



**BOSCH**

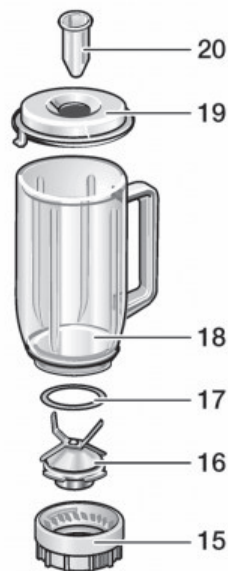
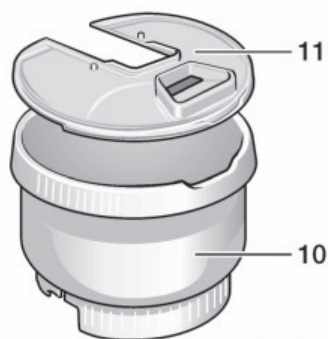
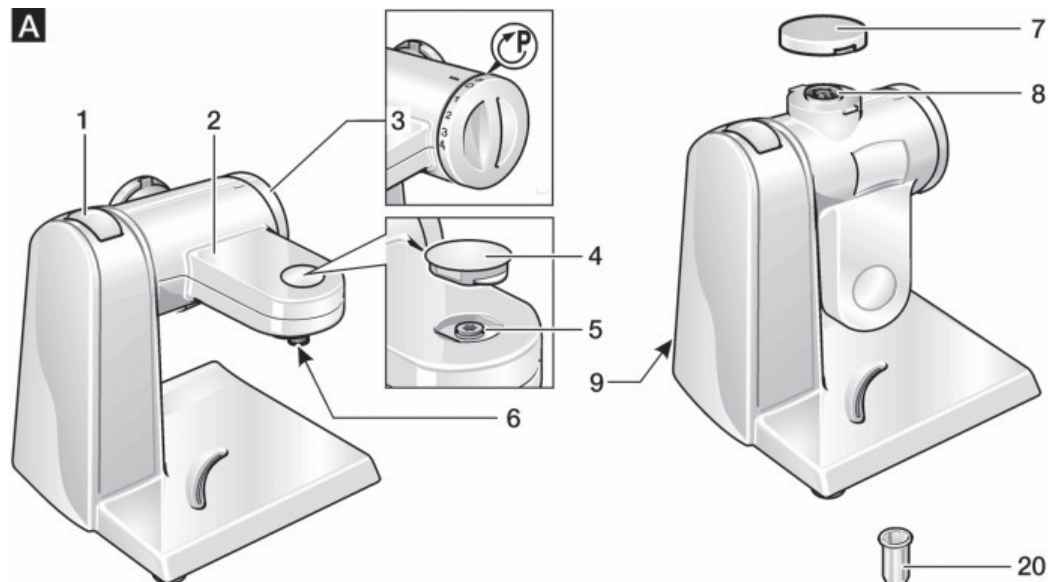
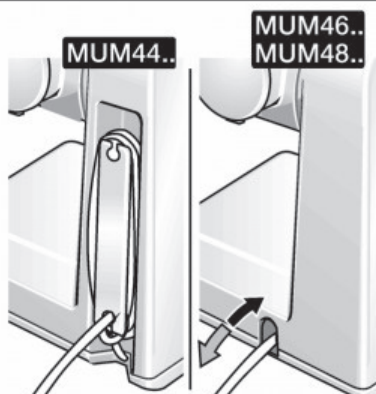
Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

