



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



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



**BOSCH**

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

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>fr</b>	Français	16
<b>it</b>	Italiano	29



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Zulässige Höchstmengen (siehe „Rezepte“) nicht überschreiten. Das Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

---

## Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

- Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

### **Verletzungsgefahr!**

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Beim Absenken des Schwenkarms nicht in das Gehäuse greifen, um ein Einklemmen von Fingern bzw. Händen zu vermeiden. Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben! Bei Verwendung von Zubehör Schüssel, Deckel und Antriebsschutzdeckel je nach Anweisung anbringen!
- Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen. Hände, Haar, Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fern halten. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Niemals Werkzeuge und Zubehör oder 2 Zubehöre gleichzeitig verwenden. Bei Gebrauch des Zubehörs sowohl diese, wie auch die jeweils beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
- Bei Verwendung von Zubehör die Farbkennzeichnung an Zubehör und Antrieb beachten.

### **Erstickengefahr!**

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

### **Achtung!**

- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können.

**⚠ Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 10

**Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.**

---

**Inhalt**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
Auf einen Blick.....	6
Vor dem ersten Gebrauch .....	6
Teile und Bedienelemente .....	6
Verwendung der Werkzeuge .....	8
Verwendung von Zubehör .....	9
Reinigung und Pflege .....	10
Rezepte .....	10
Feineinstellung der Werkzeuge .....	11
Sicherungssysteme .....	12
Hilfe bei Störungen .....	12
Entsorgung .....	13
Garantiebedingungen.....	13
Zubehör .....	14

---

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild A**

### Grundgerät

- 1 **Drehschalter**
  - a Einstellskala
- 2 **Entriegelungstaste**
- 3 **Schwenkarm**
- 4 **Haupt-Antrieb (schwarz)**
  - a Öffnung zum Einsetzen der Werkzeuge
- 5 **Vorderer Antrieb (gelb)**
  - a Antriebsschutzdeckel
- 6 **Hinterer Antrieb (rot)**
  - a Antriebsschutzdeckel
- 7 **Kabelstaufach**
- 8 **Aussparungen für Schüssel**

### Schüssel

- 9 **Edelstahl-Rührschüssel**
- 10 **Deckel**
  - a Einfüllschacht

### Werkzeuge

- 11 **Profi Flexi-Rührbesen \***
  - a Schutzkappe
  - b Hebel zur Werkzeug-Entnahme
- 12 **Profi Schlagbesen**
  - a Schutzkappe
  - b Hebel zur Werkzeug-Entnahme
- 13 **Knethaken**
  - a Schutzkappe
  - b Hebel zur Werkzeug-Entnahme

\* je nach Modell

**Hinweis:** Je nach Modell wird Ihre Küchenmaschine mit weiterem Zubehör geliefert.

---

## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

### Achtung!

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.  
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 10

---

## Teile und Bedienelemente

### Farbkennzeichnung

Die Antriebe haben unterschiedliche Farben (schwarz, gelb und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Verwenden Sie Zubehör ausschließlich am Antrieb gleicher Farbe.

### Antriebe

→ **Bild A**

Das Gerät verfügt über 3 verschiedene Antriebe.

#### Haupt-Antrieb, schwarz (4)

Für die Verwendung der Werkzeuge oder für die Verwendung von Zubehör mit einem Winkelgetriebe.



#### Vorderer Antrieb, gelb (5)

Für die Verwendung von Zubehör mit gelbem Verbindungsstück.



#### Hinterer Antrieb, rot (6)

Für die Verwendung von Zubehör mit rotem Verbindungsstück.



#### Antriebsschutzdeckel

(5a und 6a)

Zum Abdecken nicht genutzter Antriebe.


Weitere Informationen: → „Zubehör“ siehe Seite 14

## Drehschalter

→ Bild 

Mit dem Drehschalter wird die gewünschte Geschwindigkeit ausgewählt oder das Gerät ausgeschaltet. Bei einem Fehler in der Bedienung des Gerätes, einem Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. einem Gerätedefekt lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten.

### Einstellungen

<b>M</b>	Momentschaltung mit höchster Drehzahl / schnell. Schalter für gewünschte Dauer festhalten.
<b>O</b>	Stopp / Ausschalten
	Funktion „Unterheben“ mit niedrigster Drehzahl / sehr langsam.
<b>1...7</b>	Geschwindigkeitsstufen 1: niedrige Drehzahl / langsam 7: höchste Drehzahl / schnell

## Werkzeuge

→ Bild 

### Profi Flexi-Rührbesen

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



### Profi Schlagbesen

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




### Knethaken

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



### Geschwindigkeits-Empfehlungen

	Zum Unterheben und schonenden Vermengen verschiedener Zutaten (z. B. Eischnee unterheben)
<b>1-2</b>	Zum Einrühren und Vermengen von Zutaten
<b>3</b>	Zum Kneten von schweren Teigen mit dem Knethaken
<b>5-7</b>	Zum Rühren und Aufschlagen von Zutaten (z. B. Schlagsahne) mit dem Profi Flexi-Rührbesen oder dem Profi Schlagbesen
<b>M</b>	Zur Verwendung der Werkzeuge nicht geeignet!

### Feineinstellung der Werkzeuge

Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass der Profi Schlagbesen den Boden der Schüssel beinahe berührt, damit die Zutaten optimal miteinander vermischt werden. Wenn die Werkzeuge den Boden der Schüssel berühren oder zu weit entfernt sind, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. → „Feineinstellung der Werkzeuge“ siehe Seite 11

## Schwenkarm

→ Bild 

Der Schwenkarm wird nach oben geschwenkt, um ein Werkzeug oder die Schüssel einzusetzen oder zu entnehmen. Der Schwenkarm ist mit der „EasyArm Lift“-Funktion ausgestattet, die die Bewegung des Schwenkarmes nach oben unterstützt.

## Schüssel und Deckel

→ Bild 

Das Gerät wird mit einer speziellen Schüssel ausgeliefert, die durch Einsetzen und Drehen mit dem Grundgerät fest verbunden wird.

Der Deckel wird am Schwenkarm befestigt und öffnet sich automatisch beim Anheben des Schwenkarms.

## Werkzeuge einsetzen und entnehmen

### → Bild

Die Werkzeuge sind an der Schutzkappe mit einem Hebel ausgestattet, der zum einfachen Entnehmen der Werkzeuge dient.

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

**Werkzeug entnehmen:** Den Hebel an der Schutzkappe nach unten drücken, bis sich das Werkzeug löst und das Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.

## Kabelstaufach

Das Gerät ist mit einem Kabelstaufach ausgestattet. Die Länge des Netzkabels lässt sich durch Herausziehen oder Zurückschieben des Kabels passend einstellen.



## Sicherheitssysteme

Das Gerät verfügt über verschiedene Sicherheitssysteme.

→ „Sicherheitssysteme“ siehe Seite 12

---

## Verwendung der Werkzeuge

### ⚠ Verletzungsgefahr!

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.
- Während des Betriebes nie in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen.
- Nur mit angebrachtem Deckel arbeiten.
- Vor dem Bewegen des Schwenkarms oder dem Wechsel von Werkzeugen unbedingt den Stillstand des Antriebes abwarten.
- Aus Sicherheitsgründen unbedingt die Antriebsschutzdeckel auf den vorderen und hinteren Antrieb aufsetzen.

## Vorbereitung

- Grundgerät auf glatten, sauberen und stabilen Untergrund stellen.
- Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
- Den Deckel mit dem Einfüllschacht nach vorne auf den Hauptantrieb stecken.
- Schüssel einsetzen. Dabei die Aussparungen am Grundgerät beachten.
- Schüssel bis zu Einrasten gegen den Uhrzeigersinn drehen.

## Wichtig!

Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn die Schüssel nicht korrekt eingesetzt ist.

### → Bildfolge

1. Je nach Verarbeitungsaufgabe Profi Flexi-Rührbesen, Profi Schlagbesen oder Knethaken auswählen  
→ „Werkzeuge“ siehe Seite 7. Den Hebel an der Schutzkappe nach vorne ausrichten und das Werkzeug bis zum Einrasten in den Hauptantrieb stecken.
2. Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
3. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.



