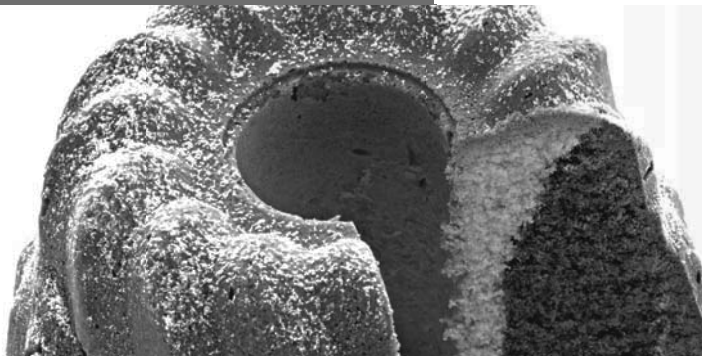




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



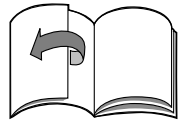
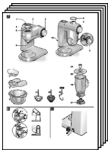
Küchenmaschine MUM53..



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
nl Gebruiksaanwijzing

de	Deutsch	3
en	English	15
fr	Français	27
nl	Nederlands	40



.....

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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	6
Arbeitspositionen	6
Bedienen	7
Reinigen und Pflegen	10
Aufbewahrung	10
Hilfe bei Störungen	11
Anwendungsbeispiele	11
Sonderzubehör	13
Entsorgung	14
Garantiebedingungen	14

Zu Ihrer Sicherheit

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

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen und Zerkleinern von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder 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.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

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

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr!

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

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

Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.

Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.

Nur mit aufgesetztem Deckel (11) arbeiten!

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

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (4, 7) bedeckt sind.

Durchlaufschneider nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen.

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. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/ aufsetzen! Den Mixer nur im zusammen-
gesetzten 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 montieren und benutzen.

▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

▲ Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Übersicht der Arbeitspositionen“.

Das Gerät lässt sich in **Pos. 1 und 3** nur einschalten:

- wenn die Schüssel (10) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde und
- der Mixerantriebsschutzdeckel (7) aufgesetzt ist.

Wiedereinschaltsicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an. Zum Wiedereinschalten Drehschalter auf **0/off** drehen, dann einschalten.

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Eine mögliche Ursachen kann die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln sein.

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

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

Grundgerät

- 1 **Entriegelungstaste**
- 2 **Schwenkarm**
„Easy Armlift“-Funktion zur Unterstützung der Bewegung des Armes nach oben (siehe „Arbeitspositionen“).
- 3 **Drehschalter**
Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge.
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
Stufe **1–4**, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
4 = hohe Drehzahl – schnell.
- 4 **Antriebsschutzdeckel**
Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den hinteren Bereich drücken und Deckel abnehmen.
- 5 **Antrieb für**
– **Durchlaufschnitzler** und
– **Zitruspresse (Sonderzubehör *)**.
Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 6 **Antrieb für Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken) und Fleischwolf (Sonderzubehör *)**
- 7 **Mixerantriebsschutzdeckel**
- 8 **Antrieb für Mixer (Sonderzubehör *)**
Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 9 **Kabelaufbewahrung**
Kabel im Kabelfach verstauen

Schüssel mit Zubehör

- 10 **Edelstahl-Rührschüssel**
- 11 **Deckel**

Werkzeuge

- 12 **Rührbesen**
- 13 **Schlagbesen**
- 14 **Knethaken mit Teigabweiser**
- 15 **Zubehörtasche**
Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschnitzler

- 16 **Stopfer**
- 17 **Deckel mit Einfüllschacht**
- 18 **Zerkleinerungsscheiben**
 - 18a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn
 - 18b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
 - 18c Reibscheibe – mittelfein
 - 18d Reibscheibe – grob
 - 18e Asiagemüse-Scheibe
- 19 **Scheibenträger**
- 20 **Gehäuse mit Auslassöffnung**
- Mixer ***
- 21 **Mixbecher**
- 22 **Deckel**
- 23 **Trichter**

* Wenn ein Zubehöriteil 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.

i

Hinweis














Der Schwenkarm ist mit der „Easy Armlift“-Funktion ausgestattet, welche die Bewegung des Schwenkarmes nach oben unterstützt.

Einstellen der Arbeitsposition

Bild 

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

Übersicht der Arbeitspositionen

Position	Antrieb	Werkzeug /Zubehör	Stufe
1	6 		1-4
			1-4
			1-2
2	6 	*	-
3	5 		2-4
			2-4
4	8 		3-4
			2-4
	6 		3-4

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

Bedienen



Verletzungsgefahr!

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

Achtung!


Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben.

Gerät nicht leer betreiben.

Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen. Teile sind nicht mikrowellengeeignet.

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen (Bild )

Achtung!

Kabel beim Einschieben nicht verdrehen.

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (11) arbeiten!

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

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (4, 7) bedeckt sind.



Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Rührbesen (12)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig



Schlagbesen (13)

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



Knethaken (14)

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




Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen


Bild 

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.



Hinweis:


Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann (Bild -4b).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **1** bringen. 
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.


Unsere Empfehlung:

- Rührbesen:
zuerst einrühren bei Stufe 1, dann Stufe 4 wählen
- Schlagbesen:
Stufe 4, unterrühren auf Stufe 1
- Knethaken:
zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 2

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.
oder
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen. 
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen. 
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Durchlaufschnitzler



Verletzungsgefahr

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!

Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen.

Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Schutz vor Überlastung



Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle.

Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 3.

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:
„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob/fein



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 2 oder 3.

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 4 raspeln.

Reibscheibe – mittelfein



zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen. Verarbeitung auf Stufe 4.

Achtung!

Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

Reibscheibe – grob



Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße. Verarbeitung auf Stufe 3.

Asiagemüse-Scheibe

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte. Verarbeitung auf Stufe 3.



Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **3** bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen (Bild **4**-5a).
- Scheibenträger am unteren Ende festhalten, dabei müssen die beiden Spitzen nach oben zeigen.
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe vorsichtig auf die Spitzen des Scheibenträgers auflegen (Bild **4**-6a). Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen (Bild **4**-6b).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in Bild **4**-8 gezeigt auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

Bild **4**



Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (Bild **4**).
- Teile reinigen.

Mixer



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.

Arbeiten mit dem Mixer

Bild **5**

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position **4** bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
 - Maximalmenge flüssig = 1,25 Liter;
 - Maximalmenge schäumende oder heiße Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
 - optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50 bis 100 Gramm.



Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Durchlaufschnitzler festklemmen, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in den Mixergriff drehen. Der Deckel muss eingerastet sein.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen (Bild **■**-8)

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

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- 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

Stromschlag-Gefahr!

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

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

Durchlaufschnitzler reinigen

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

Tipp: Zum Entfernen von rotem Belag nach der Verarbeitung von z. B. Karotten etwas Speiseöl auf ein Tuch geben und den Durchlaufschnitzler (nicht die Zerkleinerungsscheiben) damit abreiben. Durchlaufschnitzler dann spülen.

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

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



Wichtiger Hinweis

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Aufbewahrung



Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild **■**

- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen.
- Zubehörtasche in der Schüssel aufbewahren.
- Zur Aufbewahrung in der Originalverpackung siehe Bild **■**.

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

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

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

- Stromversorgung überprüfen.
- Netzstecker überprüfen.
- Schwenkarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet?
- Mixer bzw. Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.
- Die Wiedereinschallsicherung ist aktiv. Gerät auf 0/off stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Störung

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

Abhilfe

- Gerät abschalten.
- Verarbeitungsmenge reduzieren. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

Störung

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

Abhilfe

- Drehschalter auf 0/off stellen.
- Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Gerät einschalten (Stufe 1).