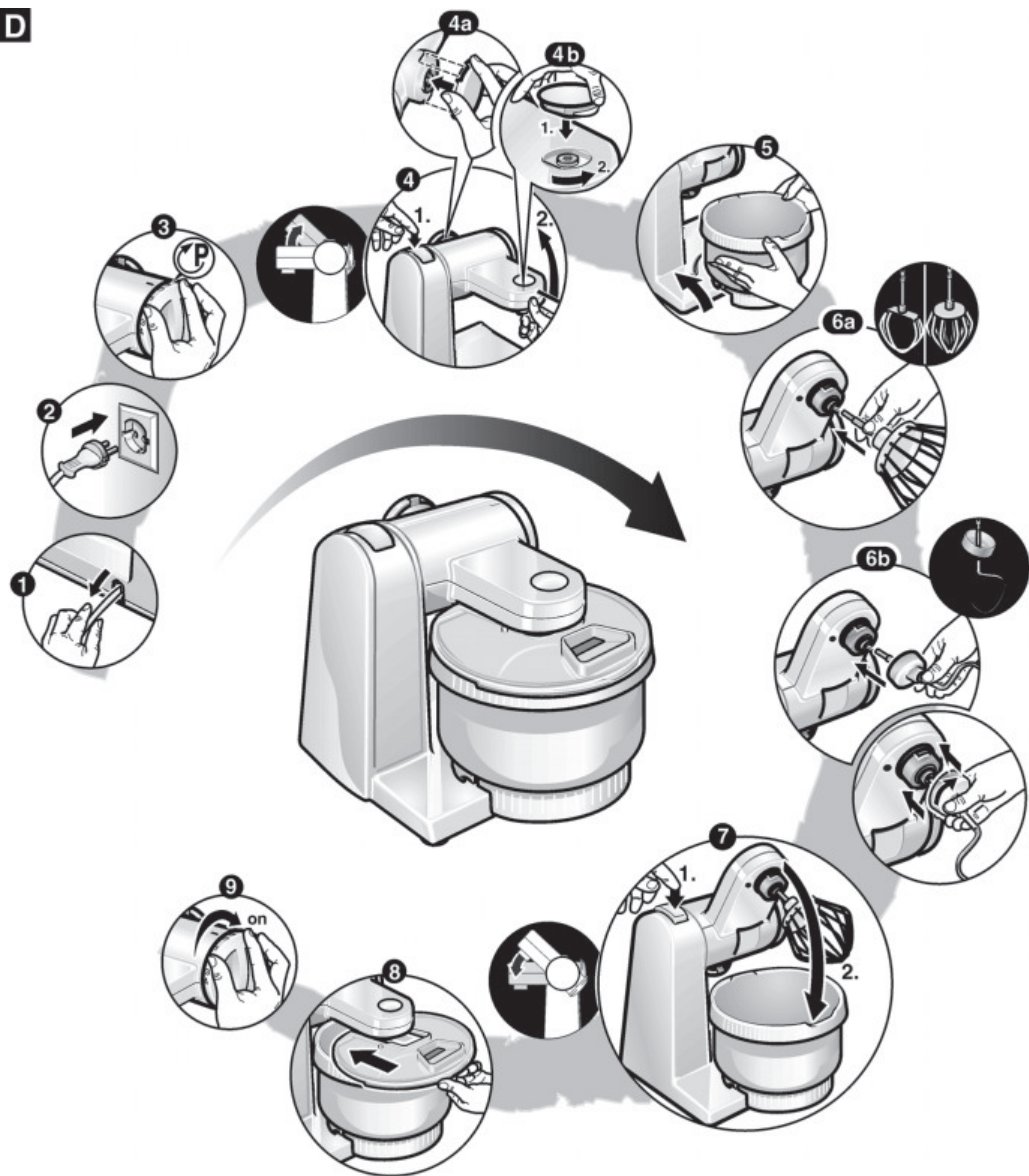


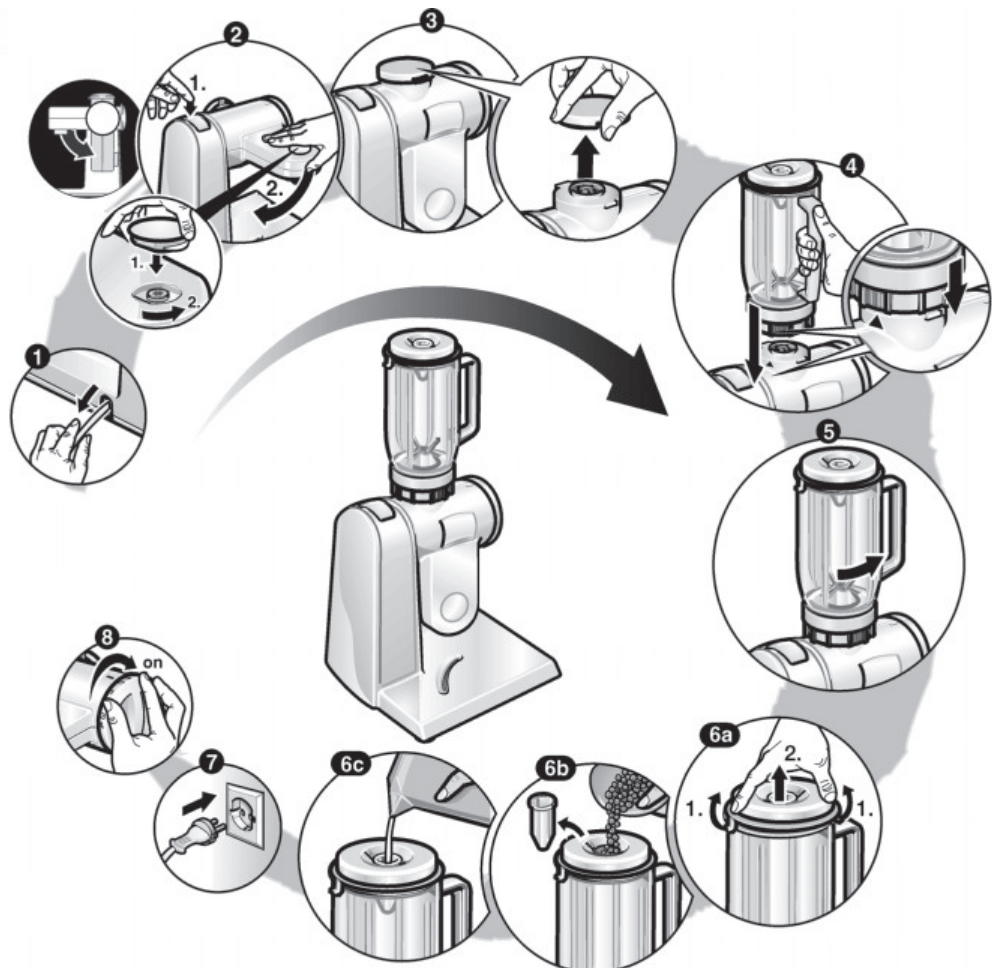
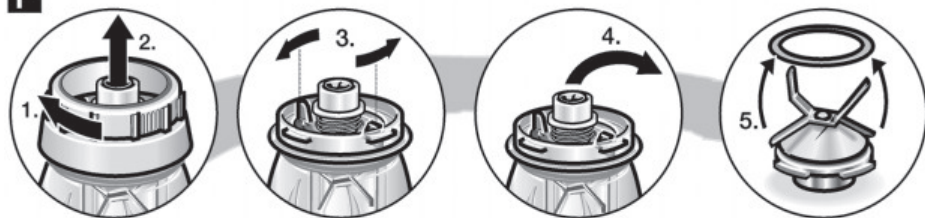
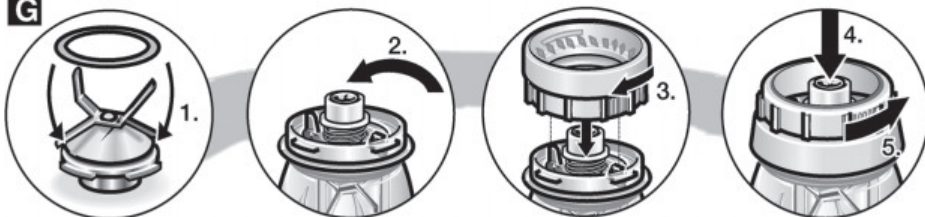
# Universal kitchen machine

## MUM4...DE

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	6
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Robots pâtissiers	16
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Robot da cucina universale	26

**A****B****C**

**D**

**E****F****G**

**H****MUZ4ZT1****MUZ4KR3****MUZ4ER2****MUZ4EB1****MUZ4ZP1****MUZ4DS4****MUZ4GM3****MUZ45RS1****MUZ45PS1****MUZ45AG1****MUZ45KP1****MUZ4MX2****MUZ4MX3****MUZ4MM3****MUZ4FW4****MUZ45SV1****MUZ45FV1****MUZ45RV1****MUZ45LS1**



## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (→ „Anwendungsbeispiele“ siehe Seite 12) nicht überschreiten!

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

---

## **Sicherheitshinweise**

### **Stromschlaggefahr!**

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben. Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

### **⚠ Verletzungsgefahr! Stromschlaggefahr!**

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind. Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen. Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an. Grundgerät niemals in Flüssigkeit tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden. Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!**

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen. Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

Nicht in rotierende Teile greifen. Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Nur mit aufgesetztem Deckel arbeiten! Das Gerät kann aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln bedeckt sind.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen! Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

### **⚠ Verbrühungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

### **⚠ Wichtig!**

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen.

## **Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör**



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.  
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

## **Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 11

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

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen. Das Gerät ist wartungsfrei.

---

## **Inhalt**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Auf einen Blick.....	8
Arbeitspositionen.....	9
Bedienen.....	10
Reinigen und Pflegen.....	11
Hilfe bei Störungen.....	12
Anwendungsbeispiele.....	12
Zubehör / Sonderzubehör.....	13
Entsorgung.....	14
Garantiebedingungen.....	15

---

## **Auf einen Blick**

**Bild **:

### **Grundgerät**

#### **1 Entriegelungstaste**

#### **2 Schwenkarm**

(siehe „Arbeitspositionen“)

#### **3 Drehschalter**

**0/off** = Stopp

 **P** = Parkschaltung

Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehenbleibt; Werkzeug ist in Schwenkposition. Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.

Stufe **1-4** = Arbeitsgeschwindigkeit

**1** = niedrige Drehzahl – langsam,

**4** = hohe Drehzahl – schnell.

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

#### **4 Antriebsschutzdeckel**

Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels diesen drehen, bis die Verriegelung aufgehoben ist.



- 5 Antrieb für**  
 – Durchlaufschneitzler\*  
 – Zitruspresse\*  
 – Getreidemühle\*  
 Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 6 Antrieb für**  
 – Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Kneithaken)  
 – Rührwerkzeug des Eisbereiters\*  
 – herunter- oder hochgeklappt für Fleischwolf\*
- 7 Mixerantriebsschutzdeckel**
- 8 Antrieb für**  
 – Mixer  
 – Multi-Mixer  
 Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 9 Kabelaufbewahrung (Bild B)**  
 MUM 44...: Kabel aufwickeln  
 MUM 46../48...: Kabel im Kabelfach verstauen

**Schüssel mit Zubehör****10 Rührschüssel****11 Deckel****Werkzeuge****12 Rührbesen****13 Schlagbesen****14 Kneithaken mit Teigabweiser****Mixer****15 Sockel****16 Messereinsatz****17 Dichtungsring****18 Mixbecher****19 Deckel****20 Trichter**








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

**Arbeitspositionen****⚠ Achtung!**

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

**Einstellen der Arbeitsposition****Bild C:**

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bewegen.
- Schwenkarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen.

Position	
1	   
2	   
3	  
4	 
5	 
6	 <p>Einsetzen / Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Kneithaken.</p>
7	  <p>Zugeben großer Verarbeitungsmengen.</p>

## Bedienen

### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

### Achtung!

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

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

### Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel abwickeln / herausziehen. (Bild B).
- Netzstecker einstecken.

