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.

Varo koskettamasta pyöriviin osiin.

Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.

Aseta monitoimivarsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.

Konetta voi turvallisuussyistä käyttää asennoissa 2–4 vain, kun kulho on kiinnitetty ja käännetty västeeseen asti tai varusteen käyttöliitäntän suojakansi (8) on paikallaan.

Huom.!

Käytä kulhoa vain tämän laitteen kanssa.

Vispilä »Absolut« (15)

sekoittaa taikinan, esim. kakkutaikinan tai moussen, ja sekoittaa joukkoon valkuaisvaahdon ja kerman.



Pallovispilä, metallia (16)

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



Taikinakoukku »High performance« ja taikinanohjain (17)

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






Tärkeä pallovispilän käyttöön liittyvä ohje


Kuva 

Pallovispilän on lähes kosketettava kulhon pohjaa, jotta ainekset sekoittuvat optimaalisesti. Kun käsittelet pieniä määriä, vispilän on jopa kevyesti kosketettava kulhon pohjaa. Kun käsittelet suurempia määriä, voi vispilä olla ylempänä.


Säädä pallovispilän korkeus seuraavasti:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **1**. 
- Napsauta pallovispilä kiinni käyttöliitintään.
- Pidä kiinni pallovispilästä ja avaa mutteri laitteen mukana tulevalla avaimella (laitteen pohjassa) myötäpäivään kääntäen.
- Säädä pallovispilän korkeus sopivaksi kääntämällä vispilää:
 - käännä myötäpäivään: ylöspäin
 - käännä vastapäivään: alaspäin
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **2**. Tarkista pallovispilän korkeus, korjaa tarvittaessa. 
- Kun korkeus on säädetty oikein, paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **1**. 
- Pidä kiinni pallovispilästä ja kiristä mutteri avaimella vastapäivään kääntäen.


Kulhon ja varusteiden käyttö  Kuva 

- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **1**. 
- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Kiinnitä kulho:
 - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
 - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä sopiva varuste – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku –, niin että se lukittuu käyttöliitintään.

Ohje:

Kun käytät taikinakoukkuja, kiinnitä ensin taikinanohjain ja sitten vasta taikinakoukku (kuva 4b).


Huomioi osien muoto ja asento.

- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **2**. 
- Laita kansi paikalleen.
- Laita pistotulppa pistorasiiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.


Suositus:

- Vispilä: sekoita ensin nopeudella 1–2, sitten nopeudella 3–7 tarpeen mukaan
- Pallovispilä: nopeus 7, aineiden sekoittaminen nopeudella 1
- Taikinakoukku: sekoita ensin nopeudella 1, vaivaa nopeudella 3


Aineiden lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Aseta syöttösuppilo paikalleen (kuva 3–7).
- Lisää ainekset syöttösuppilon kautta.

tai

- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **1**. 
- Täytä ainekset.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **1**. 
- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Näin käytät SensorControl-toimintoa

Laitteessa on SensorControl-automaattitoiminto. Kun valmistat kerma- tai valkuaivaahtoa pallovispilällä, sensorit valvovat vaahdotustulosta ja kytkevät laitteen automaattisesti pois toiminnasta rakenteen ollessa sopiva. Kerman tuoreus, lämpötila ja ravintosisältö vaikuttavat vatkaamisaikaan ja lopputulokseen.

Kuva 1

- Tee laitteen alkuvalmistelut kuten edellä neuvotaan.
- Napsauta pallovispilä kiinni käyttöliitäntään.
- Säädä pallovispilän korkeus niin, että vispilä on mahdollisimman alhaalla, katso kohta »Tärkeä pallovispilän käyttöä koskeva ohje«.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **2**.
- Laita kansi paikalleen.
- Aseta syöttösuppilo paikalleen (kuva 1–3).
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

**Ohje:**

Kun virta on kytkeytynyt, SensorControl-automatiikka aktivoituu, symbolit vilkkuvat. Laitte on käyttövalmis, kun kaikkien 3 symbolin valo palaa tasaisesti.

- Annostele kerma tai valkuaiset kulhoon. Käsittelemäärät:
 - Kermavaahto: 300–1500 ml
Parhaimmat tulokset saat tuoreella noin +6 asteisella kermalla.
 - Valkuaiset: 2–12 kpl
- Paina sopivaa SensorControl-automatiikan painiketta.



>300 ml

Kermavaahto, aloitusmäärä
300–700 ml



>700 ml

Kermavaahto, aloitusmäärä
700–1500 ml



eggwhite

Valkuaisvaahto

Valitun SensorControl-automatiikan symboli syttyy, muut symbolit sammuvat.

Väärän painikevalinnan korjaaminen:

⇒ Paina kyseistä painiketta.

- Käännä valitsin asentoon **M/S** ja pidä se tässä asennossa 2 sekunnin ajan. Kun vapautat valitsimen, se jää tähän asentoon!