**⚠ Verletzungsgefahr!**

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

**Gerät bedienen**

4. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die gewünschte Stufe stellen. Geschwindigkeits-Empfehlungen: → „Werkzeuge“ siehe Seite 7
5. Zutaten so lange verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
6. Drehschalter auf **O** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
7. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
8. Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich anheben lässt. Schüssel entnehmen.
9. Den Hebel an der Schutzkappe nach unten drücken, bis sich das Werkzeug löst und das Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
10. Deckel vom Antrieb abziehen.
11. Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 10

**Hinweis:** Nutzen Sie auch unsere Anwendungsbeispiele, um Ihr neues Gerät und seine Funktionen besser kennen zu lernen. → „Rezepte“ siehe Seite 10

**Zutaten nachfüllen**

Während der Verarbeitung können auch weitere Zutaten nachgefüllt werden.

→ **Bild G**

- Bei laufendem Gerät weitere Zutaten vorsichtig durch den Einfüllschacht im Deckel einfüllen.

**⚠ Verletzungsgefahr!**

Niemals Finger, Hände oder Gegenstände in den Einfüllschacht stecken!

→ **Bildfolge H**

1. Um größere Mengen oder Zutaten einzufüllen, den Drehschalter auf **O** stellen und Stillstand abwarten.

2. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
3. Zutaten direkt in die Schüssel füllen.
  - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken. Zutaten weiter verarbeiten. → „Gerät bedienen“ siehe Seite 9

---

**Verwendung von Zubehör**

Zu Ihrer Küchenmaschine gibt es eine Reihe von Zubehörartikeln, mit denen Sie den Funktionsumfang deutlich erweitern können. Je nach Modell sind schon bestimmte Zubehörartikel im Lieferumfang enthalten. Wenn ein Zubehöerteil nicht enthalten ist, kann es über den Handel oder den Kundendienst erworben werden. → „Zubehör“ siehe Seite 14

**Vorbereitung für Zubehör**

Je nach Zubehör muss das Grundgerät unterschiedlich vorbereitet werden.


- Grundgerät auf glatten, sauberen und stabilen Untergrund stellen.
- Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
- Grundgerät je nach Zubehör wie abgebildet vorbereiten.

→ **Bild I**

1. Vorbereitung für Werkzeuge.
2. Vorbereitung für Zubehör am schwarzen Antrieb mit Winkelgetriebe und Zubehör, das an Stelle der Schüssel eingesetzt wird.
3. Vorbereitung für Zubehör am roten Antrieb, zum Beispiel Mixer oder Multi-Zerkleinerer.
4. Vorbereitung für Zubehör am gelben Antrieb ohne Auslassöffnung für Lebensmittel, zum Beispiel Mutli-Mixer oder Zitruspresse.
5. Vorbereitung für Zubehör am gelben Antrieb mit Auslassöffnung für Lebensmittel, zum Beispiel Durchlaufschntzler.

- Gelbe, rote oder schwarze Markierung an Antrieb und Zubehör beachten.  
→ „Farbkennzeichnung“ siehe Seite 6
- Nicht genutzte Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Alle weiteren Schritte entnehmen Sie der jeweiligen, separaten Zubehöranleitung.

## Reinigung und Pflege

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

### **Stromschlaggefahr!**

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

### **Achtung!**

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

### **Grundgerät reinigen**

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

### **Schüssel und Werkzeug reinigen**

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

## Rezepte

### **Schlagsahne**

- 200 g-1500 g
- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe **7**, je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Profi Schlagbesen verarbeiten.



### **Eiweiß**

- 2-12 Eiweiß
- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe **7** mit dem Profi Schlagbesen verarbeiten.



### **Biskuitteig Grundrezept**

- 3 Eier
- 3-4 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 50 g Stärkemehl
- evtl. Backpulver
- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe **7** mit dem Profi Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe **1** stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise dazugeben und untermischen lassen.



**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

### **Rührteig**

#### **Grundrezept**

- 3-4 Eier
- 200-250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
- 200-250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 ml Milch
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Profi Flexi-Rührbesen verrühren.



**Höchstmenge:** 2½ x Grundrezept

## Mürbeteig

### Grundrezept

- 125 g Butter (Raumtemperatur)
- 100-125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
- 250 g Mehl
- evtl. Backpulver
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe **6** mit dem Profi Flexi-Rührbesen verarbeiten.



### Ab 500 g Mehl:

- Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **3** kneten.



**Höchstmenge:** 4 x Grundrezept

## Hefeteig

### Grundrezept

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Fett (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200-250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- Schale von ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe **3** mit dem Knethaken verarbeiten.



**Höchstmenge:** 3 x Grundrezept

## Nudelteig

### Grundrezept

- 500 g Mehl
- 250 g Eier (ca. 5 Stück)
- nach Bedarf 2-3 EL (20-30 g) kaltes Wasser
- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe **3** zu einem Teig verarbeiten.



**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept

## Brotteig

### Grundrezept

- 1000 g Mehl
- 3 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 660 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 4-5 Minuten auf Stufe **3** mit dem Knethaken verarbeiten.



**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept

## Feineinstellung der Werkzeuge

### ⚠ Verletzungsgefahr!

Vor der Feineinstellung den Netzstecker ausstecken.

### Achtung!

Die Feineinstellung der Werkzeuge nur in kleinen Schritten vornehmen. Der Schwenkarm muss vollständig abgesenkt werden können und die Werkzeuge dürfen dabei nicht am Boden und am Rand der Schüssel klemmen. Der optimale Abstand der Werkzeuge zur Schüssel beträgt 3mm.

### → Bildfolge

- Mit eingesetztem Profi Schlagbesen die aktuelle Einstellung überprüfen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10mm) im Uhrzeigersinn lösen.

- Abstand zur Schüssel durch Drehen des Werkzeugs einstellen (1 ganze Umdrehung entspricht 1mm Höhenverstellung).  
**Gegen den Uhrzeigersinn drehen:** Abstand zur Schüssel wird geringer.  
**Im Uhrzeigersinn drehen:** Abstand zur Schüssel wird größer.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Abstand des Werkzeugs überprüfen. Der optimale Abstand der Werkzeuge zur Schüssel beträgt 3mm. Gegebenenfalls den Abstand anpassen.
- Ist der Abstand optimal eingestellt, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm zurückkippen.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10mm) gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

---

## Sicherheitssysteme

### Einschaltsicherung

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

### Wiedereinschaltsicherung

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

### Überlastsicherung

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

### Schwenkarmsicherung

Der Schwenkarm lässt sich nicht entriegeln und bewegen, wenn auf dem hinteren Antrieb ein Zubehör angebracht ist.

---

## Hilfe bei Störungen

**Hinweis:** Bei einem Fehler in der Bedienung des Gerätes, einem Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. einem Gerätedefekt lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten. Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der folgenden Hinweise zu beseitigen.

### Achtung!

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

### Störung

Gerät läuft nicht an.

### Abhilfe

- Stromversorgung überprüfen.
- Netzstecker überprüfen.
- Schwenkarm kontrollieren.  
Richtige Position? Eingerastet?
- Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Die Wiedereinschaltsicherung ist aktiv. Drehschalter auf **○** stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

### Störung

Gerät schaltet während der Benutzung ab. Die Überlastsicherung ist aktiviert. Es wurde eine zu große Menge an Zutaten gleichzeitig oder zu lange verarbeitet.

### Abhilfe

- Drehschalter auf **○** stellen.

### Verletzungsgefahr!

Netzstecker ausstecken.

- Verarbeitungsmenge reduzieren.
- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten! → „Rezepte“ siehe Seite 10

**Störung**

Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt. Der Schwenkarm bewegt sich nach oben. Der Antrieb schaltet ab.

**Abhilfe**

- Drehschalter auf **O** stellen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Drehschalter wieder auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.

---

**Entsorgung**

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

---

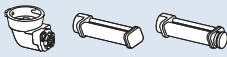

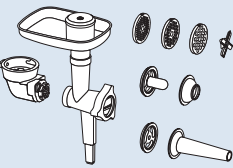
**Garantiebedingungen**

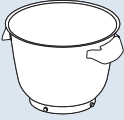

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

## Zubehör

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

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

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Edelstahl-Rührschüssel mit Griffen</b> In der Schüssel können bis zu 1500 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Kunststoff-Rührschüssel mit Griffen</b> In der Schüssel können bis zu 1500 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Fleischwolf</b> Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.

## Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles (voir « Recettes »)!

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

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

---

## Consignes de sécurité importantes

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

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

### **⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie!**

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



- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!
- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

### **Risques de blessures !**

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement.
- Lors de l'abaissement du bras pivotant, ne pas mettre la main dans le boîtier, afin d'empêcher de se coincer les doigts ou les mains. Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.
- Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les couvercles de protection des entraînements sont mis en place! Lors de l'utilisation d'ustensiles, monter le bol, son couvercle et les couvercles de protection des entraînements conformément à la notice!
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Ne pas introduire d'objet (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Ne jamais utiliser simultanément des ustensiles et accessoires ni 2 accessoires. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter aussi bien la présente notice que les notices d'utilisation jointes.
- Lors de l'utilisation d'accessoires, respecter le code couleur caractérisant les accessoires et entraînements.

### **⚠ Risque d'asphyxie!**

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

### **⚠ Attention!**

- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.
- La surface de travail doit être accessible, résistante à l'humidité, solide, plane, sèche et suffisamment grande pour éviter tout dommage dû aux projections et pour travailler sans encombre.

### **⚠ Important!**

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 23

**Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site web, vous trouverez plus d'informations sur nos produits.**

---

## **Sommaire**

Conformité d'utilisation .....	16
Consignes de sécurité importantes .....	16
Vue d'ensemble .....	19
Avant la première utilisation .....	19
Pièces et éléments de commande .....	19
Utilisation des ustensiles .....	21
Utiliser les accessoires .....	22
Nettoyage et entretien .....	23
Recettes .....	23
Ajustage fin des ustensiles .....	24
Systèmes de sécurité .....	25
Dérangements et solutions.....	25
Mise au rebut.....	26
Garantie.....	26
Accessoires .....	27

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure 1**

### Appareil de base

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

### Bol

- 9 **Bol mélangeur en acier inoxydable**
- 10 **Couvercle**
  - a Ouverture d'ajout des ingrédients

### Ustensiles

- 11 **Fouet mixeur « Profi Flexi » \***
  - a Capuchon de protection
  - b Levier de retrait des ustensiles
- 12 **Fouet batteur pro**
  - a Capuchon de protection
  - b Levier de retrait des ustensiles
- 13 **Crochet pétrisseur**
  - a Capuchon de protection
  - b Levier de retrait des ustensiles

\* selon le modèle

**Remarque :** en fonction du modèle, le robot culinaire est fourni avec des accessoires supplémentaires.

## Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel appareil, le débaler complètement, le nettoyer et le contrôler.

### Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure 1**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces.  
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 23

## Pièces et éléments de commande

### Code couleur

Les entraînements disposent de couleurs différentes (noir, jaune et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. N'utiliser ensemble que les accessoires et entraînements de même couleur.

### Entraînements

→ **Figure 1**

L'appareil possède 3 entraînements différents.

#### Entraînement principal, noir (4)

Pour l'utilisation des ustensiles ou l'utilisation d'accessoires avec l'entraînement d'angle.



#### Entraînement avant, jaune (5)

Pour l'utilisation d'accessoires dotés de la pièce de jonction jaune.



#### Entraînement arrière, rouge (6)

Pour l'utilisation d'accessoires dotés de la pièce de jonction rouge.



## Couvercle de protection de l'entraînement (5a et 6a)

Pour la fermeture des entraînements pas utilisés.


Autres informations: → «Accessoires» voir page 27

## Interrupteur rotatif

→ Fig. 

L'interrupteur rotatif permet de sélectionner la vitesse souhaitée ou d'éteindre l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de l'appareil, de déclenchement d'un fusible ou d'un défaut au niveau de l'appareil, celui-ci ne peut plus être mis en marche.

### Réglages

<b>M</b>	Commutation à vitesse maximale / rapide. Maintenir l'interrupteur en position pendant la durée souhaitée.
<b>O</b>	Arrêt / mise hors tension
	Fonction « Incorporer » avec vitesse minimale / très lente.
<b>1...7</b>	Vitesses 1 : vitesse minimale / marche lente 7 : vitesse maximale / marche rapide

## Ustensiles

→ Figure 

### Fouet mixeur « Profi Flexi »

Pour mélanger des pâtes (p. ex. pâte à cake) ou de la mousse et pour incorporer des blancs montés en neige ou de la crème



### Fouet batteur pro

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




### Crochet pétrisseur

Pour pétrir les pâtes épaisses (p. ex. pâte à la levure de boulanger) et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (p. ex. raisins secs, pépites de chocolat)



## Recommandations concernant la vitesse

	Pour incorporer et mélanger avec précaution divers ingrédients (p. ex. incorporer des blancs en neige)
<b>1-2</b>	Pour introduire et mélanger des ingrédients
<b>3</b>	Pour pétrir des pâtes épaisses avec le crochet pétrisseur
<b>5-7</b>	Pour mélanger et battre des ingrédients (p. ex. crème chantilly) avec le fouet mixeur « Profi Flexi » ou le fouet batteur pro
<b>M</b>	Ne convient pas pour l'utilisation d'ustensiles !

## Ajustage fin des ustensiles

D'usine, l'appareil est réglé de manière à ce que le fouet batteur pro soit pratiquement au contact du fond du bol, afin que les ingrédients soient mélangés de manière optimale. Si les ustensiles touchent le fond du bol ou s'ils en sont trop éloignés, la distance peut être facilement corrigée.

## Bras pivotant

→ Figure 

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



## Bol et couvercle

→ Figure 

L'appareil est livré avec un bol spécial. Une fois mis en place et tourné, il est fermement fixé sur l'appareil de base.

Le couvercle est monté sur le bras pivotant, si bien qu'il s'ouvre automatiquement lorsque le bras pivotant est soulevé.

## Mettre en place et retirer les ustensiles

### → Figure E

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

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

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

## Compartment de rangement du cordon

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

## Systèmes de sécurité

L'appareil possède différents systèmes de sécurité. → « *Systèmes de sécurité* » voir page 25

---

## Utilisation des ustensiles

### ⚠ Risques de blessures !

- Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol ou l'ouverture d'ajout.
- N'utiliser que lorsque le couvercle est mis en place.
- Avant de déplacer le bras pivotant ou de changer d'ustensiles, attendre impérativement l'arrêt complet de l'entraînement.
- Pour des raisons de sécurité, il est impératif de toujours mettre en place les couvercles de protection sur les entraînements avant et arrière.

## Préparation

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse, propre et stable.
- Sortir le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
- Monter le couvercle, ouverture d'ajout orienté vers l'avant, sur l'entraînement principal.
- Mettre le bol en place. Respecter ce faisant les évidements de l'appareil de base.
- Tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encliquetage.

### Important !

L'appareil ne peut être démarré si le bol n'est pas inséré correctement.

### → Suite de la figure F

1. Sélectionner le fouet mixeur « Profi Flexi », le fouet batteur pro ou le crocher pétrisseur en fonction du traitement nécessaire → « *Vue d'ensemble* » voir page 19. Orienter le levier situé au niveau du capuchon de protection vers l'avant, puis insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à encliquetage.
2. Verser les ingrédients à traiter dans le bol.
3. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.

### ⚠ Risques de blessures !

Baisser le bras pivotant avec précaution ! Veiller ce faisant à ne pas se coincer les doigts ou les mains.

## Utiliser l'appareil

4. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler le sélecteur rotatif au niveau voulu. Recommandations concernant la vitesse : → « *Vue d'ensemble* » voir page 19
5. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir éteint le résultat souhaité.

6. Amener l'interrupteur rotatif sur **O**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
8. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à pouvoir le retirer. Retirer le bol.
9. Pousser le levier situé au niveau du capuchon de protection vers le bas jusqu'à ce que l'ustensile se détache, puis le retirer de l'entraînement.
10. Retirer le couvercle de l'entraînement.
11. Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 23

**Remarque :** pour découvrir votre nouvel appareil et ses fonctions, vous pouvez également utiliser nos exemples d'utilisation.  
→ « *Recettes* » voir page 23

## Rajouter des ingrédients

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

### → Figure 1

- Lorsque l'appareil fonctionne, ajouter avec précaution les ingrédients par le biais de l'orifice d'ajout.