## Rührbesen, Schlagbesen und Knethaken

### Bild D:

#### Rührbesen (a)

zum Rühren von Teigen,  
z. B. Rührteig

#### Schlagbesen (b)

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

#### Knethaken (c) mit

#### Teigabweiser (d)

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



### ⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln bedeckt sind.

- Drehschalter auf **P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.  
**Hinweis:**  
Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **6** bringen.
- Schüssel einsetzen. Sockel der Schüssel muss in Aussparung des Grundgerätes stecken.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken. Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann.
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **1** bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

### Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Drehschalter auf **P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **7** bringen.
- Zutaten einfüllen.  
oder
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

### Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Drehschalter auf **P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Netzstecker ausstecken.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **6** bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen. → „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 11.

## Mixer

### Bild -6:

#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**

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

#### **Verbrühungsgefahr!**


Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

#### **Achtung!**

Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

#### **Achtung!**

Verarbeiten von Flüssigkeiten im Glasmixer (Im Fachhandel erhältlich): maximal auf Stufe 3. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **3** bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (**Bild -4/5**).
- Zutaten einfüllen.  
Maximalmenge bei Kunststoffmischer, flüssig = 1 Liter, bei Glasmixer, flüssig = 0,75 Liter, schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50-100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und fest drücken. Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!
- Drehschalter auf die gewünschte Stufe stellen.

## Zutaten nachfüllen

### Bild -6:

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

### Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ausstecken.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

**Tipp:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

---

## Reinigen und Pflegen

### **Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

### Grundgerät reinigen

#### **Stromschlaggefahr!**

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

- Netzstecker ausstecken.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

### Schüssel mit Zubehör reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

### Mixer reinigen

#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Mixer kann zum Reinigen auseinander genommen werden.

## Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Messereinsatz ist nicht spülmaschinenfest.

Messereinsatz nur unter fließendem Wasser reinigen.

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

## Mixer zerlegen

### Bild :

- Sockel des Mixerbechers im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Der Messereinsatz wird gelöst.

- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

## Mixer zusammensetzen

### Bild :

### Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Mit Hilfe des Sockels den Messereinsatz festschrauben.
- Sockel des Mixerbeschers gegen den Uhrzeigersinn fest drehen.

---

## Hilfe bei Störungen

Bei Störungen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

---

## Anwendungsbeispiele

### Schlagsahne

- 100 g-600 g
- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe **4** - je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten.



### Eiweiß

- 1 bis 8 Eiweiß
- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe **4** mit dem Schlagbesen verarbeiten.



### Biskuitteig

#### Grundrezept

- 2 Eier
- 2-3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 70 g Stärkemehl
- evtl. Backpulver
- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe **4** mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe **2** stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.



**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

### Rührteig

#### Grundrezept

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



**Höchstmenge:** 1,5-2 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 mit dem Rührbesen (Stufe **3**) oder Knethaken (Stufe **2**) verarbeiten.



**Höchstmenge:** 2 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 **2** mit dem Knethaken verarbeiten.



**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept

**Mayonnaise**

- 2 Eier
- 2 TL Senf
- ¼ l Öl
- 2 EL Zitronensaft oder Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker



Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe **2** im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe **4** schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

**Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.**

**Zubehör / Sonderzubehör**

Weiteres der Verpackung beigelegtes Zubehör ist in den separaten Bedienungsanleitungen beschrieben. Beigelegtes Zubehör / Sonderzubehör kann auch einzeln (nach)gekauft werden. Das Zubehör zur Maschine MUM 45.. eignet sich auch für die Maschine MUM44../46../48...

**Bild **:

**Kunststoff-Rührschüssel (MUZ4KR3)**

In der Schüssel können bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.

**Edelstahl-Rührschüssel (MUZ4ER2)**

In der Schüssel können bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.

**Mixer-Aufsatz Kunststoff (MUZ4MX2)**

Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.

**Mixer-Aufsatz Glas (MUZ4MX3)**

Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.

**Multimixer (MUZ4MM3)**

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

**Durchlaufschnitzler (MUZ4DS4)**

Zum Schneiden von Gurken, Kohl, Kohlrabi, Rettich; zum Raspeln von Karotten, Äpfeln und Sellerie, Rotkraut, Käse und Nüssen; zum Reiben von Hartkäse, Schokolade und Nüssen.

### **Pommes frites-Scheibe**

#### **(MUZ45PS1)**

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS4.  
Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

### **Asiagemüse-Scheibe**

#### **(MUZ45AG1)**

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS4.  
Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

### **Reibscheibe grob (MUZ45RS1)**

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS4.  
Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.

### **Kartoffelpuffer-Scheibe**

#### **(MUZ45KP1)**

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS4.  
Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.

### **Zitruspresse (MUZ4ZP1)**

Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.

### **Fleischwolf (MUZ4FW4)**

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.

### **Lochscheibensatz (MUZ45LS1)**

Für den Fleischwolf MUZ4FW4.  
Fein (3 mm) für Pasteten und Aufstriche,  
grob (6 mm) für Bratwürste und Speck.

### **Spritzgebäckvorsatz (MUZ45SV1)**

Für den Fleischwolf MUZ4FW4.  
Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.

### **Reibevorsatz (MUZ45RV1)**

Für den Fleischwolf MUZ4FW4.  
Zum Reiben von Nüssen, Mandeln,  
Schokolade und getrockneten Brötchen.

### **Fruchtpressenvorsatz**

#### **(MUZ45FV1)**

Für den Fleischwolf MUZ4FW4.  
Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.

### **Zubehörträger (MUZ4ZT1)**

Zur Aufbewahrung der Zubehörteile wie Knethaken, Schlagbesen, Rührbesen, Schneid-, Raspel- und Reibscheibe.

### **Getreidemühle mit**

#### **Kegelmahlwerk aus Stahl**

#### **(MUZ4GM3)**

Für alle Getreidesorten außer Mais; auch für Ölsaaten, getrocknete Pilze und Kräuter.

### **Eisbereiter (MUZ4EB1)**

Zur Zubereitung von bis zu 550 g Eis pro Arbeitsgang und Behälter.

---

## **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.

## Conformité d'utilisation

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

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné 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 (→ « Exemples d'utilisation » voir page 22)!

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter des produits alimentaires. Il ne doit pas servir à préparer d'autres substances / objets. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant. N'utiliser l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter les notices d'utilisation ci-jointes. Veuillez conserver la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

---

## Consignes de sécurité

### **Risque d'électrocution !**

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation éloigné des enfants. Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les risques inhérents à son usage. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance. Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance. Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté et avant de le nettoyer. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. 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 le fabricant, son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

### **⚠ Risque de blessures! Risque d'électrocution!**

Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés. Si l'appareil ne sert pas, débrancher la fiche secteur. Avant de supprimer tout dérangement, débrancher la fiche secteur. Après une coupure de courant, l'appareil redémarre. Ne jamais plonger l'appareil de base dans du liquide et ne pas le laisser sous l'eau courante. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur. Allumer et éteindre l'appareil uniquement avec le sélecteur rotatif.

### **⚠ Risque de blessures dû aux ustensiles en rotation!**

L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des ustensiles. Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.

Ne pas toucher les pièces en rotation. Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol mélangeur. Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Travailler uniquement avec le couvercle du bol mélangeur en place! Pour des raisons de sécurité, il n'est possible de faire fonctionner l'appareil que si les entraînements qui ne servent pas sont revêtus de leurs couvercles de protection.

### **⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes!**

Ne pas approcher les doigts des lames et des arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisir les disques à réduire que par leurs bords! Ne pas toucher les lames du mixeur à mains nues.

### **⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes / à l'entraînement en rotation!**

Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place! N'utiliser le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

### **⚠ Risque de brûlures!**

Lors de la préparation d'aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Verser au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

## Important!

N'utiliser l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter les notices d'utilisation ci-jointes. N'utiliser qu'un ustensile ou accessoire à la fois.

## Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Attention! Lames rotatives.