Huomautus: Jos et käännä valitsinta 30 sekunnin kuluessa, niin valittu SensorControl ei ole enää aktiivinen! Kaikki 3 symbolia syttyvät.

Väärän painikevalinnan korjaaminen:

⇒ Aseta valitsin asentoon **0/off**, tunnet käännettäessä vähän vastusta.

⇒ Paina kyseistä painiketta.

⇒ Aseta valitsin asentoon nopeudella **M/S**.

Laitte käynnistyy. Niin kauan kuin laite on toiminnassa, SensorControl-toiminnon painikkeet ovat lukittuina.

Huomautus: Älä lisää mitään kulhoon laitteen ollessa toiminnassa!

Kun kerma- tai valkuaisvaahdon rakenne on optimaalinen, moottori kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Valitsin siirtyy **0/off**-asentoon.

Symbolit syttyvät.

Tärkeitä ohjeita:

- SensorControl-automatiikalla saavutetaan optimaaliset tulokset vain, kun kananmunat ovat tuoreita tai kerma on riittävän kylmää (6 °C).
- Kerran jäänytynyt kerma ei vaahdotu.
- Jos käytät kermaa, jossa on lisäaineita, tai laktoositonta kermaa, tuloksesta ei tule ihanteellinen.
- Lisää joukkoon sokeri, aromit tai muut lisäaineet vasta automaattitoiminnon päätyttyä. Aseta ensin valitsin asentoon 5.
- Jos tulos ei ole automaattisen toiminnasta kytkeytymisen jälkeen haluamasi, aseta valitsin asentoon 7, kunnes tulos vastaa odotuksiasi.
- Voit keskeyttää SensorControl-automatiikatoiminnon milloin tahansa (asetta valitsin asentoon **0/off**, käännettäessä tuntuu vähän vastusta).
- Toiminta kytkeytyy aina pois päältä viimeistään 6 minuutin kuluttua, vaikka tulos ei olekaan vielä sopiva. Symbolit vilkkuvat. Katso „Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle“.
- SensorControl-automatiikka ei vaikuta käyttönopeuksiin 1–7 tai kun käytät jotain muuta käyttöliitäntää.
- Jos painat vahingossa SensorControl-painiketta käyttäessäsi muita lisäosia, niin paina vain samaa painiketta vielä kerran. Symboli sammuu.

Tehosekoitin

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Koneen saa käynnistää vain, kun tehosekoitin on käännetty vasteeseen asti ja varusteiden käyttöliitäntän suojakansi (7) on paikallaan.

**Palovamman vaara!**

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuuhuvaa nestettä enintään 0,75 litraa.

Huom.!

Käytä tehosekoitinta vain kuvan mukaisessa käyttöasennossa. Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

Kannen tulee lukittua kunnolla kiinni.

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Esivalmistelut

Kuva

Huom.!

Älä kokoa tehosekoitinta, jos sen alustassa ei ole tiivistettä.

Tehosekoittimen kokoaminen:

- Aseta tehosekoittimen alusta, johon on kiinnitetty tiiviste, kulhoon niin että viiva on nuolimerkin alapuolella.
- Kiinnitä tehosekoittimen alusta kääntämällä sitä oikealle vasteeseen asti.

Tehosekoittimen käyttö

Kuva



- Paina avaamisnappia ja aseta monitoimivarsi asentoon 5.
- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (kahvan merkki ja peruskoneen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
 - Maksimimäärä nesteitä = 1,75 litraa;
 - Maksimimäärä kuuhuvia tai kuumia nesteitä = 0,75 litraa;
 - Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 100 grammaa.
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti tehosekoittimen kahvassa. Kannen tulee napsahtaa kiinni.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen (kuva 8)

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai

- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

**Tärkeä ohje**

Kun käsittelet nesteitä tai nestemäisiä aineksia, lisää koneen tehoa vähitellen. Näin vältty roiskumiselta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta. Odota, kunnes terä on pysähtynyt.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin myötöpäivään kääntäen.
- Ota kansi pois kulhosta. Käännä kantta vastapäivään ja poista.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus**Tärkeä ohje**

Laite on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoidu ja toimii hyvin.

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruskoneen puhdistus**Sähköiskun vaara!**

*Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.
Älä käytä höyrypuhdistinta.*

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone ja käyttöliitännöiden suojakannet puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kulho ja varusteet ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Tehosekoittimen puhdistus



**Varo terävää terää –
loukkaantumiswaara!**

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Huom.!

Älä pese tehosekoittimen alustaa astianpesukoneessa tai jätä likoamaan veteen.

- Pese tehosekoittimen alusta juoksevan veden alla.
- Kannen, suppilon ja kulhon voit pestä astianpesukoneessa.

Ohje:

Voit purkaa kannen osiin puhdistamista varten.