### ⚠ Risques de blessures !

Ne jamais introduire les doigts, les mains ni des objets dans l'orifice d'ajout !

### → Suite de la figure 1

1. Pour rajouter de grandes quantités ou des ingrédients volumineux, commuter l'interrupteur rotatif sur **O** et attendre l'immobilisation complète de l'entraînement.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
3. Mettre les ingrédients directement dans le bol.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage. Continuer le traitement des ingrédients. → « *Utiliser l'appareil* » voir page 21

---

## Utiliser les accessoires

Il existe, pour votre robot culinaire, toute une série d'accessoires qui élargissent considérablement ses fonctions. En fonction du modèle, certains accessoires sont déjà compris dans la fourniture. Si un accessoire n'est pas compris dans la fourniture d'origine, il peut être acheté dans le commerce ou auprès du service après-vente.  
→ « *Accessoires* » voir page 27

## Préparatifs pour les accessoires

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

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

### → Figure 2

1. Préparatifs pour les ustensiles.
  2. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement d'angle noir et accessoires à installer au lieu du bol.
  3. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement rouge, p. ex. le mixeur ou le broyeur multifonction.
  4. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement jaune sans orifice de sortie pour les ingrédients, p. ex. le mixeur ou le presse-agrumes.
  5. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement jaune avec orifice de sortie, p. ex. le râpeur.
- Respecter les marquages jaune, rouge ou noir sur l'entraînement et les accessoires. → « *Code couleur* » voir page 19

- Toujours recouvrir les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Consulter les étapes suivantes dans la notice relative à l'accessoire correspondant.

## Nettoyage et entretien

L'appareil et les ustensiles utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation. → **Figure 1**

### ⚠ Risque d'électrocution !

- Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur.

### Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- Ne pas coincer pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

### Nettoyer l'appareil de base

- Retirer le couvercle de protection de l'entraînement.
- Essuyer l'appareil de base et les couvercles de protection des entraînements avec un chiffon doux humidifié, puis les sécher.

### Nettoyer le bol et les ustensiles

- Nettoyer le bol, le couvercle et les ustensiles avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux ou une éponge ou les mettre dans le lave-vaisselle.
- Laisser sécher toutes les pièces.

## Recettes

### Crème chantilly

- 200 g-1 500 g
- Travailler la crème avec le fouet batteur pro pendant 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) au niveau 7.



### Blancs d'œufs

- 2-12 blancs d'œufs
- Travailler les blancs d'œufs avec le fouet batteur pro pendant 4 à 6 minutes au niveau 7.



### Pâte génoise

#### Recette de base

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



**Quantité maximale :** 2 x la recette de base

## Pâte à cake

### Recette de base

- 3-4 oeufs
- 200-250 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste de ½ citron
- 200-250 g de beurre ou de margarine (à température ambiante)
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 ml de lait
- Mélanger tous les ingrédients avec le fouet mixeur « Profi Flexi » pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 3 à 6 minutes au niveau **5**.

**Quantité maximale :** 2,5 x 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 température ambiante)
- 80 g de sucre
- 200-250 ml de lait tiède
- 25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure
- Le zeste d'½ citron
- 1 pincée de sel
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 3 à 6 minutes au niveau **3**.

**Quantité maximale :** 3 x la recette de base



## Pâte sablée

### Recette de base

- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 100-125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
- 250 g de farine
- Eventuellement de la levure chimique
- Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur « Profi Flexi » pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 2 à 3 minutes au niveau **6**.

### A partir de 500 g de farine :

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

**Quantité maximale :** 4 x la recette de base



## Pâte à pâtes

### Recette de base

- 500 g de farine
- 250 g d'œufs (5 œufs environ)
- 2 à 3 cuillères à soupe (20 à 30 g) d'eau froide, selon les besoins
- Travailler tous les ingrédients pendant env. 3 à 5 minutes au niveau **3** jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

**Quantité maximale :** 1,5 x la recette de base



## Pâte à pain

### Recette de base

- 1 000 g de farine
- 3 sachets de levure de boulanger
- 2 c. à c. de sel
- 660 ml d'eau tiède
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 4 à 5 minutes au niveau **3**.

**Quantité maximale :** 1,5 x la recette de base





## Ajustage fin des ustensiles

### ⚠ Risques de blessures !

Avant d'effectuer l'ajustage fin, débrancher la fiche de la prise de courant.

### Attention !

L'ajustage fin des ustensiles doit être effectué uniquement par petits pas. Le bras pivotant doit pouvoir être abaissé complètement, mais les ustensiles ne doivent pas se coincer au niveau du sol ou du bord du bol. La distance optimale entre les ustensiles et le bol s'élève à 3 mm.

### → Suite de la figure

- Vérifier le réglage actuel en mettant en place le fouet batteur pro « Profi ».
- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
- Tenir l'ustensile avec une main. Desserer le contre-écrou en le tournant, avec une clé de 10 mm, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Régler la distance par rapport au bol en tournant l'ustensile (1 tour complet correspondant à une augmentation de la hauteur de 1 mm).

### Rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre :

la distance par rapport au bol diminue.

### Rotation dans le sens des aiguilles d'une montre :

la distance par rapport au bol augmente.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
- Vérifier la distance par rapport à l'ustensile. La distance optimale entre les ustensiles et le bol s'élève à 3 mm. Si nécessaire, corriger la distance.
- Si la distance est réglée de manière optimale, appuyer sur la touche de déverrouillage, ramener le bras pivotant dans sa position de base.
- Tenir l'ustensile avec une main. Serrer le contre-écrou en le tournant, avec une clé de 10 mm, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

## Systemes de sécurité

### Sécurité anti-enclenchement

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

### Sécurité anti-réenclenchement

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

### Sécurité anti-surcharge

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

### Sécurité du bras pivotant

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

---

## Dérangements et solutions

**Remarque :** en cas d'erreur de manipulation de l'appareil, de déclenchement d'un fusible ou d'un défaut au niveau de l'appareil, celui-ci ne peut plus être mis en marche. Commencer par supprimer le problème à l'aide des consignes qui suivent.

### Attention !

Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

### Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

#### Solution

- Vérifier l'alimentation électrique.
- Vérifier la fiche mâle.
- Contrôler le bras pivotant. Position correcte ? Bien enclenché ?
- Tourner le bol jusqu'en butée.
- La sécurité anti-réenclenchement est activée. Commuter l'interrupteur rotatif sur **O**, puis le ramener sur le niveau souhaité.

### Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation. La protection anti-surcharge est activée. Une trop grande quantité d'ingrédients a été traitée simultanément ou trop longtemps.

#### Solution

- Amener l'interrupteur rotatif sur **O**.

### Risques de blessures !

Débrancher la fiche de la prise de courant.

- Réduire la quantité à traiter.
- Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
- Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles! → « *Recettes* » voir page 23

### Dérangement

La touche de déverrouillage a été actionnée par mégarde alors que l'entraînement tournait. Le bras pivotant se déplace vers le haut. L'entraînement s'arrête.

#### Solution

- Amener l'interrupteur rotatif sur **O**.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
- Ramener l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.

---

## Mise au rebut



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



marqué selon la directive européenne



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

---

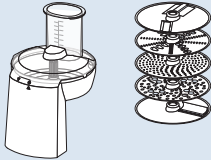
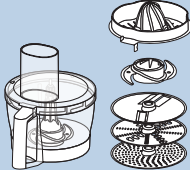
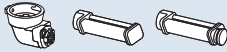

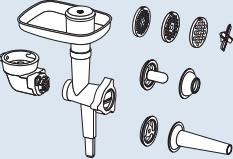
## Garantie


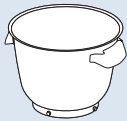
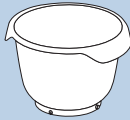
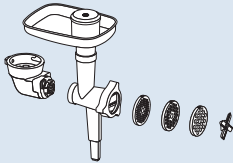
Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

## Accessoires

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

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

Accessoires	Désignation	Description
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Mixeur</b> Pour mixer des boissons, réduire les fruits et légumes en purée, préparer de la mayonnaise, broyer des fruits, noix, et glaçons, mixer des soupes et sauces.
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Bol mélangeur en acier inoxydable avec poignées</b> Dans ce bol, il est possible de travailler jusqu'à 1 500 g de farine plus les ingrédients.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Bol mélangeur en plastique avec poignées</b> Dans ce bol, il est possible de travailler jusqu'à 1 500 g de farine plus les ingrédients.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Hachoir à viande</b> Pour hacher de la viande fraîche destinée à un tartare ou un rôti de viande hachée.