Attention! Ustensiles rotatifs.  
Ne pas introduire les doigts dans l'orifice d'ajout.

## Important!

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 22

**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.**

Cette notice d'utilisation décrit différents modèles. L'appareil ne nécessite aucun entretien.

## Sommaire

Conformité d'utilisation .....	16
Consignes de sécurité .....	16
Vue d'ensemble .....	18
Positions de travail .....	19
Utilisation .....	19
Nettoyage et entretien .....	22
Dérangements et solutions .....	22
Exemples d'utilisation .....	22
Accessoires d'origine /	
Accessoires en option .....	24
Mise au rebut .....	25
Garantie .....	25

## Vue d'ensemble

Figure :

### Appareil de base


#### 1 Touche de déverrouillage

#### 2 Bras pivotant

(voir « Positions de travail »)

#### 3 Interrupteur rotatif

**0/off** = Arrêt

 = Arrêt momentané

Maintenir l'interrupteur dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise ; l'ustensile se trouve en position de basculement. Si l'entraînement ne bouge pas, l'ustensile se trouve déjà en position de basculement.

Niveau **1-4**, vitesse de fonctionnement

**1** = vitesse de rotation réduite - lente,

**4** = vitesse de rotation élevée - rapide.

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

#### 4 Couvercle de protection de l'entraînement

Pour enlever le couvercle protégeant l'entraînement, tourner ce dernier jusqu'à ce qu'il se déverrouille.

#### 5 Entraînement pour

- accessoire râpeur / éminceur\*
- presse-agrumes\*
- moulin à céréales\*

Lorsque l'entraînement n'est pas utilisé, le protéger avec son couvercle.

#### 6 Entraînement pour

- ustensiles (fouet mixeur, fouet batteur, crochet pétrisseur)
- ustensile mélangeur de la sorbetière\*
- basculé vers le bas ou vers le haut, pour hachoir à viande\*

#### 7 Couvercle de protection de l'entraînement du mixeur

#### 8 Entraînement pour

- mixeur
- multimixeur

Lorsque l'entraînement n'est pas utilisé, le protéger avec son couvercle.

#### 9 Rangement du cordon (Fig. 9)

MUM 44 : enrouler le cordon  
MUM 46 / 48 : ranger le cordon dans son logement

#### Bol mélangeur avec accessoires

#### 10 Bol mélangeur

#### 11 Couvercle

#### Ustensiles

#### 12 Fouet mixeur

#### 13 Fouet batteur

#### 14 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

#### Mixeur

#### 15 Socle

#### 16 Porte-lame

#### 17 Bague d'étanchéité

#### 18 Bol mixeur

#### 19 Couvercle

#### 20 Entonnoir

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

## Positions de travail

### ⚠ Attention !


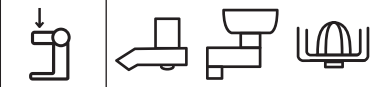



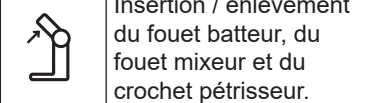

Ne faire fonctionner l'appareil que si les ustensiles / accessoires indiqués dans ce tableau se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail.

Le bras pivotant doit s'enclencher dans chaque position de travail.

### Réglage de la position de travail

#### Fig. 9:

- Appuyer sur la touche de déverrouillage puis déplacer le bras pivotant.
- Déplacer le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur la position souhaitée.

Position	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

## Utilisation

### ⚠ Risque de blessures!

Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

**Attention !**

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

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

**Préparatifs**

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Dérouler / tirer le cordon. (Fig. E).
- Brancher la fiche dans la prise de courant.

**Fouet mélangeur, fouet batteur et crochet pétrisseur****Fig. D :****Fouet mélangeur (a)**

pour pétrir les pâtes, par exemple la pâte à cake

**Fouet batteur (b)**

pour monter les œufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte génoise

**Crochet pétrisseur (c) avec déflecteur de pâte (d)**

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

**⚠ Risque de blessures dû aux ustensiles en rotation**

Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol mélangeur. Ne changer les ustensiles qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – Une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps. L'appareil ne doit être utilisé que si les entraînements ne servant pas sont recouverts avec leur couvercles de protection.



- Ramener le sélecteur rotatif sur **P** et le maintenir en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.

**Remarque :**

Si l'entraînement ne bouge pas, l'ustensile se trouve déjà en position de basculement.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **6**.
- Mettre le bol en place. Le socle du bol doit s'emboîter dans l'évidement de l'appareil de base.
- Suivant la préparation à effectuer, enfoncer fermement le fouet mixeur, le fouet batteur ou le crochet à pétrir dans l'entraînement jusqu'à ce qu'il s'encrante. Pour utiliser le crochet pétrisseur, tourner le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet s'encrante.
- Verser les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **1**.
- Mettre le couvercle en place.
- Régler le sélecteur rotatif au niveau voulu.

**Rajouter des ingrédients**

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
  - Ramener le sélecteur rotatif sur **P** et le maintenir en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
  - Retirer le couvercle.
  - Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **7**.
  - Ajouter les ingrédients.
- ou
- Rajouter les ingrédients par l'orifice d'ajout dans le couvercle.

**Après utilisation**

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
- Ramener le sélecteur rotatif sur **P** et le maintenir en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.



- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **6**.
- Détacher l'ustensile de l'entraînement.
- Retirer le bol.
- Nettoyer toutes les pièces.  
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 22.

## Mixeur

**Fig. 3 :**

### **⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes / à l'entraînement en rotation !**

Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne mettre en place / retirer le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'utiliser le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

### **⚠ Risque de brûlures !**

Lors de la préparation d'aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Verser au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

### **Attention !**

Cela peut endommager le mixeur. Ne pas utiliser d'ingrédients surgelés (sauf des glaçons). Ne pas faire tourner le mixeur à vide.

### **Attention !**

Pour travailler des aliments liquides dans le mixeur en verre (disponible dans le commerce) : ne régler l'appareil qu'au niveau 3 maximum et ne verser au maximum que 0,5 litre de liquide chaud ou moussant.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **3**.
- Retirer le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.

- Mettre en place le bol mixeur (le repère sur le socle doit correspondre avec celui sur l'appareil de base), puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (**Fig. 3-4/5**).
- Ajouter les ingrédients.  
Quantité maximum de liquide dans les mixeurs en plastique = 1 litre, dans les mixeurs en verre = 0,75 litre; quantité maximum de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre; quantité optimale d'aliments solides à préparer = 50 à 100 grammes.
- Mettre le couvercle en place et appuyer fortement.  
Pendant utilisation, toujours tenir fermement le couvercle d'une main. Ce faisant, ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'ajout !
- Régler le sélecteur rotatif au niveau voulu.

## Rajouter des ingrédients

**Fig. 6 :**

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
  - Retirer le couvercle et ajouter les ingrédients
- ou
- retirer l'entonnoir et rajouter progressivement les ingrédients solides par l'orifice d'ajout
- ou
- verser les ingrédients liquides par l'entonnoir.

## Après utilisation

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Tourner le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis le retirer.

**Conseil :** Nettoyer le bol mixeur de préférence immédiatement après utilisation.

---

## Nettoyage et entretien

### Attention !

Ne pas utiliser de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.

### Nettoyage de l'appareil de base

#### ⚠ Risque d'électrocution !

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau et ne pas le laisser sous l'eau courante. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajouter un peu de produit vaisselle.
- Ensuite, l'essuyer avec un chiffon sec.

### Nettoyer le bol mélangeur avec les accessoires

Toutes les pièces se nettoient au lave-vaisselle.

Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

### Nettoyer le mixeur

#### ⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes !

Ne pas toucher les lames du mixeur à mains nues. Il est possible de démonter le mixeur pour le nettoyer.

### Attention !

Ne pas utiliser de détergent abrasif.