Kuva

- Nosta suppilo pois kannesta.
- Työnnä kannen sisäosa irti kannesta.

Vinkki: Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä koneesta.

Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella M). Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle



Loukkaantumiswaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Monitoimivarren tulee aina lukittua käyttöasentoon.

Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

Häiriö

Laite ei käynnisty.

Toimenpide

- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistotulppa.
- Tarkista monitoimivarsi.
Onko se oikeassa asennossa?
Onko se napsahtanut kiinni?
- Käännä kulho vasteeseen asti.
- Kiinnitä suojakansi käyttämättömien käyttöliitäntöjen päälle.
- Uudelleenkäynnistysmissuoa on aktivoitunut. Aseta valitsin asentoon **0/off** ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä. Ylikuormitusuoja on aktivoitunut.

Käsiteltäviä aineksia oli liian paljon.

Toimenpide

- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Anna koneen jäähtyä 15 minuuttia, jotta ylikuormitusuoja lakkaa vaikuttamasta.
- Pienennä käsiteltävien ainesten määrää. Älä ylitä maksimimääräiä (katso »Käyttöesimerkit«!).
- Käynnistä laite uudelleen.
Jos moottori ei vielä käännä, anna koneen jäähtyä lisää (vähintään tunnin).

Häiriö

SensorControl-automaatiikan symbolit vilkkuvat.

SensorControl-automaatiikalla ei saavutettu sopivaa tulosta.

Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta, valitsin on asennossa **0/off**.

Toimenpide

- Paina jotain SensorControl-automaatiikan painiketta. Automaatiikka aktivoituu uudelleen. Laite on käyttövalmis, kun kaikkien 3 symbolin valo palaa tasaisesti.
- Aseta valitsin hetkeksi asentoon 7, kunnes tulos vastaa odotuksiasi. Tarkista sitä ennen, onko kerma ohjeiden mukainen (määrä, ominaisuudet, tuoreus, lämpötila) ja onko pallovispilä oikealla korkeudella.

Häiriö

Käytön aikana painettiin vahingossa avaamispainiketta.

Monitoimivarsi kääntyy ylös.

Moottori kytkeytyy pois päältä, mutta laite ei pysähdy varusteiden vaihtoasentoon.

Toimenpide

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
 - Aseta monitoimivarsi asentoon **2**.
 - Käynnistä kone (tehoalue 1).
 - Katkaise taas virta koneesta.
- Varuste pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.



Häiriö

Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori »hurisee«.

Terä on jumittunut.

Toimenpide

- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin ja poista este.
- Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen.
- Käynnistä kone.



Tärkeä ohje

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöohjeita

Kermavaahto

200 g–1500 g (vatkaa 300 g ja pienemmät määrät ilman SensorControl-toimintoa)



- Noudata kohdassa »Näin käytät SensorControl-toimintoa« annettuja ohjeita.
- Huomioi ohjeet kohdassa »Tärkeä pallovispilän käyttöä koskeva ohje« ja säädä vispilän korkeus käsiteltävien määrien mukaisesti!

Valkuaisvahto

2–12 kananmunan valkuaista



- Noudata kohdassa »Näin käytät SensorControl-toimintoa« annettuja ohjeita.
- Huomioi ohjeet kohdassa »Tärkeä pallovispilän käyttöä koskeva ohje« ja säädä vispilän korkeus käsiteltävien määrien mukaisesti!

Sokerikakkutaikina

Perusohje

3 munaa
3–4 rkl kuumaa vettä
150 g sokeria
1 tl vaniljasokeria
150 g jauhoja
50 g tärkkelysjauhoa
mahd. leivinjauhetta



- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksiksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 7.
- Käännä valitsin asentoon 1 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½–1 minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

3–4 munaa
200–250 g sokeria
riippaus suolaa
1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
200–250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
500 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1,5 dl maitoa

- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.



Maksimimäärä: 2½ x perusohje

Murotaikina

Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)
100–125 g sokeria
1 muna
riippaus suolaa
hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
250 g jauhoja
mahd. leivinjauhetta



- Vaivaa vispilällä tai taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 2–3 minuuttia nopeudella 5.

500 g jauhoja tai enemmän:

- Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 3.

Maksimimäärä: 4 x perusohje

Hiivataikina

Perusohje

500 g jauhoja

1 muna

80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

80 g sokeria

200–250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori

ripaus suolaa

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–6 minuuttia nopeudella 3.

Maksimimäärä: 3 x perusohje

Pastataikina

Perusohje

500 g jauhoja

250 g munaa (n. 5 kpl)

tarpeen mukaan 2–3 rkl (20–30 g) kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3–5 minuutin ajan nopeudella 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje



Tärkeä ohje

Kun jatkat taikinan käsittelyä tähän laitteeseen kuuluvilla alkuperäisissä, käytä vain lisäosaa MUZ8NV1/2/3.