---

## Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. Non superare le quantità massime ammesse (vedere "Ricette").

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

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

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

### **Pericolo di lesioni!**

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

### **Pericolo di soffocamento!**

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

### **Attenzione!**

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

### **Importante!**

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 35*

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

---

## Indice

Uso corretto .....	29
Importanti avvertenze di sicurezza .....	29
Panoramica .....	31
Prima del primo utilizzo .....	31
Parti ed elementi di comando .....	31
Utilizzo degli utensili .....	33
Utilizzo degli accessori .....	34
Pulizia e cura .....	35
Ricette .....	35
Regolazione di precisione degli utensili....	36
Sistemi di sicurezza .....	37
Rimedi in caso di guasti.....	37
Smaltimento.....	38
Garanzia .....	38
Accessori .....	38

---

## Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura A**

### Apparecchio base

- 1 Manopola**
  - a Scala di regolazione
- 2 Pulsante di sblocco**
- 3 Braccio oscillante**
- 4 Ingranaggio principale (nero)**
  - a Apertura per l'inserimento degli utensili
- 5 Ingranaggio anteriore (giallo)**
  - a Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio
- 6 Ingranaggio posteriore (rosso)**
  - a Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio
- 7 Vano portacavo**
- 8 Incavi per la ciotola**

### Ciotola

- 9 Ciotola in acciaio inox**
- 10 Coperchio**
  - a Pozzetto di riempimento

### Utensili

#### 11 Frusta "Profi Flexi" \*

- a Cappuccio di protezione
- b Leva per la rimozione dell'utensile

#### 12 Frusta per montare professionale

- a Cappuccio di protezione
- b Leva per la rimozione dell'utensile

#### 13 Gancio impastatore

- a Cappuccio di protezione
- b Leva per la rimozione dell'utensile

\* a seconda del modello

**Nota:** la macchina da cucina viene fornita con ulteriori accessori a seconda del modello.

---

## Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutte le parti degli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili.  
→ **Figura A**
- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 35

---

## Parti ed elementi di comando

### Marcature colorate

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

## Ingranaggi

→ Figura 

L'apparecchio è dotato di 3 ingranaggi diversi.

### Ingranaggio principale, nero (4)

Per utilizzare utensili oppure accessori con un ingranaggio angolare.



### Ingranaggio anteriore, giallo (5)

Per utilizzare accessori con raccordo giallo.



### Ingranaggio posteriore, rosso (6)

Per utilizzare accessori con raccordo rosso.



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

Per coprire gli ingranaggi non in uso.

Ulteriori informazioni: → “Accessori” ved. pagina 38


## Manopola

→ figura 

La manopola serve per selezionare la velocità desiderata oppure spegnere l'apparecchio. Se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, se scatta la protezione elettronica oppure in presenza di un guasto, l'apparecchio non può più essere acceso.



### Impostazioni

<b>M</b>	Funzionamento “pulse” alla massima velocità / veloce. Tenere la manopola in posizione per il tempo desiderato.
<b>O</b>	Arresto / spegnimento
	Funzione “incorporare” alla velocità più bassa / molto lenta.
<b>1...7</b>	Livelli di velocità <b>1:</b> velocità bassa / lento <b>7:</b> velocità massima / veloce

## Utensili

→ Figura 

### Frusta “Profi Flexi”

Per miscelare impasti, ad es. impasti per dolci oppure mousse. Per incorporare albume montato a neve o panna.



### Frusta per montare professionale

Per montare albume d'uovo, panna e impasti leggeri, ad es. pasta biscotto.




### Gancio impastatore

Per lavorare impasti più impegnativi (ad es. pasta lievitata) e per amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati (per es. uvetta, pezzetti di cioccolato).



### Consigli sulla velocità

	Per incorporare e mescolare delicatamente ingredienti diversi (ad es. per incorporare albume montato a neve).
<b>1-2</b>	Per incorporare e mescolare ingredienti.
<b>3</b>	Per impastare impasti impegnativi con il gancio impastatore.
<b>5-7</b>	Per mescolare e sbattere (ad es. panna montata) con la frusta “Profi Flexi” o con la frusta per montare professionale.
<b>M</b>	Non adatta per l'utilizzo degli utensili!

### Regolazione di precisione degli utensili

La regolazione in fabbrica dell'apparecchio prevede che la frusta per montare professionale tocchi quasi il fondo della ciotola per mescolare al meglio gli ingredienti. Se gli utensili toccano il fondo della ciotola oppure sono troppo lontani, è possibile regolare la distanza facilmente. → “Regolazione di precisione degli utensili” ved. pagina 36



## Braccio oscillante

### → Figura C

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



## Ciotola e coperchio

### → Figura D

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

## Inserimento e rimozione di utensili

### → Figura E

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

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

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

## Vano portacavo

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

## Sistemi di sicurezza

L'apparecchio prevede diversi sistemi di sicurezza. → "Sistemi di sicurezza" ved. pagina 37

## Utilizzo degli utensili

### ⚠ Pericolo di lesioni!

- Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento.
- Lavorare soltanto con il coperchio chiuso.
- Prima di muovere il braccio oscillante o di sostituire l'utensile, attendere tassativamente che l'ingranaggio si sia fermato.
- Per motivi di sicurezza, applicare sempre i coperchi di sicurezza sull'ingranaggio anteriore e su quello posteriore.

## Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, pulita e stabile.
- Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.
- Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
- Inserire il coperchio con il pozzetto di riempimento in avanti sull'ingranaggio principale.
- Inserire la ciotola, prestando attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.

### Importante!

L'apparecchio non si aziona se la ciotola non è inserita correttamente.

### → Sequenza immagini F

1. A seconda del tipo di lavorazione, scegliere la frusta "Profi Flexi", la frusta per montare professionale o il gancio impastatore → "Utensili" ved. pagina 32. Girare la leva sul cappuccio di protezione in avanti e inserire l'utensile nell'ingranaggio principale fino allo scatto.
2. Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
3. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.

### **⚠ Pericolo di lesioni!**

Abbassare il braccio oscillante con cautela! Prestare attenzione che le dita o le mani non restino incastrate.

### **Uso dell'apparecchio**

4. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata. Consigli sulla velocità:  
→ *“Utensili” ved. pagina 32*
5. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
6. Posizionare la manopola su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
7. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
8. Ruotare la ciotola in senso orario finché non è possibile sollevarla. Rimuovere la ciotola.
9. Premere la leva sul cappuccio di protezione verso il basso finché l'utensile non si stacca, quindi togliere l'utensile dall'ingranaggio.
10. Togliere il coperchio dall'ingranaggio.
11. Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ *“Pulizia e cura” ved. pagina 35*

**Nota:** seguite i nostri esempi d'impiego per conoscere meglio il vostro nuovo apparecchio e le sue funzioni. → *“Ricette” ved. pagina 35*

### **Aggiunta di ingredienti**

Durante la lavorazione è possibile aggiungere altri ingredienti.

#### **→ Figura**

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

### **⚠ Pericolo di lesioni!**

Non mettere mai le dita, le mani o altri oggetti nel pozzetto di riempimento!

#### **→ Sequenza immagini**

1. Per aggiungere quantità maggiori o ingredienti più grandi, portare la manopola su **O** e attendere l'arresto dell'apparecchio.