Le porte-lame ne se nettoie pas au lave-vaisselle. Le nettoyer uniquement sous l'eau courante.

**Conseil :** Après la préparation de liquides, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil. Pour cela, verser un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur. Faire fonctionner ce dernier pendant quelques secondes (si votre appareil possède la marche momentanée, le régler au niveau **M**). Jeter l'eau de nettoyage puis rincer le mixeur à l'eau claire.

### Démonter le mixeur

#### Fig. 14 :

- Tourner le socle du bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis le retirer.
- Tourner le porte-lame en le tenant pas les ailettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Ceci desserre le porte-lame.

- Retirer le porte-lame puis enlever la bague d'étanchéité.

### Assembler le mixeur

#### Fig. 15 :

#### ⚠ Risque de blessures !

Ne jamais assembler le mixeur sur l'appareil de base.

- Fixer la bague d'étanchéité sur le porte-lame.
- Insérer le porte-lame dans le bol mixeur.
- A l'aide du socle, visser le porte-lame en serrant.
- Visser en serrant le socle du bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

---

## Dérangements et solutions

En cas de dérangements, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

---

## Exemples d'utilisation

### Crème Chantilly

- 100 g-600 g
- Travailler la crème avec le fouet batteur pendant 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) au niveau **4**.



### Blancs d'œufs

- 1-8 blancs d'œufs
- Travailler les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes au niveau **4**.



**Pâte génoise****Recette de base**

- 2 œufs
- 2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de farine
- 70 g de fécule
- éventuellement de la levure chimique
- Battre les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur au niveau **4** jusqu'à obtention d'une mousse ferme.
- Régler l'interrupteur rotatif au niveau **2** et, en ½ à 1 minute environ, incorporer par cuillerées la farine et la fécule préalablement passées au tamis.

**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 d'½ citron
- 200-250 g de beurre (à température ambiante)
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- ¼ ml de lait
- Mélanger tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 3 à 4 minutes au niveau **3**.

**Quantité maximale :** 1,5-2 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



- éventuellement de la levure chimique
- Travailler tous les ingrédients environ ½ minute au niveau **1**, puis 2 à 3 minutes avec le fouet mixeur (niveau **3**) ou le crochet à malaxer (niveau **2**).

**Quantité maximale :** 2 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 **2**.

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

**Mayonnaise**

- 2 œufs
- 2 c. à café de moutarde
- ¼ l d'huile
- 2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile pendant quelques secondes avec le mixeur réglé au niveau **2**.
- Régler ensuite le mixeur au niveau **4**, verser l'huile lentement par l'entonnoir et travailler le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

**La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, la consommer rapidement.**



---

## Accessoires d'origine / Accessoires en option

Les autres accessoires non joints dans la boîte sont décrits dans des notices d'utilisation séparées.

Vous pouvez également vous procurer les accessoires d'origine / accessoires en option individuellement.

Les accessoires du robot MUM 45.. s'adaptent aux robots MUM 44../46../48..

Fig. :

### **Bol mélangeur en plastique (MUZ4KR3)**

Dans ce bol, vous pouvez travailler jusqu'à 1 kg de farine plus les ingrédients.

### **Bol mélangeur en acier inoxydable (MUZ4ER2)**

Dans ce bol, vous pouvez travailler jusqu'à 1 kg de farine plus les ingrédients.

### **Bol mixeur en plastique (MUZ4MX2)**

Pour mixer des boissons, réduire fruits et légumes en purée, préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et fruits à coque et broyer des glaçons.

### **Bol mixeur en verre (MUZ4MX3)**

Pour mixer des boissons, réduire fruits et légumes en purée, préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et fruits à coque et broyer des glaçons.

### **Multimixeur (MUZ4MM3)**

Pour hacher herbes aromatiques, légumes, pommes et viande, pour râper carottes, radis et fromage, pour concasser fruits à coque et chocolat mis au réfrigérateur.

### **Accessoire râpeur / éminceur (MUZ4DS4)**

Pour couper concombres, chou, chou-rave et raifort ; pour râper carottes, pommes et céleri, chou rouge, fromage et fruits à coque ; pour concasser fromage dur, chocolat et fruits à coque.

### **Disque à pommes frites (MUZ45PS1)**

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS4.

Pour découper des pommes de terre crues en frites.

### **Disque à légumes asiatiques (MUZ45AG1)**

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS4.

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

### **Disque à râper, grossier (MUZ45RS1)**

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS4.

Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des galettes ou des boulettes de pomme de terre .

### **Disque pour galettes de pommes de terre (MUZ45KP1)**

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS4.

Pour râper des pommes de terre crues et préparer des rösti et des galettes de pommes de terre, pour découper fruits et légumes en rondelles épaisses.

### **Presse-agrumes (MUZ4ZP1)**

Pour presser oranges, citrons et pamplemousses.

### **Hachoir à viande (MUZ4FW4)**

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

### **Insert de disques ajourés (MUZ45LS1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW4.

Fin (3 mm) pour pâtés et pâtes à tartiner, grossier (6 mm) pour saucisses grillées et lard.

### **Accessoire à biscuits dressés (MUZ45SV1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW4.  
Avec gabarit métallique pour 4 formes de biscuits différentes.

### **Accessoire de râpage (MUZ45RV1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW4.  
Pour râper noix, amandes, chocolat et petits-pains secs.

### **Accessoire pour coulis de fruits et légumes (MUZ45FV1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW4.  
Pour préparer un coulis de baies (sauf de framboises), tomates et baies d'églantier.  
Simultanément, le kit dénoyaute automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.

### **Porte-accessoire (MUZ4ZT1)**

Pour ranger des accessoires comme les crochets à pétrir, fouets batteurs, fouets mixeurs, disques à découper, à râper et à concasser.

### **Moulin à céréales avec meules coniques en acier (MUZ4GM3)**

Pour tous types de céréales excepté le maïs, également pour les graines oléagineuses, les champignons secs et les herbes aromatiques.

### **Sorbetière (MUZ4EB1)**

Pour préparer jusqu'à 550 g de glace par cycle et par récipient.

## **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.

## Uso corretto

**Leggere attentamente questo libretto d'istruzioni prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.**

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (→ *“Esempi d'impiego” ved. pagina 32*)!

Questo apparecchio è idoneo a miscelare, impastare e montare alimenti. Non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare il libretto d'istruzioni accluso. Si prega di conservare il libretto d'istruzioni. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme questo libretto d'istruzioni.

---

## Avvertenze di sicurezza

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

Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini. Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.

Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso. Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.



Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di collegamento di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica. Fare eseguire le riparazioni dell'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

**⚠ Pericolo di lesioni! Pericolo di scossa elettrica!**

Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi. Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di alimentazione. Prima di riparare un guasto, estrarre la spina di alimentazione. Dopo una interruzione di corrente l'apparecchio ricomincia a funzionare. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente. Non pulire con il vapore.

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

**⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!**

Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile. Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.

Non toccare le parti in rotazione. Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

Lavorare solo con il coperchio applicato! Per motivi di sicurezza l'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con gli appositi coperchi di sicurezza.

**⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!**

Non toccare le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori.

Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo! Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

**⚠ Pericolo di scottature!**

Durante la lavorazione di alimenti molto caldi, dall'imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.

## **Importante!**

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare il libretto d'istruzioni accluso.

Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

## **Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori**



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Cautela! Lame rotanti.