Tämä taikina ei sovellu MUZ8NS1 lisäosalle. Käytä sitä varten pastapuristimille tarkoitettua taikinaa.

Täysjyvä-vehnäsekaleipä

Perusohje

325 g vastajauhettuja

täysjyvävehnäjauhoja

325 g vehnäjauhoja

100 g ruisjauhoja

75 g nestemäistä luonnonhapantaikinaa

½ rkl kuminaa

½ rkl leipämaustesekoitetta

½ rkl suolaa

1½ pussillista kuivahiivaa

450–500 ml lämmintä vettä

- Vaivaa kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3 minuuttia nopeudella 3.



- Anna taikinan nousta kaksinkertaiseksi ja vaivaa vielä kerran noin minuutin ajan nopeudella 3.
- Kaada taikina rasvattuun pitkänmalliseen vuokaan ja anna nousta uudestaan, paista vasta sitten.

Ohje: Vastajauhettujen täysjyvävehnäjauhojen asemasta voit käyttää myös vastajauhettuja spelttivehnäjauhoja.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Majoneesi

Huomautus: Majoneesin voi valmistaa tehosekoittimessa vain kokonaisista kananmunista (munanvalkuainen ja -keltuainen).

Perusohje:

1 muna

1 tl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

ripaus suolaa

ripaus sokeria

200–250 ml öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 3.
- Kytke kone maksimi teholle, kaada öljyä hitaasti suppilon läpi ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Maksimimäärä: kaksi kertaa perusohje

Kuuma suklaajuoma

50–75 g taloussuklaata

½ l kuumaa maitoa

vispikermää ja suklaarouhetta haluttaessa

- Leikkaa taloussuklaa noin sentin kokoisiksi paloiksi ja hienonna tehosekoittimessa nopeudella 7.
- Kytke laite pois päältä ja kaada maito suppilon läpi. Sekoita nopeudella 7 noin 30 sekuntia.
- Annostele kuuma suklaa lasiin ja tarjoile haluttaessa kermavaahdon ja suklaarouheen kanssa.



Banaanipirtelö

2–3 banaania

2–3 rkl vanilja- tai sitruunajäätelöä

2 tl vaniljasokeria

½ l maitoa

- Viipaloi banaanit ja hienonna tehosekoittimessa 5–10 sekuntia.
- Kun kone on pysähtynyt, kaada kulhoon maito ja muut ainekset ja sekoita kuohkeaksi noin minuutin ajan.



Marjainen hedelmähyve

250 g marjoja/hedelmiä (esim.: mansikoita, banaani, appelsiini, omena)

appelsiini, omena)

50–100 g sokeria

5 dl kylmää vettä

jäätelöä haluttaessa

- Kuori ja paloittele hedelmät.
- Lisää kaikki ainekset (paitsi jäätelö) tehosekoittimeen ja sekoita nopeudella 7 noin minuutin ajan.
- Tarjoile haluttaessa jäätelön kanssa.



Urheilijan sportti-cocktail

2–3 appelsiinia

1 sitruuna

½–1 rkl sokeria tai hunajaa

¼ l omenamehua

¼ l kivennäisvettä, mahd. jääpaloja

- Kuori ja paloittele appelsiinit ja sitruuna.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi omenamehua ja kivennäisvettä) nopeudella 7 noin 30 sekuntia.
- Lisää omenamehu ja kivennäisvesi.
- Sekoita hetken aikaa, kunnes juoma vaahtoaa.
- Annostele juoma laseihin ja tarjoile haluttaessa jääpalojen kanssa.



Marjakiisseli

400 g marjoja (kivettämiä kirsikoita, vadelmia, herukoita, mansikoita, karhunvatukoita)

1 dl kirsikkamehua

1 dl punaviiniä

80 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

2 rkl sitruunamehua

riipaus neilikkaa (jauhettua)



riipaus kanelia (jauhettua)

8 liivatelehteä

- Pane liivatelehdet liikoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi.
- Kiehauta kaikki ainekset (paitsi liivatelehdet).
- Purista liivateet kuiviksi ja sulata mikrossa, älä keitä.
- Sekoita kuumia marjoja ja liivatelehtiä nopeudella 5 noin minuutin ajan.
- Annostele kiisseli kylmällä vedellä huuhdeltuihin annostelumaljoihin ja vie kylmään.

Ohje: Marjakiisseli maistuu kermavaahdon tai vaniljakastikkeen kanssa.

Urheilujuoma

200 g hunajaa (jääkaapista)

5 g kanelia

200 g maitoa (jääkaapista)

- Laita hunaja ja kaneli tehosekoittimeen ja sekoita maksimi nopeudella (asento M).
- Lisää maito 5 sekunnin kuluttua ja sekoita 3 sekunnin ajan.