- Gerät wieder ausschalten. Werkzeug bleibt in Werkzeugwechselposition stehen.

Störung

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

Abhilfe

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



Wichtiger Hinweis

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

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 1 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 oder Margarine
(Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

125 ml Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 4 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept



Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2–3 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:

- Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 2 kneten.

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



Nudelteig

Grundrezept

300 g Mehl

3 Eier

nach Bedarf 1–2 EL (10–20 g) kaltes Wasser

- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 2 zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept



Brotteig

Grundrezept

750 g Mehl

2 Päckchen Trockenhefe

2 TL Salz

450–500 ml warmes Wasser

Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 4–5 Minuten auf Stufe 2 mit dem Knethaken verarbeiten.



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 oder 3 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.



Honig-Brotaufstrich

30 g Butter (aus dem Kühlschrank,
7 °C)

190 g Honig (aus dem Kühlschrank, 7 °C)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 4 mixen.



Sonderzubehör



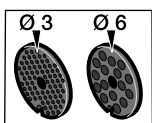
MUZ5ZP1
Zitruspresse

Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.



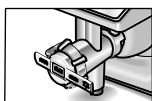
MUZ5FW1
Fleischwolf

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.



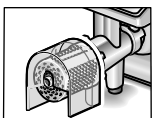
MUZ45LS1
Lochscheibensatz
fein (3 mm),
grob (6 mm)

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.
Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.



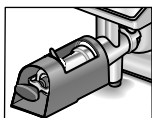
MUZ45SV1
Spritzgebäckvorsatz

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.
Mit Metallschablone für 4 verschiedene
Gebäckformen.



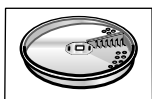
MUZ45RV1
Reibevorsatz

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.
Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und
getrockneten Brötchen.



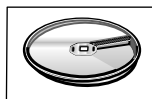
MUZ45FV1
Fruchtpressen-
vorsatz

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.
Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren,
Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig
werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt
und entkernt.



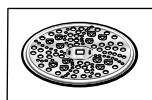
MUZ45PS1
Pommes frites-
Scheibe

Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1.
Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.



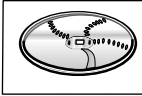
MUZ45AG1
Asiagemüse-
Scheibe

Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1.
Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für
asiatische Gemüsegerichte.



MUZ45RS1
Reibscheibe grob

Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1.
Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen
oder Klöße.



MUZ45KP1
Kartoffelpuffer-
Scheibe

Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1.
Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und
Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und
Gemüse in dicke Scheiben.



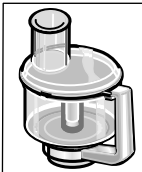
MUZ5ER2
Edelstahl-
Rührschüssel

In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus
Zutaten verarbeitet werden.



MUZ5MX1
Mixer-Aufsatz
Kunststoff

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



MUZ5MM1
Multimixer

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

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

Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

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

Contents

For your safety	15
Overview	18
Operating positions	18
Operation	19
Cleaning and servicing	22
Storage	22
Troubleshooting	23
Application examples	23
Optional accessories	25
Instructions on disposal	26
Warranty conditions	26

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

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

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

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

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

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Risk of electric shock!

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

Never immerse the base unit in liquid or hold under running water.

Do not use a steam cleaner.

Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.

Wait until the drive has come to a standstill.

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

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

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (11) before operating the appliance!

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (4, 7).

Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Do not reach into the feed tube.

Risk of injury from sharp blades!

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

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

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

Important!

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Attach and use only one tool or accessory.

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



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

⚠ Safety systems

Start lock-out

See "Overview of the operating positions" table.

The appliance can be switched on in **pos. 1 and 3** only:

- when the bowl (10) has been inserted and turned until it locks into place and
- the blender drive cover has been attached (7).

Restart lock-out

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

Overload protection

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. A possible cause may be that too much food was processed at one time.

If a safety system is activated, see "Troubleshooting".

Overview

Please fold out the illustrated pages. Fig. 

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

“Easy Armlift” function to support the upward movement of the arm (see “Work positions”).

3 Rotary switch

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

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Settings 1–4, Operating speed:

1 = low speed – slow,

4 = high speed – fast.

4 Drive cover

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

5 Drive for

– Continuous-feed shredder and

– Citrus press (optional accessory *).

When not in use, attach the drive cover.

6 Drive for tools (stirrer, whisk, kneading hook) and mincer (optional accessory *)

7 Blender drive cover

8 Drive for blender (optional accessory *)

When not in use, attach the blender drive cover.

9 Cord store

Stow the cord in the cord store

Bowl with accessories

10 Stainless steel stirring bowl

11 Lid

Tools

12 Stirrer

13 Whisk

14 Kneading hook with dough deflector

15 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

Continuous-feed shredder

16 Pusher

17 Cover with filling shaft

18 Cutting discs

18a Reversible slicing disc – thick/thin

18b Reversible shredding disc – coarse/fine

18c Grating disc – medium-fine

18d Grating disc – coarse

18e Asian vegetable disc

19 Disc holder

20 Housing with outlet opening

Blender *

21 Blender jug

22 Lid

23 Funnel

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

Operating positions

Warning!

Before operating the appliance, attach the tool/accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table.

The swivel arm must be engaged in every operating position.



Note:














The swivel arm features an “Easy Armlift” function which supports the upwards movement of the swivel arm.

Setting the operating position

Fig. 

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

Overview of the operating positions

Position	Drive	Tool/ Accessory	Setting
1	6 		1-4
			1-4
			1-2
2	6 	*	-
3	5 		2-4
			2-4
4	8 		3-4
			2-4
	6 		3-4

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

Operation



Risk of injury!

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

Attention!

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

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out cable to the required length (Fig. 1b).

Warning!

Do not twist the cord when inserting it.

- Insert the mains plug.

Bowl and tools



Risk of injury from rotating tools

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (11) before operating the appliance!

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill. For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (4, 7).

Attention!

Use bowl with this appliance only.

Stirrer (12)

for stirring dough, e.g. cake mixture



Whisk (13)

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



Kneading hook (14)

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




Working with the bowl and the tools Fig. 1b

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down.
 - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.



Note:


If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position (Fig. 1b-4b).

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1. 
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.


Our recommendation:

- Stirrer:
first stir in at setting 1, then select setting 4
- Whisk:
setting 4, mix in at setting 1
- Kneading hook:
first stir in at setting 1, knead at setting 2

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed tube in the cover.
or
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Add ingredients.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Continuous-feed shredder



Risk of injury

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Do not reach into the feed tube.

Warning!

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit.

Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

Predetermined breaking point

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced.

A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 3.

Designation on the reversible slicing disc:

"1" for the thick slicing side

"3" for the thin slicing side

Warning!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse/ fine

for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Process at setting 2 or 3.

Designation on the reversible shredding disc:

"2" for the coarse shredding side

"4" for the fine shredding side

Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 4.

Grating disc – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

Process at setting 4.

Warning!

The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

Grating disc – coarse

For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

Process at setting 3.

Asian vegetable disc

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

Process at setting 3.

Working with the continuous-feed shredder

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down.
 - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **3**.
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (Fig. **6**-5a).
- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.
- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder (Fig. **6**-6a). In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (Fig. **6**-6b).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in Fig. **6**-8.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

Warning!

Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.

Tip: To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.

Note: If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove cover from the continuous-feed shredder and empty feed tube.



Fig. **6**



After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (Fig. **6**).
- Clean parts.

Blender



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.



Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

Working with the blender

Fig. **7**

- Press the release button and move the swivel arm to position **4**.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
 - Maximum amount of liquid ingredients = 1.25 litres;
 - Maximum amount of frothing or hot liquids = 0.5 litres;
 - Optimal processing capacity – solids = 50–100 g.
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.



Adding more ingredients (Fig. 8-8)

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

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

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

Cleaning and servicing

Attention!

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

Cleaning the base unit

Risk of electric shock!

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

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

Cleaning the bowl and tools

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

Cleaning the continuous-feed shredder

All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-proof.

Tip: To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the continuous-feed shredder (not the cutting discs). Then rinse the continuous-feed shredder.

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands.

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.

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



Important information

If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

Storage



Risk of injury!

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

Fig. 8-9

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.
- To store in the original packaging, see Fig. 8-9.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

The swivel arm must be engaged in every operating position.

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

Fault

Appliance does not start.

Remedial action

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check swivel arm. Correct position? Engaged?
- Screw on blender or bowl as far as possible.
- Attach the blender cover and screw on as far as possible.
- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active. Switch appliance to 0/off and then back to the required setting.

Fault

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

Remedial action

- Switch off the appliance.
- Reduce processing quantity. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

Fault

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed. The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.

Remedial action

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



Fault

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

Remedial action

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



Important information

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

Application examples

Whipped cream

100 g–600 g

- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 4 – depending on the quantity and properties of the cream.



Egg white

1 to 8 egg whites

- Beat egg white with the whisk for 4 to 6 minutes at setting 4.



Sponge mixture

Basic recipe

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Cake mixture

Basic recipe

3–4 eggs
200–250 g sugar
1 pinch of salt
1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
200–250 g butter or margarine (room temperature)
500 g flour
1 packet of baking powder
125 ml of milk

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

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)
100–125 g sugar
1 egg
1 pinch of salt
A little lemon peel or vanilla sugar
250 g flour
Baking powder if required

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

From 500 g flour:

- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

500 g flour
1 egg
80 g fat (room temperature)
80 g sugar
200–250 ml lukewarm milk
25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast
Peel of ½ lemon
1 pinch of salt

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–6 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe



Pasta dough

Basic recipe

300 g flour
3 eggs
1–2 tbs. (10–20 g) cold water as required

- Process all ingredients for approx. 3–5 minutes at setting 2 until a dough forms.

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

750 g flour
2 packets of dry yeast
2 tsp. salt
450–500 ml warm water

Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4–5 minutes at setting 2.

Mayonnaise

2 eggs
2 tsp. mustard
¼ l oil
2 tbs. lemon juice or vinegar
1 pinch of salt
1 pinch of sugar
Ingredients must be at the same temperature.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 2 or 3.
- Switch the blender to setting 4 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

Honey bread spread

30 g butter (from refrigerator, 7 °C)
190 g honey (from refrigerator, 7 °C)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting 4.

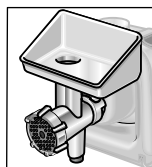


Optional accessories



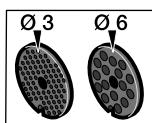
MUZ5ZP1
Citrus press

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.



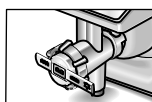
MUZ5FW1
Mincer

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.



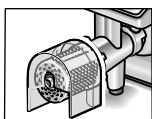
MUZ45LS1
Perforated disc set
fine (3 mm), coarse
(6 mm)

For the mincer MUZ5FW1.
Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for
sausages and bacon.



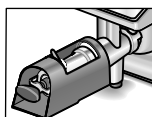
MUZ45SV1
Viennese whirl
attachment

For the mincer MUZ5FW1.
With metal template for 4 different pastry moulds.



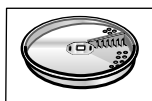
MUZ45RV1
Grater attachment

For the mincer MUZ5FW1.
For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread
rolls.



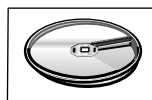
MUZ45FV1
Juicer attachment

For the mincer MUZ5FW1.
For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes
and rose hips, to a pulp. At the same time e.g.
currants are automatically stemmed and pitted.



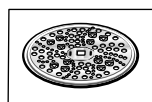
MUZ45PS1
Chipper disc

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.
For slicing raw potatoes for chips.



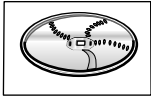
MUZ45AG1
Asian vegetable disc

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.
Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian
vegetable dishes.



MUZ45RS1
Grating disc coarse

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.
For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes
or dumplings.



MUZ45KP1
Potato fritter disc

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.
For grating raw potatoes for rostis and potato fritters,
for cutting fruit and vegetables into thick slices.



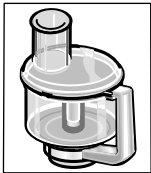
MUZ5ER2
Stainless steel
stirring bowl

Up to 750 g of flour plus ingredients can be
processed in the bowl.



MUZ5MX1
Plastic blender
attachment

For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables,
for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for
crushing ice cubes.



MUZ5MM1
Multi-mixer

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

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

Instructions on disposal



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

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

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

Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.

Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to alterations.

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

Sommaire

Pour votre sécurité	27
Vue d'ensemble	30
Positions de travail	30
Utilisation	31
Nettoyage et entretien	34
Rangement	35
Dérangements et remèdes	35
Exemples d'utilisation	36
Accessoires en option	38
Conseils pour la mise au rebut	39
Conditions de garantie	39

Pour votre sécurité

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

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

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

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

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

▲ Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

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

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

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés. Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet.

Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.

Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.

Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant. Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (11) en place !

Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé. 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 (4, 7).

Ne posez/retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.

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

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords ! Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Important !

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes. Ne montez et n'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois.

⚠ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.
N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

⚠ Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

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

L'appareil se met en marche sur les **positions 1 et 3** uniquement :

- si vous avez mis le bol (10) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il encrante, et
- avez posé le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur (7).

Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu.

Pour rallumer, tournez le sélecteur rotatif sur **0 / off** puis ramenez-le en position allumée.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. L'une des causes possibles : trop grandes quantités d'aliments traitées en même temps.

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

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 

Appareil de base

- 1 **Touche de déverrouillage**
- 2 **Bras pivotant**
Fonction « Easy Armlift » pour assister le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).
- 3 **Interrupteur rotatif**
Après l'arrêt (position **0 / off**), l'appareil se remet automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.
0 / off = Arrêt
M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.
Positions **1–4**, vitesse de travail :
1 = vitesse basse – marche lente,
4 = vitesse élevée – marche rapide.
- 4 **Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement**
Pour retirer le couvercle protégeant l'entraînement, appuyez sur la zone arrière puis retirez le couvercle.
- 5 **Entraînement pour – accessoire râpeur / éminceur et – presse-agrumes (accessoire en option *)**.
Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.
- 6 **Entraînement pour les accessoires (fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) et hachoir à viande (accessoire en option *)**
- 7 **Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur**
- 8 **Entraînement du bol mixeur (accessoire en option *)**
Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

9 Rangement du cordon

Placez le cordon d'alimentation dans son rangement

Bol mélangeur avec accessoires

- 10 **Bol mélangeur en acier inoxydable**
- 11 **Couvercle**

Accessoires

- 12 **Fouet mélangeur**
- 13 **Fouet batteur**
- 14 **Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte**
- 15 **Sacoche d'accessoires**
Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

Accessoire râpeur / éminceur

- 16 **Pilon-poussoir**
- 17 **Couvercle avec ouverture pour ajout**
- 18 **Disques à réduire**
 - 18a **Disque à découper réversible – épais / mince**
 - 18b **Disque à râper réversible – épais / fin**
 - 18c **Disque à râper – mi-fin**
 - 18d **Disque à râper – épais**
 - 18e **Disque à légumes asiatiques**

19 Porte-disque

20 Boîtier avec orifice de sortie

Mixeur *

- 21 **Bol mixeur**
- 22 **Couvercle**
- 23 **Entonnoir**

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

Positions de travail

Attention !