Cautela! Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

## **Importante!**

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 31*

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

Questo libretto d'istruzioni descrive diverse versioni. L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

---

## Indice

Uso corretto.....	26
Avvertenze di sicurezza.....	26
Panoramica.....	28
Posizioni di lavoro.....	29
Uso.....	30
Pulizia e cura.....	31
Rimedi in caso di guasti.....	32
Esempi d'impiego.....	32
Accessori / accessori speciali.....	34
Smaltimento.....	35
Garanzia.....	35

---

## Panoramica

Figura :

### Apparecchio base


#### 1 Pulsante di sblocco

#### 2 Braccio oscillante

(vedere “Posizioni di lavoro”)

#### 3 Manopola

**0/off** = arresto

 = comando parcheggio

Tenere la manopola finché l'ingranaggio non si ferma; l'utensile è in posizione di ribaltamento. Se l'ingranaggio non si muove, significa che la posizione di ribaltamento è già stata raggiunta.

Livello **1-4** = velocità di lavoro

**1** = velocità bassa – lento,

**4** = velocità alta – rapido.

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

**4 Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio**

Per rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio, ruotarlo finché non si sblocca.

- 5 Ingranaggio per**  
 – sminuzzatore continuo\*  
 – spremiagrumi\*  
 – mulino\*

In caso di inutilizzo applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio.

- 6 Ingranaggio per**  
 – utensili (frusta, sbattitore, gancio impastatore)  
 – utensile della gelatiera\*  
 – abbassato o alzato per il tritacarne\*

**7 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore**

**8 Ingranaggio per**

– frullatore  
 – multi-mixer  
 Applicare il coperchio di sicurezza se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

**9 Stivaggio del cavo (Figura 3)**

MUM 44...: avvolgere il cavo  
 MUM 46../48...: riporre il cavo nel vano portacavo

**Ciotola con accessori**

- 10 Ciotola**  
**11 Coperchio**

**Utensili**

- 12 Frusta**  
**13 Sbattitore**  
**14 Gancio impastatore con spatola**

**Frullatore**

- 15 Base**  
**16 Gruppo lame**  
**17 Anello di tenuta**  
**18 Bicchiere frullatore**  
**19 Coperchio**  
**20 Imbuto**

\* Se un accessorio non è compreso nella dotazione, può essere acquistato presso i rivenditori e presso il servizio di assistenza clienti.

**Posizioni di lavoro**

**⚠ Attenzione!**






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

Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

**Regolazione della posizione di lavoro**

**Figura 3:**

- Premere il pulsante di sblocco e muovere il braccio oscillante.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Posizione	
1	
2	
3	
4	
5	
6	Montare / smontare lo sbattitore, la frusta e il gancio impastatore.
7	Aggiungere grandi quantità di alimenti.

## Uso

### **⚠ Pericolo di lesioni!**

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

### **Attenzione!**

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

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

## Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Svolgere/estrarre il cavo. **(Figura B)**.
- Inserire la spina di alimentazione.

## Frusta, sbattitore e gancio impastatore

### **Figura D:**

#### **Frusta (a)**

per impasti per dolci



#### **Sbattitore (b)**

per montare albume, panna e impasti leggeri, ad es. pasta biscotto



#### **Gancio impastatore (c) con spatola (d)**

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



### **⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione**

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo; dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia. L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto con gli ingranaggi non in uso coperti con gli appositi coperchi di sicurezza.

- Ruotare la manopola su **P** e tenerla in posizione finché l'ingranaggio non si ferma.

#### **Nota:**

se l'ingranaggio non si muove, significa che la posizione di ribaltamento è già stata raggiunta.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **6**.
- Inserire la ciotola. La base della ciotola deve entrare nella nicchia dell'apparecchio base.
- A seconda del tipo di lavorazione, inserire la frusta, lo sbattitore o il gancio impastatore fino all'arresto nell'ingranaggio. Per il gancio impastatore ruotare la spatola finché il gancio impastatore non s'arresta.
- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **1**.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

## Aggiunta di ingredienti

- Spegner l'apparecchio con la manopola.
- Ruotare la manopola su **P** e tenerla in posizione finché l'ingranaggio non si ferma.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **7**.
- Introdurre gli ingredienti oppure
  - aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.

## Dopo la lavorazione

- Spegner l'apparecchio con la manopola.
- Ruotare la manopola su **P** e tenerla in posizione finché l'ingranaggio non si ferma.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **6**.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.

- Rimuovere la ciotola.
- Lavare tutti i componenti. → “Pulizia e cura” ved. pagina 31.

## Frullatore

### Figura :

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Rimuovere/applicare il frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

#### **Pericolo di scottature!**


Durante la lavorazione di alimenti molto caldi, dall'imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.

#### **Attenzione!**

Il frullatore può danneggiarsi. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.

#### **Attenzione!**

Lavorazione di liquidi nel frullatore con il bicchiere di vetro (disponibile presso i rivenditori specializzati): massimo alla velocità 3. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido se è molto caldo o forma schiuma.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Montare il bicchiere frullatore (il riferimento sulla base del frullatore deve coincidere con il riferimento sull'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto (**Figura -4/5**).
- Introdurre gli ingredienti.  
Quantità massima per il frullatore con bicchiere di plastica, liquido = 1 litro, per il frullatore con bicchiere di vetro, liquido = 0,75 litri, per liquidi molto caldi o che formano schiuma massimo 0,5 litri  
quantità ottimale per la lavorazione di alimenti solidi  
= 50-100 grammi.

- Applicare il coperchio e premerlo. Durante il funzionamento tenere sempre il coperchio con una mano, senza però metterla sopra l'apertura di aggiunta ingredienti!
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

## Aggiunta di ingredienti

### Figura -6:

- Spegner l'apparecchio con la manopola.
- Rimuovere il coperchio e introdurre gli ingredienti  
oppure
- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta  
oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

## Dopo la lavorazione

- Spegner l'apparecchio con la manopola.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

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

---

## Pulizia e cura

### **Attenzione!**

Non utilizzare detersivi abrasivi. Possibili danni alle superfici.

## Pulizia dell'apparecchio base

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

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente. Non pulire con il vapore.

- Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per piatti.
- Infine asciugare l'apparecchio.

## Lavaggio della ciotola con gli accessori

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

## Lavaggio del frullatore

### Pericolo di ferite provocate da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Il frullatore può essere smontato per essere lavato.

### Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Il gruppo lame non è lavabile in lavastoviglie. Lavare il gruppo lame solo sotto acqua corrente.

**Consiglio:** dopo la lavorazione di liquidi spesso è sufficiente lavare il frullatore senza separarlo dall'apparecchio. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per pochi secondi (per gli apparecchi dotati di funzione «intermittenza» alla velocità **M**). Versare via l'acqua e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

## Smontaggio del frullatore

### Figura :

- Ruotare la base del frullatore in senso orario e togliere il frullatore.
- Afferrare il gruppo lame dalle alette e ruotarlo in senso antiorario.

Il gruppo lame si stacca.

- Togliere il gruppo lame e rimuovere l'anello di tenuta.

## Rimontaggio del frullatore

### Figura :

### Pericolo di lesioni!

Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base.

- Applicare l'anello di tenuta sul gruppo lame.
- Inserire il gruppo lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Aiutandosi con la base, avvitare il gruppo lame.
- Avvitare la base del bicchiere frullatore in senso antiorario.

---

## Rimedi in caso di guasti

In caso di guasto rivolgersi al nostro servizio assistenza clienti.

---

## Esempi d'impiego

### Panna montata

- 100 g-600 g
- Montare la panna con lo sbattitore da 1 minuto e  $\frac{1}{2}$  a 4 minuti alla velocità **4** (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).



### Albumi

- Da 1 a 8 albumi
- Con lo sbattitore, montare gli albumi da 4 a 6 minuti alla velocità **4**.



### Pasta biscotto

#### Ricetta base

- 2 uova
- 2-3 cucchiaini di acqua calda
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 70 g di farina
- 70 g di fecola
- eventualmente lievito in polvere
- Sbattere gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4-6 minuti alla velocità **4**.
- Mettere la manopola sulla velocità **2**, incorporare la farina e la fecola setacciati, un cucchiaino alla volta, per ca.  $\frac{1}{2}$  minuto - 1 minuto.