Hunajalevite



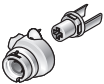






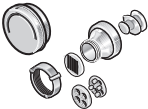
50 g voita (jääkaapista)

200 g hunajaa (jääkaapista)

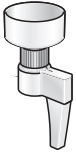
- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 8 sekuntia nopeudella M.



Lisävaruste

	MUZ8ER3 Teräskulho	Kulhossa voit valmistaa taikinat, maks. 3 kg hiivataikinan tai 3,5 kg kakkutaikinan.
	MUZ8ZP1 Sitruspuserrin	Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	MUZ8AD1 Adapteri	Lihamylyyn MUZ8FW1 ja pastalaitteiden MUZ8NV1/NV2 ja NV3 kiinnittämiseen.
	MUZ8FW1 Lihamyly	Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai jauheliha murekkeen valmistamista varten.
	MUZ8LS4/5 Reikälevysarja	Lihamylyyn MUZ8FW1. Hieno terä pasteijoille ja levitteille, karkea bratwursteille ja silavalle.
	MUZ8WS2 Makkaran täyttölaite	Lihamylyyn MUZ8FW1. Täyttää makkaramassan teko- ja luonnonsuoliin.
	MUZ8SV1 Kakkupursotin	Lihamylyyn MUZ8FW1. Metallimuotti, 4 erilaista pursotin/kuvio vaihtoehtoa
	MUZ8RV1 Raastinlaite	Lihamylyyn MUZ8FW1. Rouhii pähkinät, mantelit, suklaan ja kuivat sämpylät.
	MUZ8FV1 Sosepuserrin	Lihamylyyn MUZ8FW1. Soseuttaa marjat (paitsi vadelmat), tomaatit ja ruusunmarjat. Poistaa samalla siemenet ja varret esim. viinimarjoista.
	MUZ8NS1 Pastalaite	Lihamylyyn MUZ8FW1. Valmistaa makaronit, rigatonit, keittopastan, nauhapastan ja taikinalevyit, esim. lasagneen tai pastatyynyihin.

	MUZ8NV1/2/3 Pastalaite	Valmistaa nauhapastan ja taikinalevyt, esim. lasagneen tai pastatyynyihin.
	MUZ8MX2 »ThermoSafe« Tehosekoitin (lasia)	sekoittaa nestemäiset ja puolikovat ruoka-ainekset, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät ja vihannekset, soseuttaa ruoat.
	MUZXL... MUZXLVL1 Vihannesleikkuri	Viipaloi kurkut, kaalin, kyssäkaalin, retikan; raastaa porkkanat, omenat ja sellerin, punakaalin, juuston ja pähkinät; raastaa kovan juuston ja rouhii suklaan ja pähkinät. MUZXL... sarjassa on käännettävä Profi Supercut terä – karkea/hieno, wokkivihannesterä, käännettävä raastinterä – karkea/hieno, hienoraastinterä. MUZXLVL1 sarjassa on käännettävä viipalointiterä – karkea/hieno, käännettävä raastinterä – karkea/hieno, hienoraastinterä, wokkivihannesterä, röstiperunaterä.
	MUZ8PS1 Ranskanperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZXLVL1. Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.
	MUZ8RS1 Raasteterä karkea	Vihannesleikkuriin MUZXLVL1. Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.
	MUZ8KP1 Röstiperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZXLVL1. Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.
	MUZ8AG1 WOK-terä	Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.
	MUZ8KS1 Raasteterä, hieno	raastaa kovan juuston (esim. parmesaanin).
	MUZ8MM1 Monitoimisekoitin	Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdytetyn suklaan.



MUZ8GM1
Viljamyly

Jauhaa kaikki jyvät (paitsi maissia), unikon-, pellavan- ja seesaminsienet, tattarin jne. Se jauhaa myös kuivatut yrtit, mausteet ja kahvinpavut.

Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Kierrätysohjeita



Laitteessa on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

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

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.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.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company
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. Makaanouri III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

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:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
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.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward 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.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulief Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Шугева 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: 070 607 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederland, 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.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

*PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

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
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater 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.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
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
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.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 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
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 Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