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

Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.



Remarque :









Le bras pivotant est doté de la fonction « Easy Armlift » qui assiste le mouvement montant du bras pivotant.

Réglage de la position de travail

Figure B

- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant. Aidez le mouvement d'une main.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il enclenche.

Vue d'ensemble des positions de travail

Position	Entraînement	Outils / Accessoires	Niveau
1	6		1-4
			1-4
			1-2
2	6	*	-
3	5		2-4
			2-4
4	8		3-4
			2-4
	6		3-4

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

Utilisation



Risque de blessures !

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

Attention !

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

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

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Sortez la longueur de cordon voulue (figure D).

Attention !

Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez.

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

Bol et accessoires



Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (11) en place !

Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (4, 7) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.



Attention !

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mélangeur (12)

pour pétrir les pâtes, par exemple de la pâte levée



Fouet batteur (13)

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



Crochet pétrisseur (14)

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



Travailler avec le bol et les outils  **figure E**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrancement.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.

Remarque :

Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante (**figure E-4b**).

- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

**Recommandation :**

- Fouet mélangeur : commencez par fouetter sur la position 1, puis passez sur la position 4
- Fouet batteur : vitesse 4, incorporation d'ingrédients à la vitesse 1
- Crochet pétrisseur : commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 2.

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle, ou
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Ajoutez des ingrédients.

**Après le travail**

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

**Accessoire râpeur / éminceur****Risque de blessure**

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !

Ne posez/retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.

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

Attention !

N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur qu'entièrement assemblé. N'assemblez jamais l'accessoire râpeur / éminceur sur l'appareil de base.

N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur que dans la position de service indiquée.

Protection contre la surcharge  **figure E**

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit.

Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.

Disque à découper réversible – épais / mince 

pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 3. Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse

« 3 » pour le côté de coupe mince.

Attention !

Le disque à réduire réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – épais / fin

pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 2 ou 3.

Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin.

Attention !

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais sur la position 4.

Disque à râper – mi-fin

pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.

Travaillez les aliments sur la position 4.

Attention !

Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage mou ou prédécoupé en tranches.

Disque à râper – épais

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

Travaillez les aliments sur la position 3.

Disque à légumes asiatiques

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

Travaillez les aliments sur la position 3.

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur**Figure G**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrancement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 3.



- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur (figure G-5a).
- Retenez l'extrémité inférieure du porte-disque ; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.
- Posez prudemment le disque à découper ou le disque à râper sur les pointes du porte-disques (figure G-6a). Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du porte-disques et introduisez-la dans le boîtier (figure G-6b).
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement comme sur la figure G-8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !

Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.

Conseil : pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

Remarque : Si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur / éminceur, éteignez le robot culinaire, débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle de l'accessoire râpeur/éminceur puis videz l'ouverture d'ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (figure G).
- Nettoyez les pièces.

Mixeur



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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.



Risque de brûlure !


Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !

Vous risquez d'endommager le mixeur ! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Utilisation du mixeur

Figure 

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 4. 
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
Quantité maximum d'ingrédients liquides = 1,25 litre ;
Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,5 litre ;
Quantité maximale traitée, fixe = 50 à 100 grammes.
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. Le couvercle doit avoir encranté.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients (figure -8)

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

ou

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

ou

- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

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

Nettoyage et entretien

Attention !

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

Nettoyage de l'appareil de base



Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.

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

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

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

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

Nettoyer l'accessoire râpeur / éminceur

Toutes les pièces de l'accessoire râpeur / éminceur vont au lave-vaisselle.

Un conseil : Pour enlever le dépôt rouge laissé après le traitement des carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frottez l'accessoire râpeur / éminceur avec (pas les disques à réduire). Ensuite, rincez l'accessoire râpeur / éminceur.

Nettoyer le mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.

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



Remarque importante

Nettoyez la sacoche d'accessoires suivant besoin. Respectez les consignes d'entretien mentionnées dans la sacoche.


Rangement



Risque de blessures !

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

Figure

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires.
- Rangez la sacoche d'accessoires dans le bol.
- Pour le rangement dans l'emballage d'origine, voir la figure .

Dérangements et remèdes



Risque de blessures !

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

Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.

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

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Remède

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Contrôlez le bras pivotant. Position correcte ? Enclenqué ?
- Faites tourner le mixeur ou le bol jusqu'à la butée.
- Mettez le couvercle en place et faites-le tourner jusqu'à la butée.
- Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.
- La sécurité anti-réenclenchement est active. Amenez l'appareil sur la position 0 / off et puis ramenez-le sur la position souhaitée.

Dérangement

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

Remède

- Éteignez l'appareil.
- Réduisez la quantité à traiter. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

Dérangement

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

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

Remède

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



Dérangement

Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le moteur « bourdonne ». Les lames sont bloquées.

Remède

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



Remarque importante

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

Exemples d'utilisation

Crème chantilly

100 g à 600 g

- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1½ à 4 minutes – suivant la quantité et les propriétés de la crème sur la position 4.



Blanc d'œuf

1 à 8 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes sur la position 4.



Pâte à biscuits

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 féculé

éventuellement de la levure chimique



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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 ml de lait

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



Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte Brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

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

A partir de 500 g de farine :

- Pétrissez les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 2.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base



Pâte à la levure de boulanger



Recette de base

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

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

Le zeste d'un demi-citron

1 pincée de sel

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 6 minutes sur la position 2.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pâtes



Recette de base

300 g de farine

3 œufs

1 à 2 cuillères à soupe (10 à 20 g) d'eau froide, selon le besoin

- Travaillez tous les ingrédients pendant 3 à 5 minutes environ sur la position 2 jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pain



Recette de base

750 g de farine

2 sachet de levure

2 c. à café de sel

450–500 ml d'eau chaude

Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 2 à 6 minutes sur la position 2.

Mayonnaise



2 œufs

2 c. à café de moutarde

¼ l d'huile

2 cuillère 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.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 2 ou 3.
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 4, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.

Pâte tartinable au miel



30 g de beurre (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

190 g de miel (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la position 4.

Accessoires en option



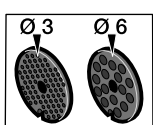
MUZ5ZP1
Presse-agrumes

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.



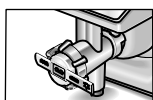
MUZ5FW1
Hachoir à viande

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



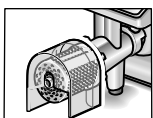
MUZ45LS1
Kit de disques
ajourés, fin (3 mm),
grossier (6 mm)

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Fin pour les pâtes et les pâtes à tartiner, grossier
pour les saucisses grillées et le lard.



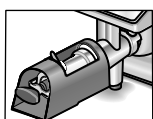
MUZ45SV1
Kit pour gâteaux
secs

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Avec gabarit métallique permettant de conférer aux
gâteaux 4 formes différentes.



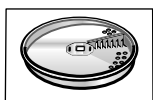
MUZ45RV1
Embout à râper

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les
petits-pains secs.



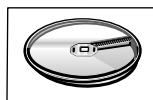
MUZ45FV1
Kit pour coulis de
fruits et légumes

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises,
les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit
dénoyaute automatiquement les groseilles / cassis
par exemple et enlève leurs tiges.