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

**Impasto di base per dolci****Ricetta base**

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



**Quantità massima:** 1,5-2 volte 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 per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 2-3 minuti con la frusta (velocità **3**) o il gancio impastatore (velocità **2**).

**Quantità massima:** 2 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
- 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 **2**.



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

**Maionese**

- 2 uova
- 2 cucchiaini di senape
- ¼ l di olio
- 2 cucchiaini di succo di limone o aceto
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero



Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità **2**.
- Portare il frullatore alla velocità **4** e versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

**Consumare la maionese subito.**

**Non conservarla.**



---

## Accessori / accessori speciali

Gli altri accessori forniti in dotazione sono descritti nelle istruzioni per l'uso separate. Gli accessori/accessori speciali possono anche essere acquistati singolarmente in un secondo momento.

Gli accessori per le macchine MUM45... sono idonei anche per le macchine MUM44.../46.../48...

**Figura **:

### **Ciotola in plastica (MUZ4KR3)**

Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 1 kg di farina più gli ingredienti.

### **Ciotola in acciaio inox (MUZ4ER2)**

Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 1 kg di farina più gli ingredienti.

### **Bicchiere frullatore di plastica (MUZ4MX2)**

Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare la maionese, per sminuzzare frutta e frutta secca, per frantumare cubetti di ghiaccio.

### **Bicchiere frullatore in vetro (MUZ4MX3)**

Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare la maionese, per sminuzzare frutta e frutta secca, per frantumare cubetti di ghiaccio.

### **Multi-mixer (MUZ4MM3)**

Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per tagliare a julienne carote, rafano e formaggio, per sminuzzare frutta secca e cioccolato raffreddato.

### **Sminuzzatore continuo (MUZ4DS4)**

Per tagliare cetrioli, cavolo, cavolo rapa, rafano; per tagliare a julienne/sminuzzare carote, mele e sedano, cavolo rosso, formaggio e frutta secca; per grattugiare formaggio duro, cioccolato e frutta secca.

### **Disco per patatine fritte (MUZ45PS1)**

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS4. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

### **Disco per verdure asiatiche (MUZ45AG1)**

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS4. Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

### **Disco grattugia grossa (MUZ45RS1)**

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS4. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.

### **Disco grattugia (MUZ45KP1)**

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS4. Per grattugiare patate crude per i rösti o frittelle di patate, e per tagliare frutta e verdura a fette spesse.

### **Spremiagrumi (MUZ4ZP1)**

Per spremere arance, limoni e pompelmi.

### **Tritacarne (MUZ4FW4)**

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.

### **Dischi tritacarne (MUZ45LS1)**

Per il tritacarne MUZ4FW4. Fine (3 mm) per paté e paste da spalmare, grosso (6 mm) per salsiccia e pancetta.

### **Accessorio biscotti (MUZ45SV1)**

Per il tritacarne MUZ4FW4. Con forma metallica per 4 diverse forme di biscotti.

### **Grattugia (MUZ45RV1)**

Per il tritacarne MUZ4FW4. Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e pane raffermo.

## **Passapomodoro/spremitruttia (MUZ45FV1)**

Per il tritacarne MUZ4FW4.

Per fare la passata di frutti di bosco (esclusi i lamponi), di pomodori e di coccole della rosa canina. Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.

## **Porta accessori (MUZ4ZT1)**

Per conservare accessori come gancio impastatore, sbattitore, frusta, dischi per affettare, tritare e grattugiare.

## **Molino con macinino in acciaio (MUZ4GM3)**

Per tutti i tipi di cereali escluso il mais, anche per semi oleosi, funghi secchi ed erbe.

## **Gelatiera (MUZ4EB1)**

Per preparare fino a 550 g di gelato per lavorazione e contenitore.

---

## **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.

# 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>

## 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 44 01\*  
<mailto:service.uae@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)  
\*Sun-Thu 8am to 5pm (exclude public holidays)

## AL Republika e Shqipërisë, Albania

Elektro-Service sh.p.k  
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050  
Prane Ures Mezezit  
1023 Tirane  
Tel.: 4 227 8130; -131  
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT Service  
Rruga e Kavajes,  
Kulla B Nr 223/1 Kati I  
1023 Tirane  
Tel.: 4 480 6061; 4 227 4961  
Cel: +355 069 60 45555  
<mailto:info@expert-servis.al>

## AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC  
Charenci str. 25  
Yerevan 375025  
Tel.: 010 55 60 10  
<mailto:service@zigzag.am>  
[www.zigzag.am](http://www.zigzag.am)

## 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.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*  
<mailto:customersupport.au@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
\*Mon-Fri 24 hours

## AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC  
Azadliq Pr. 116  
Baku  
Tel.: 12 530 90 35  
<mailto:info@ser-cen.az>  
[www.ser-cen.az](http://www.ser-cen.az)  
Yurd Service MMC  
50, Bakikhanov Str.  
Baku, AZ1007  
Tel.: 12 480 33 01  
<mailto:info-service@yurd.az>  
[www.yurd.az](http://www.yurd.az)  
Optimal Elektronika MMC  
Hasanoghlu 7B  
Baku, AZ1072  
Tel.: 12 954  
<mailto:xanim.muradova@optimal.az>  
[www.optimal.az](http://www.optimal.az)

## BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel./Fax: 033 21 35 13  
<mailto:centralniserwis@yahoo.com>

## BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 02 475 70 01  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

## BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD  
Business center FPI, floor 5,  
Cherni vrah Blvd. 51B  
1407 Sofia  
Tel.: 0700 208 17  
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>  
[www.bosch-home.bg](http://www.bosch-home.bg)

## BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
BLD 898, R 533, TASHAN 405  
Manama  
Tel.: 01 740 05 53\*  
<mailto:service@khalaifat.com>  
\*Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

## BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2961  
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

## CA Canada

BSH Home Appliances Ltd.  
Tel.: 800 554 9043  
[www.bosch-home.ca](http://www.bosch-home.ca)

## CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Bosch Hausgeräte Service  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0848 888 200  
<mailto:ch-service@bshg.com>  
<mailto:ch-spareparts@bshg.com>  
[www.bosch-home.ch](http://www.bosch-home.ch)

## CN China, 中国

BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.  
19F, Jinling Asia Pacific Tower,  
No.2 Hanzhong Road, Gulou District,  
210005 Nanjing, Jiangsu Province  
Service Tel.: 400 8855 888\*  
<mailto:careline.china@bshg.com>  
[www.bosch-home.cn](http://www.bosch-home.cn)  
\*phone rate depends on the network used

## CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaaniou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 777 78 007  
<mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com>

## CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argas Limited Company  
37 Osman Paşa Cad. K. Çitlik  
Lefkoşa  
Tel.: 0228 40 70  
<mailto:argas.teknik@yar-group.com>  
Semson Ticaret Sti. Ltd.  
Bedrettin Demirel Cad. no 17  
Girne  
Tel.: 0816 04 94  
<mailto:m.defterali@ercantangroup.com>

## CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,  
prodloužená záruka aj.) naleznete nawebo-  
vých stránkách [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)  
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511  
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radiická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Tel.: +420 251 095 043  
<mailto:opravy@bshg.com>  
[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 80 18  
<mailto:BSH-Service.dk@bshg.com>  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

## EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
<mailto:servicesenet@servicesenet.ee>  
[www.simson.ee](http://www.simson.ee)  
Renneri Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
<mailto:klienditeenindus@renner.ee>  
[www.renner.ee](http://www.renner.ee)

## Eliser OÜ

Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
<mailto:hoolidus@eliser.ee>  
[www.kodumasinatereмонт.ee](http://www.kodumasinatereмонт.ee)

## ES España, Spain

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

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 705\*  
mailto:Service-Service-FI@bsgh.com  
www.bosch-home.fi

\*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
Service Après-Vente  
26 ave Michelet - CS 90045  
93582 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 Service 9,40 € / min  
+ prix appel

mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-home.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:

0 892 698 009 Service 9,40 € / 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.