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

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

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

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

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

05/13



8001003686 (9404)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi

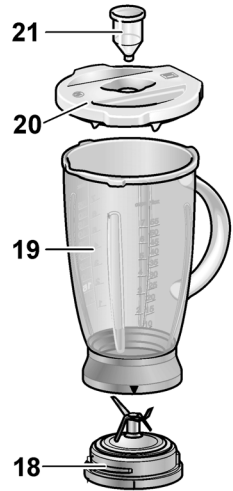
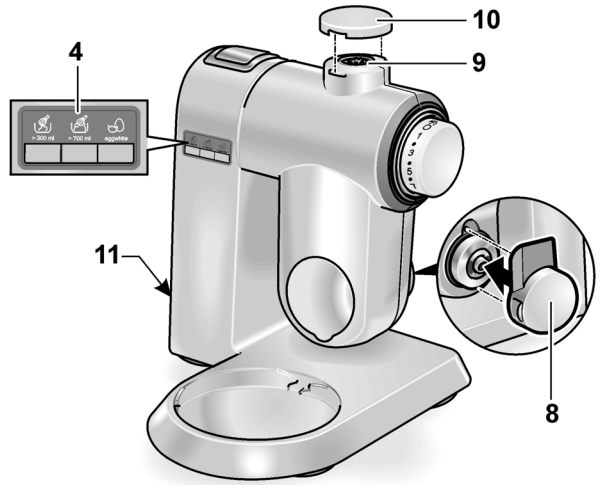
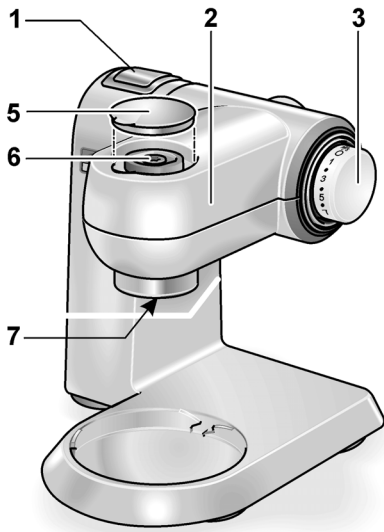
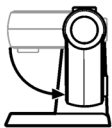
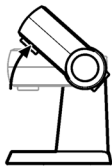
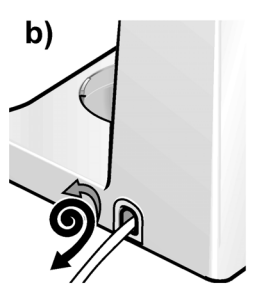
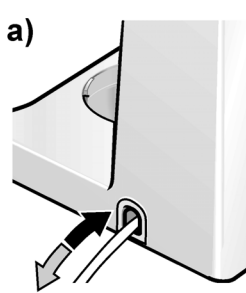
Bosch-Infoteam

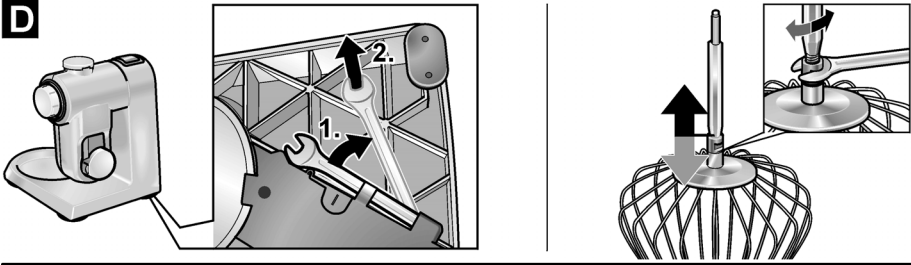
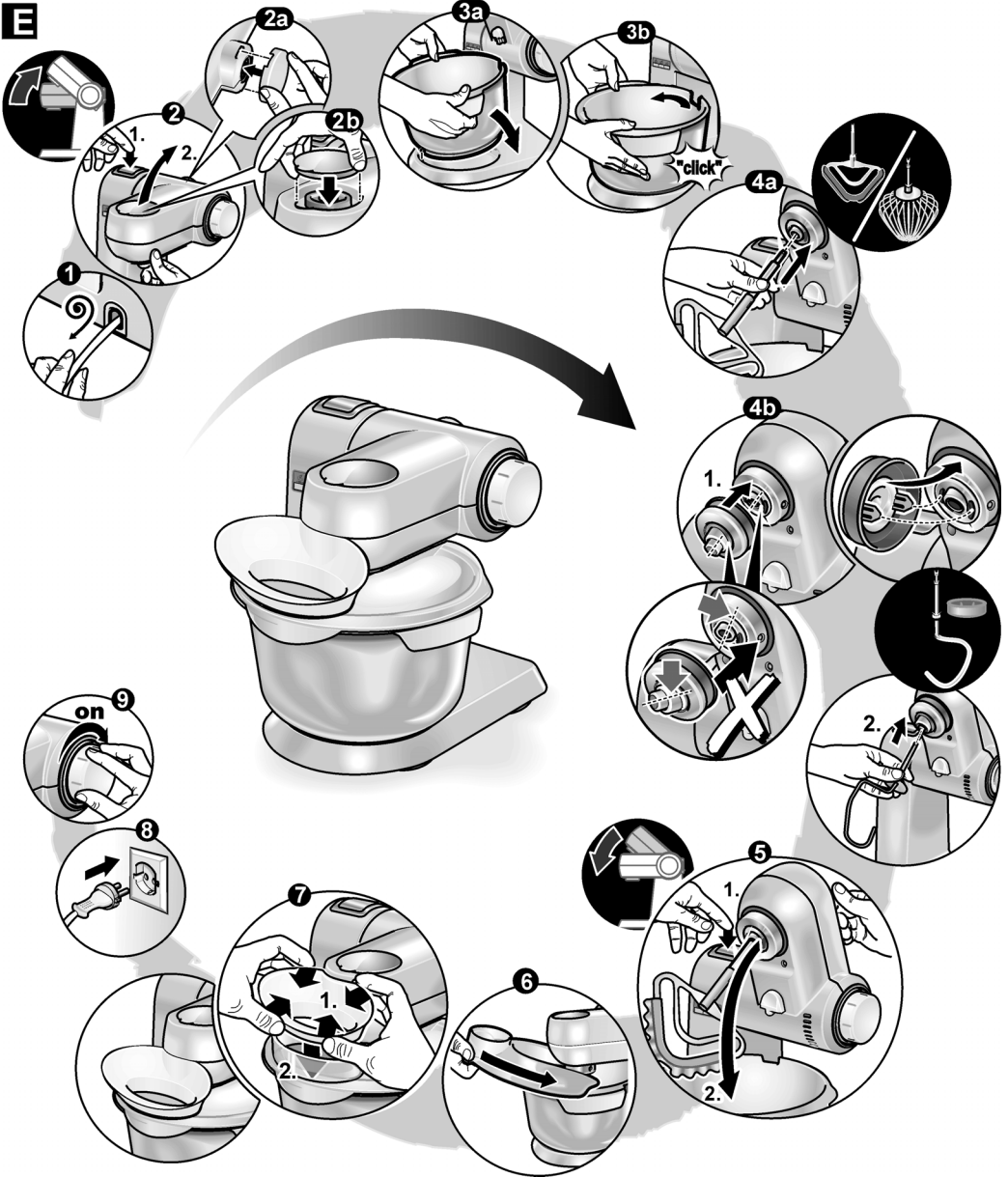
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