MUZ45PS1
Disque à pommes
frites

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1.
Pour découper des frites dans les pommes de terre
cruës.



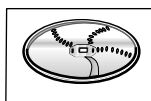
MUZ45AG1
Disque à légumes
asiatiques

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1.
Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour
préparer des plats asiatiques.



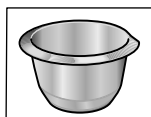
MUZ45RS1
Disque à râper
(épais)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1.
Pour râper des pommes de terre crues, par exemple
pour faire des râpées de pomme de terre ou des
boulettes.



MUZ45KP1
Disque pour galettes de pommes de terre

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.



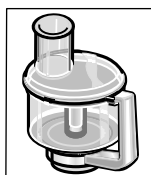
MUZ5ER2
Bol mélangeur en acier inoxydable

Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.



MUZ5MX1
Bol mixeur en plastique

Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.



MUZ5MM1
Multimixeur

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

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

Conseils pour la mise au rebut



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

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

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.

Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

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

Inhoud

Voor uw veiligheid	40
In één oogopslag	43
Bedrijfsposities	43
Bedienen	44
Reiniging en onderhoud	47
Opbergen	48
Hulp bij storingen	48
Toepassingsvoorbeelden	48
Extra toebehoren	50
Opmerking betreffende recycling	52
Garantievoorwaarden	52

Voor uw veiligheid

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

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade. Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouw-bedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden”) niet overschrijden! Dit apparaat is geschikt voor het roeren, kneden, kloppen en fijnmaken van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk. Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

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

Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok!

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

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

De draaiarm niet verstellen wanneer het apparaat is ingeschakeld.

Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.

De stekker uit het stopcontact trekken wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

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

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen.

Altijd werken met aangebracht deksel (11)!

Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.

Om veiligheidsredenen kan het apparaat alleen worden gebruikt wanneer de niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met de aandrijvingsbeschermdesels (4, 7).

Doorloopsnijder alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Niet in de vulschacht grijpen.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken! Mixermes niet met blote handen reinigen. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

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

Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Belangrijk!

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen.

Niet meer dan één hulpstuk of toebehoren monteren en gebruiken.

▲ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Niet in de vulopening grijpen.

▲ Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

Zie tabel „Overzicht van de werkposities”

Het apparaat kan in **pos. 1 en 3** alleen worden ingeschakeld:

- wanneer de kom (10) is aangebracht en door hem te draaien is vastgeklikt en
- het beschermdeskel van de mixer-aandrijving (7)) is aangebracht.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

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

Opnieuw inschakelen: draaischakelaar op **0/off** draaien, dan inschakelen.

Overbelastingsbeveiliging

Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Een mogelijke oorzaak is het verwerken van een te grote hoeveelheid levensmiddelen tegelijk.

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

In één oogopslag

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

Afb. 

Basisapparaat

1 Ontgrendelknop

2 Draaiarm

„Easy armlift“-functie ter ondersteuning van de omhoogbeweging van de arm (zie „Werkstanden”).

3 Draaischakelaar

Na uitschakeling (stand **0/off**) wordt het apparaat automatisch op de optimale stand voor het verwisselen van de hulpstukken gezet.

0/off = stop

M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.

Stand **1–4**, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,

4 = hoog toerental – snel.

4 Aandrijvingsbeschermdoeksel

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

5 Aandrijving voor

– doorloopsnijder en

– citruspers (extra toebehoren *).

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

6 Aandrijving voor hulpstukken (roergarde, klopgerade, kneedhaak) en vleesmolen (extra toebehoren *)

7 Aandrijvingsbeschermdoeksel mixer

8 Aandrijving voor mixer (Extra toebehoren *)

Het mixeraandrijvingsbeschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

9 Kabelvak

Het snoer opbergen in het snoeropbergvak

Mengkom met toebehoren

10 Roestvrijstalen kom

11 Deksel

Hulpstukken

12 Roergarde

13 Klopgerade

14 Kneedhaak met deegvangervanger

15 Opbergzak voor toebehoren

Voor het opbergen van de hulpstukken en de fijnmaakschijven.

Doorloopsnijder

16 Stopper

17 Deksel met vulschacht

18 Fijnmaakschijven

18a Snij-draaischijf – dik/dun

18b Rasp-draaischijf – grof/fijn

18c Maalschijf – middelfijn

18d Maalschijf – grof

18e Asia-groenteschijf

19 Schijfhouder

20 Behuizing met uitlaat-opening

Mixer *

21 Mixkom

22 Deksel

23 Trechter

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

Bedrijfsposities

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken wanneer het hulpstuk/toebehoren volgens deze tabel is aangebracht op de juiste aandrijving en in de juiste positie, en op de bedrijfsstand staat.

De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklekt.

i














N.B.

De draaiarm beschikt over een „easy armlift“-functie, die de omhoogbeweging van de draaiarm ondersteunt.

Instellen van de bedrijfspositie afb.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm draaien.
De beweging met een hand ondersteunen.
- De draaiarm op de gewenste positie zetten en laten vastklikken.

Overzicht van de werkposities

Bedrijfsstand	Aandrijving	Hulpstukken/toebehoren	Stand
1	6 		1-4
			1-4
			1-2
2	6 	*	-
3	5 		2-4
			2-4
4	8 		3-4
			2-4
	6 		3-4

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

Bedienen



Verwondingsgevaar!

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


⚠ **Attentie!**

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

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

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

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- De kabel tot de gewenste lengte uittrekken (afb. ).

⚠ **Attentie!**

Het snoer niet draaien bij het opwickelen.

- Stekker in wandcontactdoos doen.

Kom en hulpstukken



Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Altijd werken met aangebracht deksel (11)!

Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdesksels (4, 7).



⚠ **Attentie!**

Kom alleen gebruiken voor werkzaamheden met dit apparaat.

Roergerade (12)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg.



Klopper (13)

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



Kneedhaak (14)

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




Werken met de kom en de hulpstukken

afb. 

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Kom aanbrengen:
 - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
 - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde, slaggarde of kneedhaak in de aandrijving steken tot deze vastklikt.

Opmerking:

Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgeklikt (afb. 4b).

- De ingrediënten in de kom doen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.
- Deksel aanbrengen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.



Ons advies:

- Roergarde: eerst roeren op stand 1, dan stand 4 kiezen
- Kloggarde: stand 4, doorroeren op stand 1
- Kneedhaak: eerst roeren op stand 1, kneden op stand 2.

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel. of
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- De ingrediënten toevoegen.



Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.



- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Doorloopsnijder



Verwondingsgevaar

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen.

Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

Doorloopsnijder alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Niet in de vulschacht grijpen.

Attentie!

Doorloopsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Doorloopsnijder nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

Doorloopsnijder alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.

Beveiliging tegen overbelasting

afb. 

Om bij overbelasting van de doorloopsnijder grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de aandrijfas van de doorloopsnijder voorzien van een inkerving (breekpunt). Bij overbelasting breekt de aandrijfas op dit punt.

Een nieuwe schijfhouder met aandrijfas is verkrijgbaar bij de klantenservice.

Snij-draaischijf – dik/dun



voor het snijden van fruit en groente.

Verwerking op stand 3.

Aanduiding op de snij-draaischijf:

„1” voor de dikke snijzijde

„3” voor de dunne snijzijde

Attentie!

De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte vastkokende aardappels in koude toestand snijden.

Rasp-draaischijf – grof/fijn



voor het raspn van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas). Verwerking op stand 2 of 3.

Aanduiding op de rasp-draaischijf:

„2” voor de grove raspzijde

„4” voor de fijne raspzijde

Attentie!