**GE Georgia, საქართველო**

Elit Service Ltd.  
Vake-Saburtalo district,  
Intersection of Al. Kazbegi ave.  
and Kavtaradze Str. 0186  
Kavtaradze str. 1  
Tbilisi  
Tel.: 32 300 020  
mailto:info@es.ge

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskevas A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20  
14564 Kifisia  
Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701  
mailto:nkf-CustomerService@bsgh.com  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
香港新界荃灣青山公路388號中環大廈23樓07室  
Unit 07, 23/F, CDW Building,  
388 Castle Peak Road,  
Tsuen Wan, New Territories,  
Hong Kong  
Tel.: 2626 9655 (HK)  
Toll free 0800 863 (Macao)  
mailto:bosch.hk.service@bsgh.com  
www.bosch-home.com.hk

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućanski uredjaji d.o.o.  
Ulica grada Vukovara 269F  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 5520 888  
mailto:informacije.servis-hr@bsgh.com  
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.  
Árpád fejedelem útja 26-28  
1023 Budapest  
Call Center: +06 80 200 201  
mailto:BSH-szerviz@bsgh.com  
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
M50 Business Park  
Ballymount Road Upper  
Walkinstown  
Dublin 12  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call  
Tel.: 01450 2655\*  
www.bosch-home.ie  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

**IL Israel**

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

**IN India, B̄hār, भारत**

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Toll Free 1800 266 1880\*  
www.bosch-home.com/in  
\*Mon-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

**IS Iceland**

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

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Tel.: 02 412 678 100  
mailto:info.it@bosch-home.com  
www.bosch-home.com/it

**KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы**

OCoO Alfa Systems  
Jibek Jolu str. 40  
Bishkek  
Tel.: 0702 98 53 53  
mailto:alfas-service@mail.ru

**KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국**

Empel Co. Ltd.  
1201 ACE High Tech City 1 Building  
775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu  
Seoul 07299 South Korea  
Tel.: 1899-4636  
mailto:hsshim@empel.co.kr

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

BSH Home Appliances LLP  
Dostyk 117/6,  
Business Center "Khan Tengri"  
Almaty  
Hotline: 5454\*  
mailto:ALA-Service@bsgh.com  
\*Toll free from mobile only

**LB Lebanon, لبنان**

Teheni, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh, 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 037 212 146  
www.senukai.lt  
UAB "AG Service"  
R. Kalantos g. 32  
52494 Kaunas  
Tel.: 0700 556 55  
mailto:servisas@agservice.lt  
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.  
Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 870 055 595  
mailto:info@balticcontinent.lt  
www.balticcontinent.lt

UAB Emto servis  
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)  
03116 Vilnius  
Tel.: 870 044 724  
mailto:svc@emtoservis.lt  
www.emtoservis.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26 349 811  
Reparaturen: lux-repair@bsgh.com  
Ersatzteile: lux-spare@bsgh.com  
www.bosch-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"  
Buļļu iela 70c  
1067 Riga  
Tel.: 067 42 52 32  
mailto:info@serviscentrs.lv  
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVISS  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 07 05 20; -36  
mailto:info@baltijasserviss.lv  
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss

Tadaiku iela 4  
1004 Riga  
Tel.: 067 71 70 60  
mailto:serviss@elektronika.lv  
www.elektronika.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,  
2069 Кишинев  
тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54  
mailto:service@rialto.md

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Oktobarske revolucije 129  
81000 Podgorica  
Tel./Fax: 020 674 631  
Mobil: 069 324 812  
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

**MK Macedonia, Македония**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 02 2454 600  
Mobil: 070 233 689  
mailto:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
www.oxfordhouse.com.mt

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

Lintel Investments and  
Management Services Pvt. Ltd.  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu  
Malé  
Tel.: 03 010 200  
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv  
www.intel.com.mv

**NL Nederlande, Netherlands**

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

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Gresensvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 05 54; -06 00  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Level 3, Air NZ Building,  
Smales Farm Business Park  
74 Taharoto Road, Takapuna  
Auckland 0622  
Tel.: 0800 245 700\*  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\*Mon-Fri 8.30am to 6pm (exclude public holidays)

**PK Pakistan, پاکستان**

MEGA Home Appliances  
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,  
Phase 3, DHA  
Lahore  
Tel.: 0800-BOSCH (26724)\*  
Tel.: 42 371 32 682-5 Ext: 8005\*  
mailto:customer.care@megahome.pk  
www.megahome.pk  
\*Mon-Sat 9am to 6pm (exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Tel.: +48 42 271 5555  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

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

**RO România, Romania**

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

**RU Russia, Россия**

ООО «БСХ Бытовые Приборы»  
Сервис от производителя  
Малая Калужская, 15  
119071 Москва  
Tel.: 8 (800) 200 29 61  
mailto:hotlineru@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.: 800 127 9999\*  
mailto:ALJECC8@ALJ.COM  
www.aljellectronics.com.sa  
\*Sat-Thu 8am to 11pm (exclude public holidays)

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 19 70 00 local rate  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
38C Jalan Pemimpin, #01-01  
Singapore 577180  
Tel.: 6751 5000\*  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\*Mon-Fri 9am to 6pm, Sat 9am to 1pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 5830 700  
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

Viac informácií (napr. záručné  
podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete  
nawebových  
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo  
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
organizačná zložka Bratislava  
Trnavská cesta 50  
821 02 Bratislava  
Prijem opráv  
Tel.: +421 238 106 115  
mailto:opravy@bshg.com

**TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย**

BSH Home Appliances Limited  
Itai Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,  
New Petchburi Road  
Bangkapi, Huay Kwang  
Bangkok, 10310  
Tel.: 02 495 2424\*  
www.bosch-home.com/th  
\*Mon-Sat 8am to 6pm (exclude public holidays)

**TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии**

Тоҷикистон  
P.E. Suhrob Muhtidinov  
Shamsi street no: 67/A  
Dushanbe  
Tel.: 091 867 80 43  
mailto:sino2003@list.ru  
Vostok Co. Ltd.  
Yakkacinarskaya street No: 144/4  
Dushanbe  
Tel.: 44 600 78 72  
mailto:L.Ola.Mirzoeva@vostok.tj  
www.volna.tj

**TM Türkmenistan, Turkmenistan**

Bayram Anna Yuryewna  
Stariya marka, Atabeyeva str.  
Spectrum mağaza  
Ashgabat  
Tel.: 012 26 94 16  
mailto:steptr@mail.ru

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli  
şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise  
kullanılan tarifeyle göre değişiklik 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  
mailto:bshstzn-service@bshg.com  
www.bosch-home.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 0 800 300 152\*  
mailto:BSH-serviceua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua  
\*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

**UZ O'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan**

Elektronik Magnat  
Beruni street No: 5/6  
Tashkent  
Tel.: 712 156 333  
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

**XK Kosovo**

Service-General SH.P.K.  
rr.Magjistratja Ferizaj Prishtine  
70000 Ferizaj  
Tel.: 00381 (0) 290 330 723  
mailto:servicegeneral527@gmail.com

**XS Srbija, Serbia**

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

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
96 Fifteenth Road, Randjespark  
1685 Midrand - Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
mailto:bsh@ioplen.co.za  
mailto:applianceserviceza@bosch.com  
www.bosch-home.com/za

# DE Garantiebedingungen

## BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

Stand: Januar 2020

## Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Nur für Deutschland gültig!

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

- 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.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf 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.

- Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich inandergesetzt 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. Inandersetzen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

- Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Geräteportfolio geliefert.
- 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.
- 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 Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben. Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienstangebot:

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**



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

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



**8001085066**

(000518)