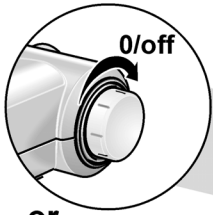
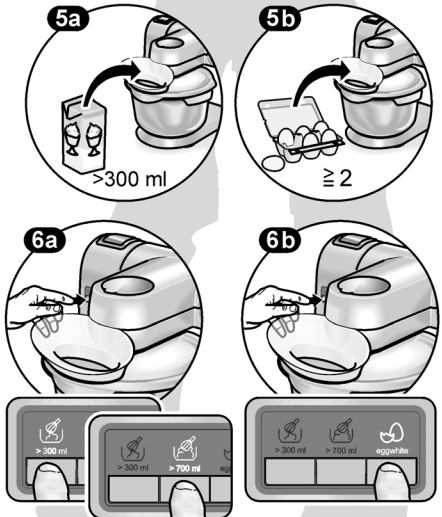
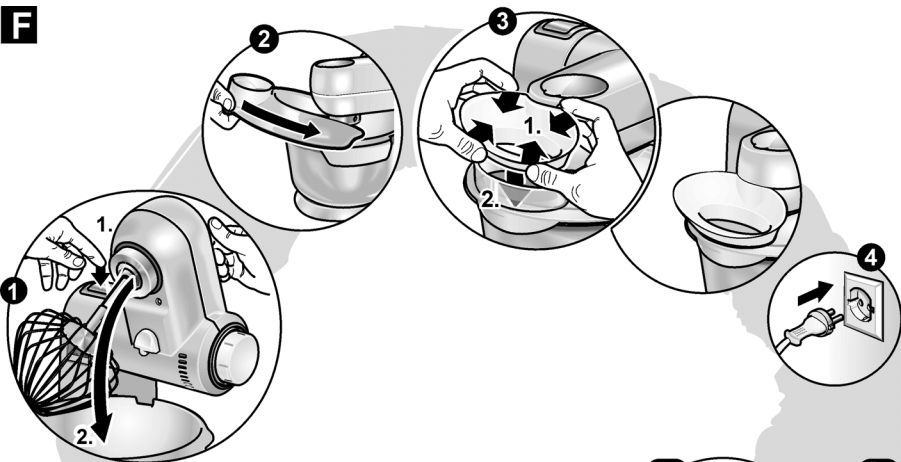
Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