De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde raspen op stand 4.

Maalschijf – middelfijn

voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten. Verwerking op stand 4.

Attentie!

De maalschijf is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.

Maalschijf – grof

Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.



Verwerking op stand 3.

Asia-groenteschijf

Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

Verwerking op stand 3.

Werken met de doorloopsnijder **afb. 6**

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten. 
- Kom aanbrengen:
 - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
 - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **3** zetten. 
- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder (afb. 6-5a).
- De schijfhouder onderaan vasthouden, daarbij moeten de twee punten naar boven wijzen.
- De gewenste snij- of raspschijf voorzichtig op de punten van de schijfhouder leggen (afb. 6-6a). Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Schijfhouder bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen (afb. 6-6b).
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Doorloopsnijder volgens afb. 6-8 op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten:

- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

Attentie!

Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitloop-opening.

Tip: Voor een gelijkmatig snijresultaat kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

Opmerking: Als er levensmiddelen vast komen te zitten in de doorloopsnijder, dient u de keukenmachine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Dan wacht u tot de aandrijving stilstaat, neemt u het deksel van de doorloopsnijder en maakt u de vulschacht leeg.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Schijfhouder met schijf verwijderen. Daartoe met de vinger van onderaf tegen de aandrijf-as drukken (afb. 6).
- Onderdelen reinigen.

Mixer**Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

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

**Risico van brandwonden!**

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!

De mixer kan beschadigd raken. Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken. De mixer niet zonder vulling laten lopen.

Werken met de mixer

afb. 1



- De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op bedrijfsstand 4 zetten.
- Het beschermdeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Mixkom aanbrengen (markering op de handgreep tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in draaien tot aan de aanslag.
- De ingrediënten toevoegen.
Maximumhoeveelheid vloeibare ingrediënten = 1,25 liter;
maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistoffen = 0,5 liter;
optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 50–100 gram.
- Deksel aanbrengen en tegen de klok in tot aan de aanslag in de mixerhandgreep draaien. Het deksel moet vastgeklikt zijn.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen (afb. 1-8)

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
 - Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen
- of
- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

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

Reiniging en onderhoud

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Basisapparaat reinigen



Gevaar van een elektrische schok!

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

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

Kom en hulpstukken reinigen

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

Doorloopsnijder reinigen

Alle onderdelen van de doorloopsnijder kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Tip: Om na het verwerken van bijv. wortels het rode laagje te verwijderen, kunt u een beetje slaolie op een doek doen en daarmee de doorloopsnijder (niet de fijnmaakschijven) schoonwrijven. Daarna de doorloopsnijder afwassen.

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixer met niet met blote handen reinigen.

De mixbeker, het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

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


**Belangrijke aanwijzing**

Zo nodig de opbergzak voor toebehoren reinigen. De aanwijzingen in de opbergzak in acht nemen.

Opbergen**Verwondingsgevaar!**

De stekker uit het stopcontact trekken wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Afb. 

- Hulpstukken en fijnmaakschijven opbergen in de opbergzak.
- Opbergzak in de kom bewaren.
- Bewaren in de originele verpakking, zie **afb. **.

Hulp bij storingen**Verwondingsgevaar!**

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

De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

Probeer eerst het probleem te verhelpen aan de hand van de volgende aanwijzingen.

Storing

Het apparaat start niet.

Oplossing

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.
- Draaiarm controleren. Juiste positie? Vastgeklikt?
- Mixer/kom tot aan de aanslag vastdraaien.
- Mixerdeksel aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.
- Beschermdesels aanbrengen op niet-gebruikte aandrijvingen.
- De beveiliging tegen herinschakeling is actief. Apparaat op 0/off zetten en dan opnieuw op de gewenste stand zetten.

Storing

Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik. De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.

Er werden teveel levensmiddelen tegelijk verwerkt.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen.
- Kleinere hoeveelheid verwerken. Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden“) niet overschrijden!

Storing

De ontgrendelknop is per ongeluk ingedrukt terwijl de aandrijving liep.

De draaiarm beweegt naar boven.

De aandrijving schakelt uit, maar blijft niet op de hulpstukwisselpositie staan.

Oplossing

- Draaischakelaar op **0/Off** zetten.
- Draaiarm op positie **1** zetten.
- Apparaat inschakelen (stand 1).
- Apparaat weer uitschakelen. Het hulpstuk blijft op de hulpstukwisselpositie staan.

**Storing**

Mixer werkt niet of blijft tijdens het gebruik stilstaan, de aandrijving „bromt“. Het mes is geblokkeerd.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Mixer van het apparaat nemen en de hindernis verwijderen.
- Mixer weer aanbrengen.
- Apparaat inschakelen.

**Belangrijke aanwijzing**

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Toepassingsvoorbeelden**Slagroom**

100 g–600 g

- Room 1½ tot 4 minuten met de klopparde kloppen op stand 4 (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).

**Eiwit**

Eiwit van 1 à 8 eieren

- Eiwit 4 tot 6 minuten op stand 4 kloppen met de garde.



Biscuitdeeg

Basisrecept

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g zetmeel,

eventueel bakpoeder

- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 4 tot 6 minuten tot schuim kloppen met de klopgerde op stand 4.
- Draaischakelaar op stand 1 zetten en het gezeefde meel en aardappelmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept



Bij meer dan 500 g meel:

- De ingrediënten ca. ½ minuut kneden met de kneedhaak op stand 1, daarna ca. 3–4 minuten op stand 2.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept

500 g meel

1 ei

80 g vet (kamertemperatuur)

80 g suiker

200–250 ml lauwe melk

25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist

schil van ½ citroen

1 snuffje zout

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3–6 minuten op stand 2 met de kneedhaak verwerken.

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept



Roerdeeg

Basisrecept

3–4 eieren

200–250 g suiker

1 snuffje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

200–250 g boter of margarine

(kamertemperatuur)

500 g meel

1 pakje bakpoeder

125 ml melk

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 3–4 minuten op stand 4.

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept



Pastadeeg

Basisrecept

300 g meel

3 eieren

naar wens 1–2 eetlepels (10–20 g) koud water

- Alle ingrediënten ca. 3 tot 5 minuten op stand 2 tot deeg kneden.

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept



Broddeeg

Basisrecept

750 g meel

2 pakjes gedroogde gist,

2 TL zout

450–500 ml warm water

Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 4–5 minuten op stand 2 met de kneedhaak verwerken.



Zandtaartdeeg

Basisrecept

125 g boter

(kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

1 snuffje zout

stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 2–3 minuten op stand 3.



Mayonaise

2 eieren

2 theelepel mosterd

¼ l olie

2 eetlepels citroensap of azijn

1 snufje zout

beetje suiker

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- De ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 2 of 3.



- De mixer op stand 4 zetten en de olie langzaam in de trechter gieten; mengen totdat de mayonaise emulgeert.

De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.

Honingboter

30 g boter (uit de koelkast, 7 °C)

190 g honing (uit de koelkast, 7 °C)



- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 15 seconden mixen op stand 4.

Extra toebehoren



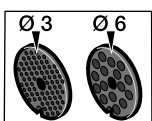
MUZ5ZP1
Citruspers

Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.



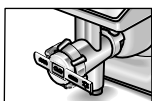
MUZ5FW1
Vleesmolen

Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.



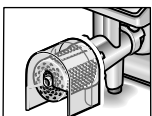
MUZ45LS1
Ponsschijvenset fijn
(3 mm), grof (6 mm)

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.
Fijn voor pasteien en beleg, grof voor braadworsten en spek.