2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
3. Inserire gli ingredienti direttamente nella ciotola.
  - Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia. Continuare a lavorare gli ingredienti.  
→ *“Uso dell'apparecchio” ved. pagina 34*

---

## **Utilizzo degli accessori**

Per la macchina da cucina è disponibile una serie di accessori che consentono di eseguire molte funzioni in più. A seconda del modello, determinati accessori sono già compresi nella fornitura. Se un accessorio non è compreso nella dotazione, può essere acquistato presso i rivenditori e presso il servizio di assistenza clienti.  
→ *“Accessori” ved. pagina 38*

### **Preparativi per l'uso degli accessori**

L'apparecchio base deve essere preparato in modo diverso a seconda degli accessori.

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, pulita e stabile.
- Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.
- Preparare l'apparecchio base come mostrato, in base all'accessorio.

#### **→ Figura**

1. Preparativi per l'uso degli utensili.
2. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio nero con ingranaggio angolare e accessorio, che viene inserito al posto della ciotola.
3. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio rosso, ad esempio frullatore o tritatutto universale.
4. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio giallo senza apertura di uscita per gli alimenti, ad esempio multi-mixer o spremiagrumi.

5. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio giallo con apertura di uscita per gli alimenti, ad esempio sminuzatore continuo.
  - Prestare attenzione ai colori giallo, rosso o nero sull'ingranaggio e sugli accessori. → "Marcatore colorate" ved. pagina 31
  - Coprire sempre gli ingranaggi non utilizzati con gli appositi coperchi di sicurezza.
  - Per tutte le ulteriori operazioni consultare le istruzioni per l'uso degli accessori.

## Pulizia e cura

L'apparecchio e tutti gli utensili utilizzati devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo. → **Figura 1**

### **⚠ Pericolo di scossa elettrica!**

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

### **Attenzione!**

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

## Pulizia dell'apparecchio base

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

## Pulizia della ciotola e degli utensili

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

## Ricette

### Panna montata

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



### Albumi

- 2-12 albumi
- Con la frusta per montare professionale, montare gli albumi da 4 a 6 minuti alla velocità 7.



### Pasta biscotto

#### Ricetta base

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



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

### Impasto di base per dolci

#### Ricetta base

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



- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta "Profi Flexi" per ca. ½ minuto alla velocità **1**, quindi per ca. 3-4 minuti alla velocità **5**.

**Quantità massima:** 2 volte e ½ la ricetta base

## Pasta frolla

### Ricetta base

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



### A partire da 500 g di farina:

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



**Quantità massima:** 4 volte la ricetta base

## Pasta lievitata

### Ricetta base

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



**Quantità massima:** 3 volte la ricetta base

## Pasta

### Ricetta base

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



**Quantità massima:** 1,5 volte la ricetta base

## Pasta per il pane

### Ricetta base

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



**Quantità massima:** 1,5 volte la ricetta base

---

## Regolazione di precisione degli utensili

### ⚠ Pericolo di lesioni!

Prima di procedere con la regolazione di precisione staccare la spina di alimentazione.

### Attenzione!

Effettuare la regolazione di precisione degli utensili soltanto a piccoli passi. Il braccio oscillante deve poter essere completamente abbassato e gli utensili non devono restare bloccati sul fondo e sui bordi della ciotola. La distanza ottimale tra gli utensili e la ciotola è di 3 mm.

### ➔ Sequenza immagini

- Controllare la regolazione corrente con la frusta per montare professionale.
- Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
- Tenere fermo l'utensile con una mano. Svitare il controdado in senso orario con una chiave a forchetta (10 mm).

- Regolare la distanza dalla ciotola ruotando l'utensile (1 giro completo corrisponde a una regolazione in altezza di 1 mm).

**Rotazione in senso antiorario:**

la distanza dalla ciotola diminuisce.

**Rotazione in senso orario:**

la distanza dalla ciotola aumenta.

- Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
- Controllare la distanza dell'utensile. La distanza ottimale tra gli utensili e la ciotola è di 3 mm. Eventualmente regolare la distanza.
- Una volta regolata la distanza, premere il pulsante di sblocco e alzare il braccio oscillante.
- Tenere fermo l'utensile con una mano. Serrare il controdado con una chiave a forchetta (10 mm) in senso antiorario.

## Sistemi di sicurezza

### Sicurezza d'accensione

L'apparecchio può essere acceso soltanto quando la ciotola è inserita e ruotata fino all'arresto oppure quando un accessorio con ingranaggio angolare è fissato all'ingranaggio principale e quando il braccio oscillante è bloccato nella posizione in basso.

### Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta acceso, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia. Per riavviarlo prima posizionare la manopola su **O**, quindi riaccenderlo.

### Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico spegne automaticamente il motore durante l'uso, ad esempio se si lavorano quantità eccessive di alimenti.

### Sicurezza del braccio oscillante

Il braccio oscillante non può essere sbloccato e spostato quando sull'ingranaggio posteriore è applicato un accessorio.

## Rimedi in caso di guasti

**Nota:** se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, se scatta la protezione elettronica oppure in presenza di un guasto, l'apparecchio non può più essere azionato. Provare prima a risolvere il problema insorto con l'aiuto delle istruzioni seguenti.

### Attenzione!

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

### Guasto

L'apparecchio non si avvia.

#### Rimedio

- Controllare l'alimentazione elettrica.
- Controllare la spina di alimentazione.
- Controllare il braccio oscillante. Posizione corretta? Braccio in arresto?
- Ruotare la ciotola fino all'arresto.
- È attivo il blocco di riaccensione. Portare la manopola su **O** e poi indietro alla velocità desiderata.

### Guasto

L'apparecchio si spegne durante l'uso. La sicurezza di sovraccarico si è attivata. È stata lavorata una quantità eccessiva di ingredienti oppure è stata lavorata troppo a lungo.

#### Rimedio

- Posizionare la manopola su **O**.

### ⚠ Pericolo di lesioni!

Staccare la spina di alimentazione.

- Ridurre la quantità di alimenti lavorati.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- Non superare le massime quantità ammesse! → "Ricette" ved. pagina 35

### Guasto

È stato azionato per errore il pulsante di sblocco con l'ingranaggio in rotazione. Il braccio oscillante si solleva. L'ingranaggio si spegne.

## Rimedio

- Posizionare la manopola su **O**.
- Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
- Riportare la manopola alla velocità desiderata.

## Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

## Garanzia

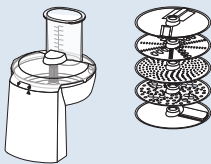
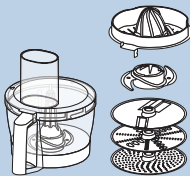
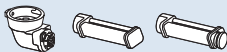
Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.


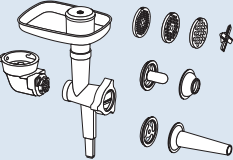

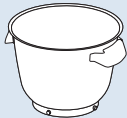

Con riserva di modifica.

## Accessori

Gli accessori e i ricambi possono essere acquistati presso i rivenditori o tramite il servizio di assistenza clienti. Poiché la gamma di prodotti viene continuamente ampliata, è possibile che siano disponibili accessori non riportati in queste istruzioni.

Visitare [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) per vedere l'elenco aggiornato degli accessori disponibili.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Sminuzzatore continuo</b> Per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare frutta, verdura e altri alimenti.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Multimixer con spremiagrumi</b> Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per tagliare a julienne carote, rafano e formaggio, per grattugiare frutta secca e cioccolato raffreddato. Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Torchio per la pasta</b> Per preparare pasta corta e lunga.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	<b>MUZ9TM1</b>	<p><b>Set tritatutto</b></p> <p>Per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie, cereali, caffè o zucchero. Per sminuzzare e tritare carne, pesce, formaggio duro, erbe, frutta, verdura, frutta secca o cioccolato. Per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e frutta surgelata e per frullare.</p>
	<b>MUZ9HA1</b>	<p><b>Tritacarne con beccucci per salsicce e kebbe</b></p> <p>Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone. Per riempire le salsicce. Per preparare ravioli di pasta o ripieni di carne macinata.</p>
	<b>MUZ9MX1</b>	<p><b>Frullatore</b></p> <p>Per miscelare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare la maionese, per sminuzzare frutta, frutta secca e cubetti di ghiaccio, per frullare e mescolare minestre e salse.</p>
	<b>MUZ9ER1</b>	<p><b>Ciotola in acciaio inossidabile con manici</b></p> <p>Nella ciotola è possibile lavorare fino a 1500 g di farina più gli ingredienti.</p>
	<b>MUZ9KR1</b>	<p><b>Ciotola di plastica con manici</b></p> <p>Nella ciotola è possibile lavorare fino a 1500 g di farina più gli ingredienti.</p>
	<b>MUZ9FW1</b>	<p><b>Tritacarne</b></p> <p>Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.</p>

## Kundendienst – Customer Service

**DE Deutschland, Germany**  
BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6-8  
90431 Nürnberg  
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
mailto:cp-servicecenter@bshg.com  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar.