A**B****C**

D**E**

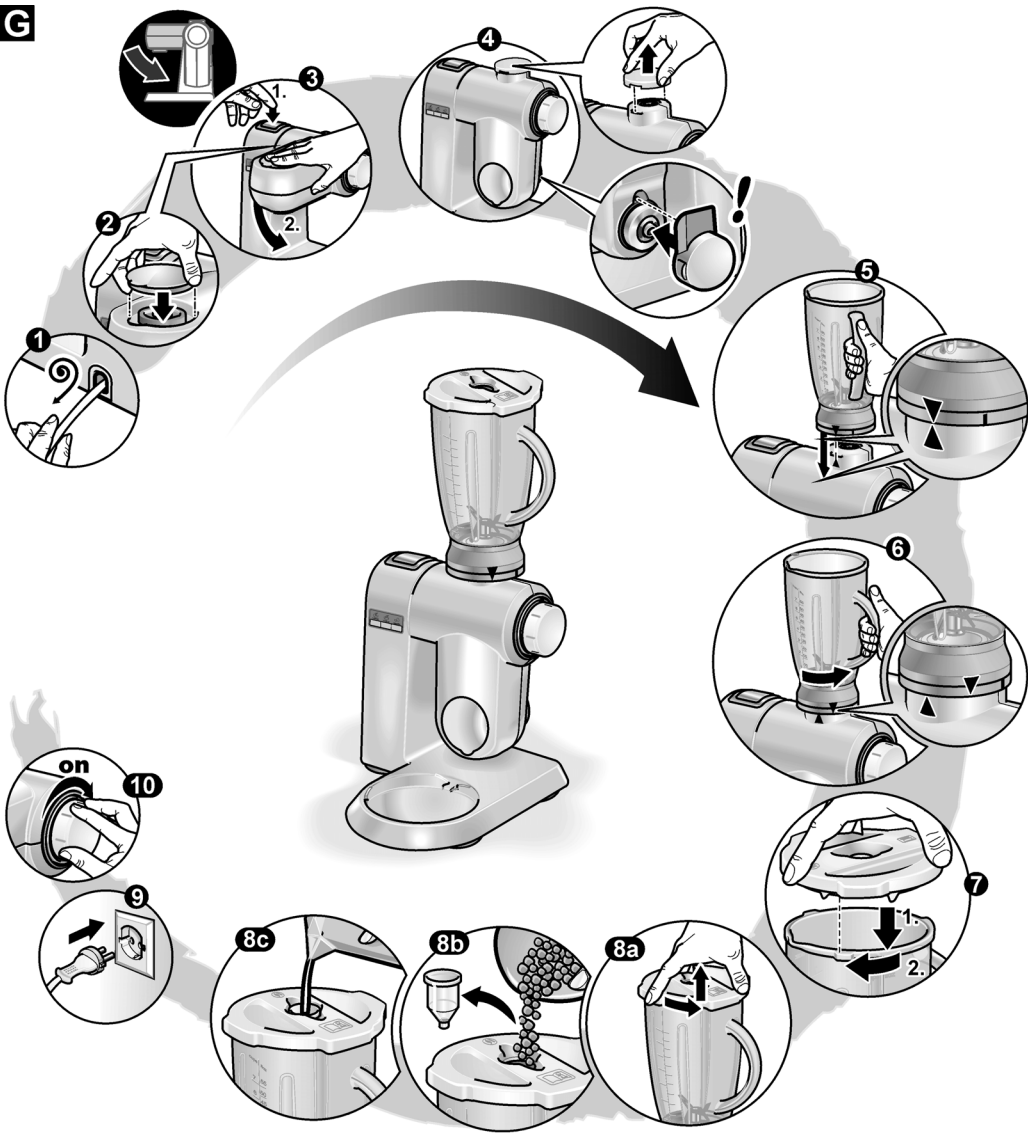
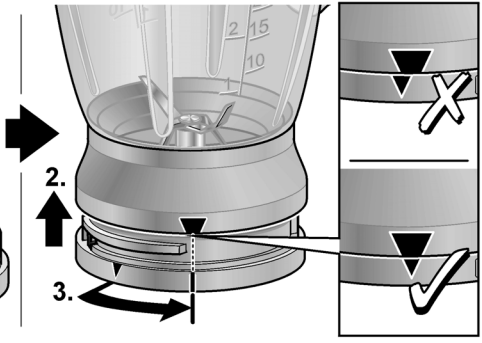
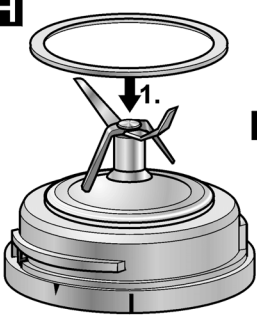
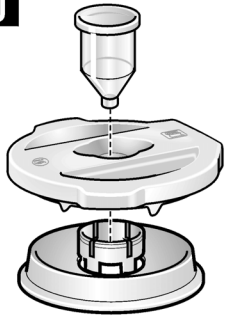
F



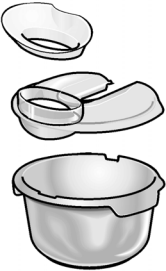











Auto OFF
 max. 6 min



M/S
 2 sek.

G**H****J**

K						
MUMXX20G	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXX20T	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXX40T		✓	✓	✓	✓	✓

			<i>Profi Supercut</i> 			
MUMXX20G	✓					
MUMXX20T	✓					
MUMXX40T	✓	✓	✓	✓	✓	✓