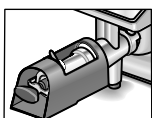
MUZ45SV1
Spritsgebak-
hulpstuk

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.
Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.





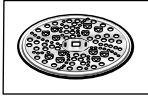
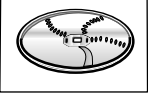


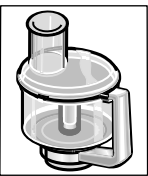
MUZ45RV1
Maalvoorzetstuk

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.
Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.



MUZ45FV1
Fruitpershulpstuk

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.
Voor het persen van bessen uitgezonderd frambozen, tomaten en rozenbottels tot moes.
Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.

	MUZ45PS1 Patates-fritesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.
	MUZ45AG1 Asia-groenteschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.
	MUZ45RS1 Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	MUZ45KP1 Aardappelkoekjes-schijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.
	MUZ5ER2 Roestvrijstalen kom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	MUZ5MX1 Mixer-opzetstuk kunststof	Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.
	MUZ5MM1 Multimixer	Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.

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

Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantievoorwaarden

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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040

[mailto:cp-servicecenter@](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

<mailto:service.uae@bshg.com>

www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.

Rruga Qemal Stafa

Pallati i ri perball Prokuroris se

Pergjithshme

Hyrja C Kati 10

Tirana

Tel.: 066 206 47 94

<mailto:g.volina@aertech.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 511*

Fax: 01 605 75 51 212

[mailto:vie-stoerungsannahme@](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

<mailto:bshau-as@bshg.com>

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačacka 29b

71000 Sarajevo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 02 892 90 47

Fax: 02 878 79 72

[mailto:informacia.servis-bg@](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)

bshg.com

www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company

Manama

Tel.: 01 7400 553

<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2961

mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

[mailto:ch-info.hausgeraete@](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaaniou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

[mailto:bsh.service.cyprus@](mailto:mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

[mailto:BSH-Service.dk@](mailto:BSH-Service.dk@bshg.com)

bshg.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

50197 Zaragoza

Tel.: 902 245 255

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Itälahdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

[mailto:Bosch-Service-](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)

FI@bshg.com

www.bosch-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

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

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulief Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

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

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

*PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

- 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 leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

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

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

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

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

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

- Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz 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 in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

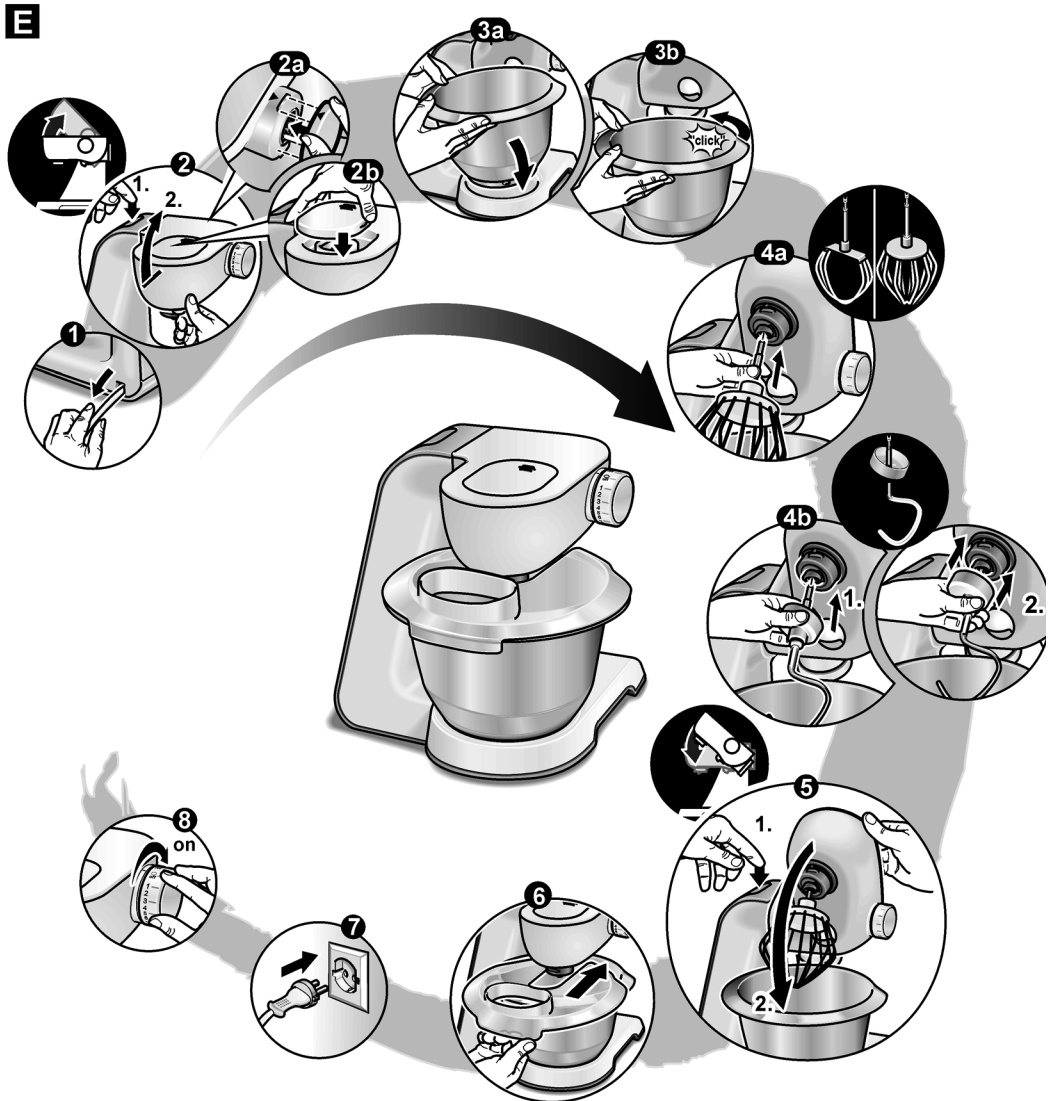
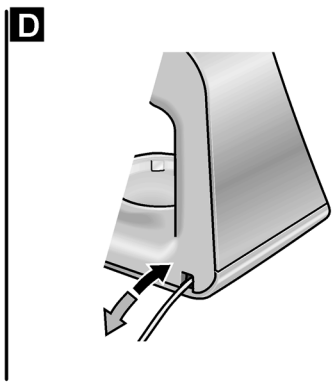
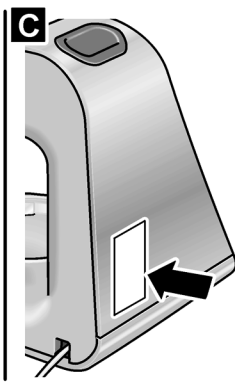
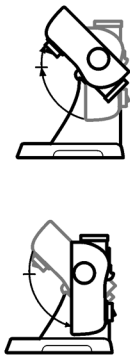
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