**AE United Arab Emirates,**  
**الإمارات العربية المتحدة**

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
mailto:service.uae@bshg.com  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)

**AL Republika e Shqipërisë,**  
**Albania**

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,  
Pallati "Matrix Konstruktion",  
Kati 0 dhe +1  
1023 Tirane  
Tel.: 4 2278 130, -131  
Fax: 4 2278 130  
mailto:info@elektro-servis.com

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

**AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien

Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele  
weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)  
Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produktinformationen  
Tel.: 0810 550 511  
mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für  
Sie erreichbar.

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

**BA Bosna i Hercegovina,**  
**Bosnia-Herzegovina**

"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel.: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
mailto:bosch\_siemens\_sarajevo@  
yahoo.com

**BE Belgique, België, Belgium**

BSH Home Appliances S.A.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 141  
Fax: 024 757 291  
mailto:bru-repairs@bshg.com  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

**BG Bulgaria**

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

**BH Bahrain, مملكة البحرين**

Khalalifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
mailto:service@khalalifat.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](http://www.bosch-home.com)

**CY Cyprus, Κύπρος**

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

**CZ Česká Republika,**  
**Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

**DK Danmark, Denmark**

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

**EE Eesti, Estonia**

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

**ES España, Spain**

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



**FI Suomi, Finland**

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

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0892 698 110 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et  
Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to order  
spare parts and accessories or for  
product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call

Tel.: 0344 892 8979\*

\*Calls are charged at the basic rate, please  
check with your telephone service provider for  
exact charges

**GR Greece, Ελλάς**

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

**HK Hong Kong, 香港**

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

**HR Hrvatska, Croatia**

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

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó téf 8-9.  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: +361 489 5461  
Fax: +361 201 8786  
mailto:hibabejelentés@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto: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  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute.

**IL Israel, ישראל**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

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

**IS Iceland**

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

**IT Italia, Italy**

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

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Tehehi, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh, 120220  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Tehehi-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 0372 12146  
Fax: 0372 12165  
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

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

**LV Latvija, Latvia**

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

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Щусева 98  
2012 Кишинев  
тел./ факс: 022 23 81 80  
mailto:bosch-md@mail.ru

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

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

**NL Nederlande, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4845  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com  
Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 0800 245 700\*  
Fax: 0800 256 535  
mailto:repairaction.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm  
(exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

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

**RO România, Romania**

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

**RU Russia, Россия**

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

**SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية**

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

**SE Sverige, Sweden**

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

**SG Singapore, 新加坡**

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

**SI Slovenija, Slovenia**

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

**SK Slovensko, Slovakia**

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

**TR Türkiye, Turkey**

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

**TW Taiwan, 台灣**

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

**UA Ukraine, Україна**

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

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
mailto:a\_service@gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

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

**ZA South Africa**

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

# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

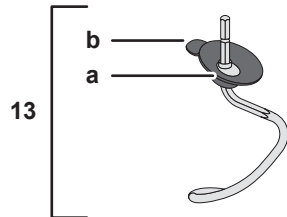
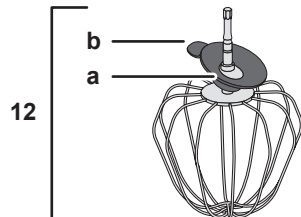
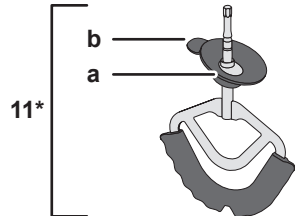
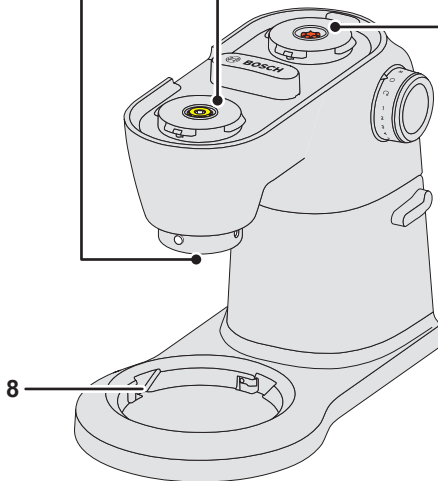
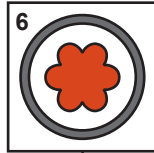
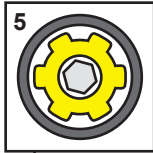
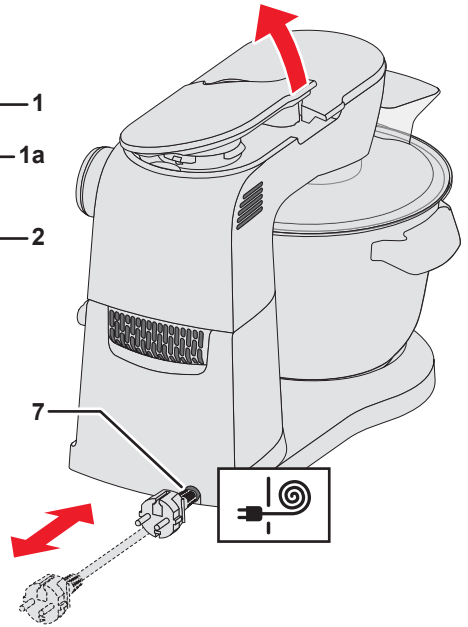
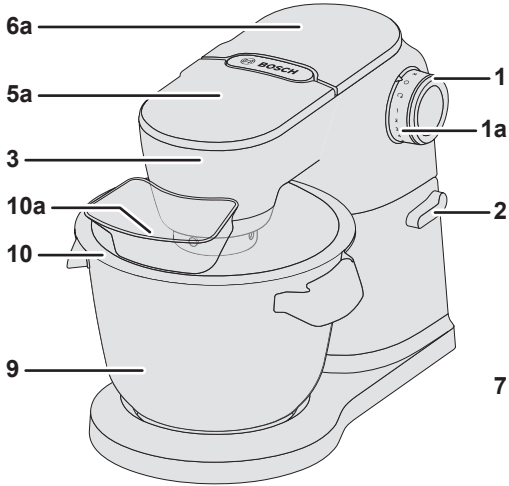
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

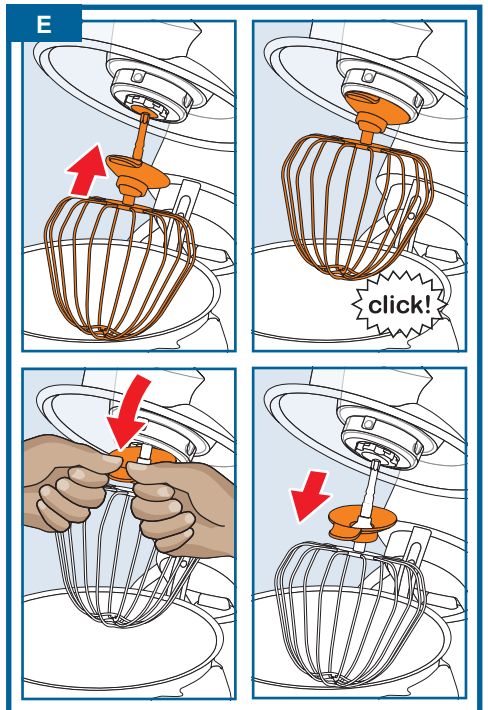
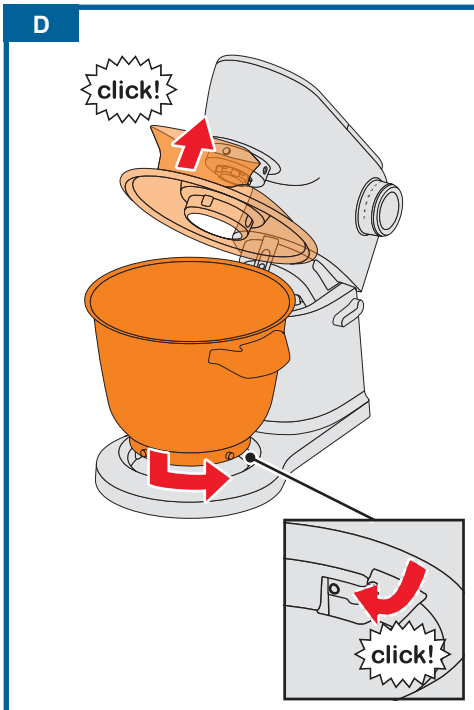
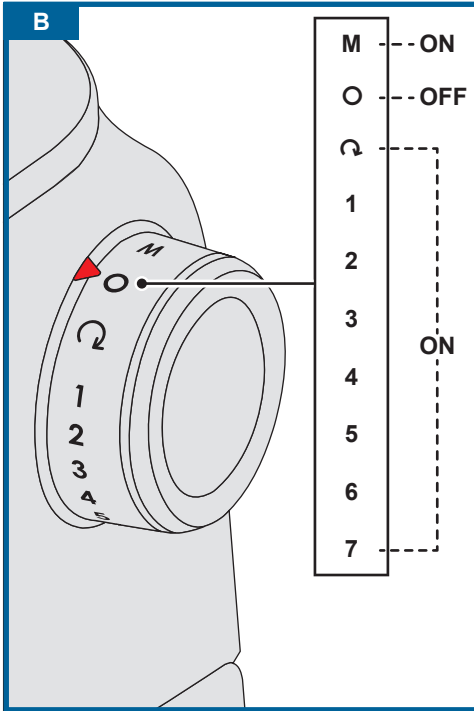


**8001050382**

960921

A

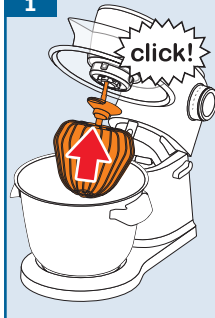




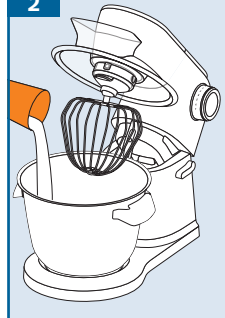
F



1



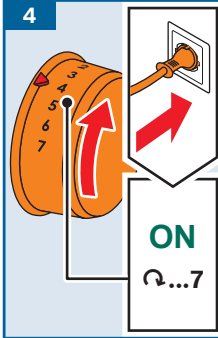
2



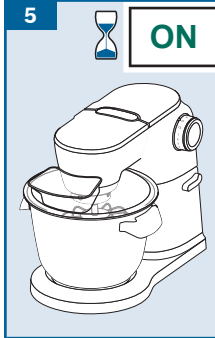
3



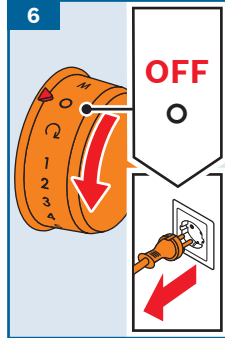
4



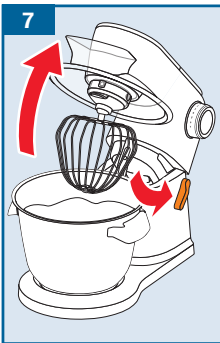
5



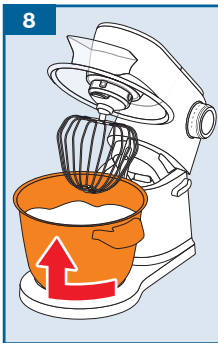
6



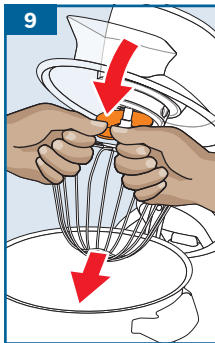
7



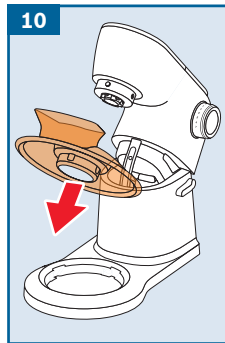
8



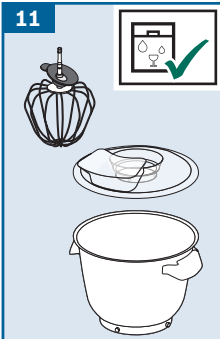
9

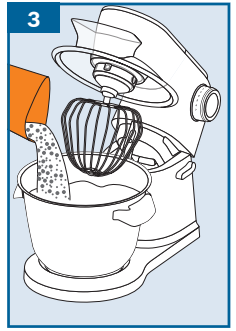
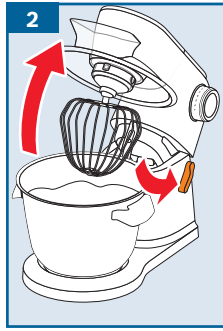
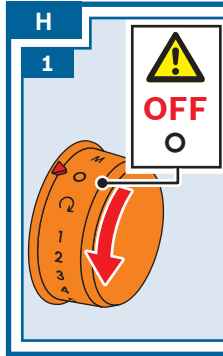


10

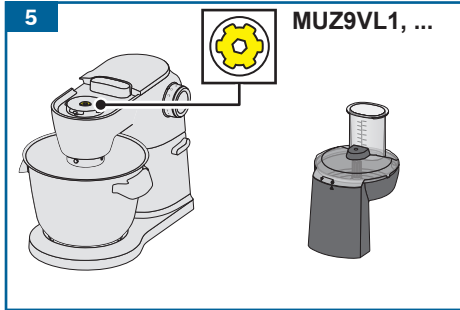
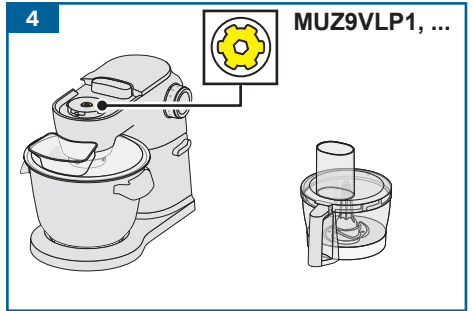
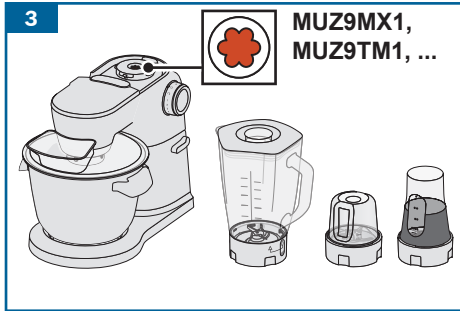
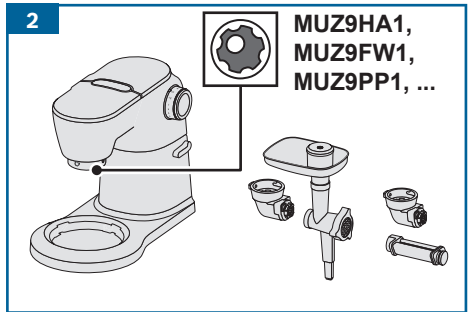
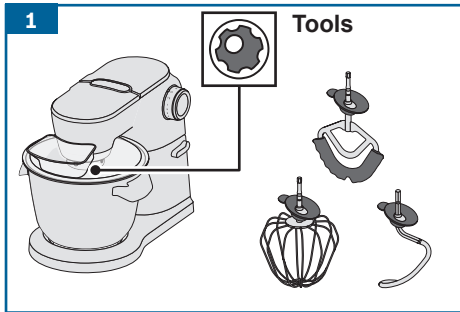


11






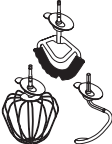





**I** → [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)





J

				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

K