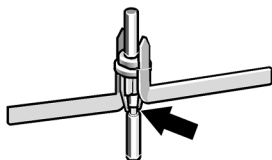
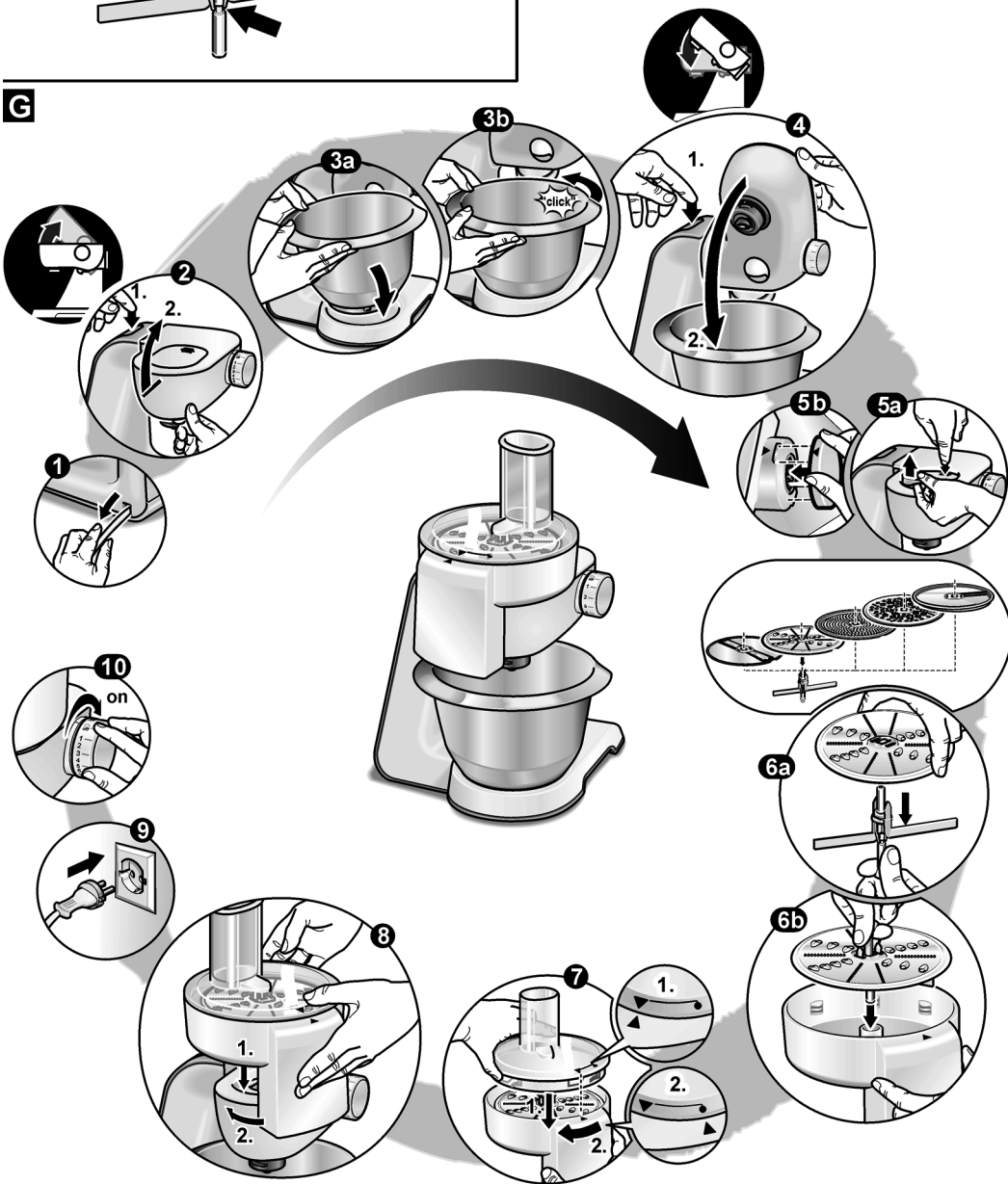
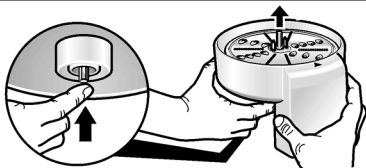
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

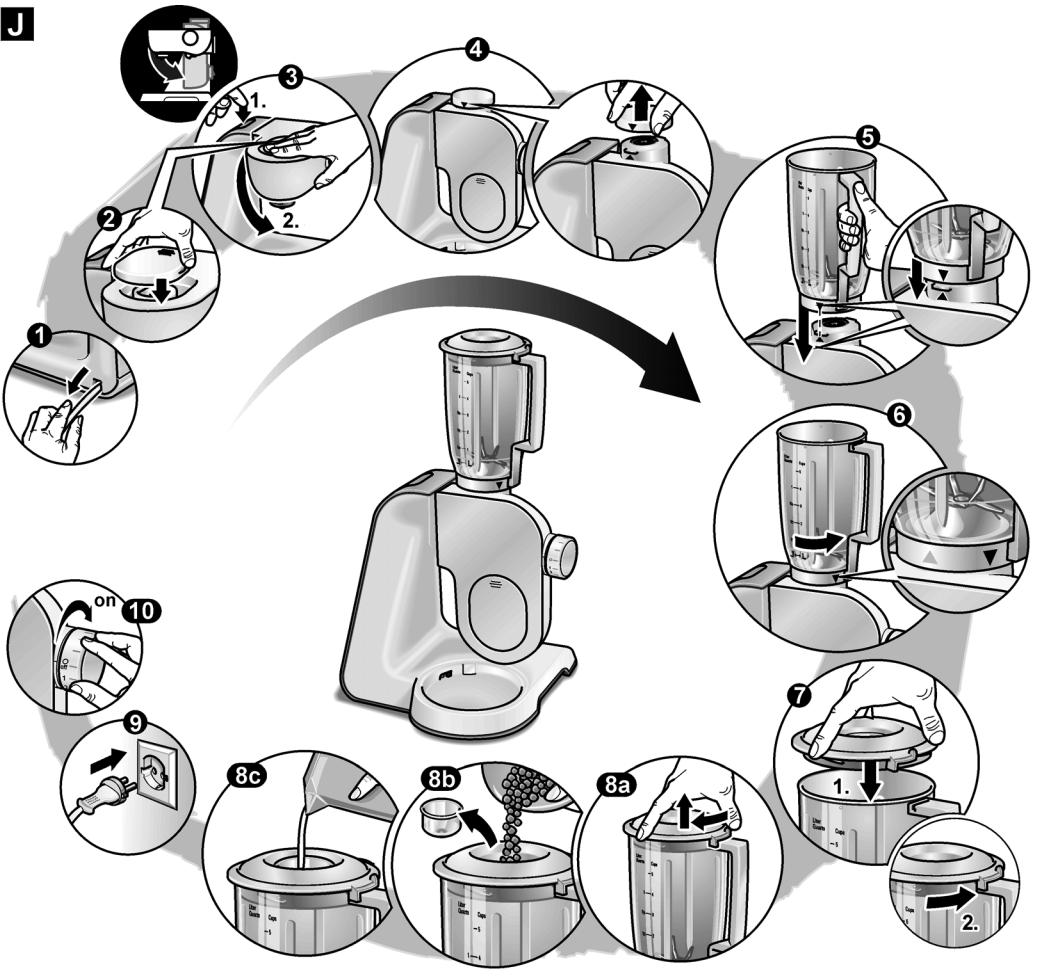
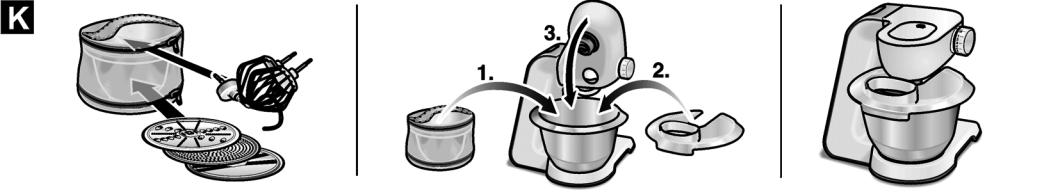


9000684804 (9402)

de, en, fr, nl



F**G****H**

J**K****L**