



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



MUM59...DE



BOSCH

de Gebrauchsanleitung

fr Mode d'emploi

it Istruzioni per l'uso

de	Deutsch	3
fr	Français	17
it	Italiano	32



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit.....	3
Sicherheitsysteme	6
Auf einen Blick	6
Arbeitspositionen.....	7
Bedienen	7
Reinigen und Pflegen.....	11
Aufbewahrung.....	12
Hilfe bei Störungen	12
Anwendungsbeispiele	13
Entsorgung.....	14
Garantiebedingungen	14
Sonderzubehör	15

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 und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

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

Generelle Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr!

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

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

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

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

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ Verletzungsgefahr!

⚠ Stromschlaggefahr!

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

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Nicht in rotierende Teile greifen. Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel 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 kann aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln 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.

⚠ 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.

⚠ Wichtig!

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

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“.

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

- wenn die Schüssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde und
- der Mixerantriebsschutzdeckel (8) 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 Ursache kann die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln sein.

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

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (**Bild M**). Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A:

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 **1-7**, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl – langsam,

7 = hohe Drehzahl – schnell.

4 Betriebsanzeige

Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder **1-7**). Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

5 Antriebsschutzdeckel

Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den hinteren Bereich drücken und Deckel abnehmen.

6 Antrieb für

– **Durchlaufschnitzler** und

– **Zitruspresse** (Sonderzubehör*).

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

7 Antrieb für Werkzeuge

(Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken) und **Fleischwolf** (Sonderzubehör*)

8 Mixerantriebsschutzdeckel

9 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör*)

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

10 Kabelaufrollautomatik

Schüssel mit Zubehör

11 Edelstahl-Rührschüssel

12 Deckel

Werkzeuge

13 Profi Flexi-Rührbesen

14 Profi Schlagbesen

15 Knethaken mit Teigabweiser

16 Zubehörtasche

Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschnitzler**17 Stopfer****18 Deckel mit Einfüllschacht****19 Zerkleinerungsscheiben**

- a Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn
- b Raspel-Wendescheibe – grob / fein
- c Reibscheibe – mittelfein
- d Kartoffelpuffer-Scheibe

20 Scheibenträger**21 Gehäuse mit Auslassöffnung****Mixer*****22 Mixbecher****23 Deckel****24 Trichter**

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

Arbeitspositionen

Bild :**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.

Hinweis

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

Einstellen der Arbeitsposition:

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

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

* Einsetzen / Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knehtaken; 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“.

Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung befindet sich ein Aufkleber mit Richtwerten für die Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes bei Verwendung der Werkzeuge bzw. des Zubehörs. Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen (**Bild G**).

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert (**Bild D**).
- Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!

Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) 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 (5, 8) bedeckt sind.

Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Profi Flexi-Rührbesen (13)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig



Profi Schlagbesen (14)

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



Knethaken (15)

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



Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens (Bild E):

Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal zu vermischen. Wenn nicht, die Höheneinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit Maulschlüssel (SW 8) im Uhrzeigersinn lösen.
- Höhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Höhe einstellen:
Im Uhrzeigersinn drehen: Anheben.
Gegen den Uhrzeigersinn drehen: Absenken
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.
- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit Maulschlüssel (SW 8) gegen den Uhrzeigersinn festziehen.



Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen (Bild 3):

- 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 Kneithaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.



Hinweis:

Beim Kneithaken Teigabweiser drehen, bis der Kneithaken einrasten kann (Bild 3-4b).

- 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:

- **Profi Flexi-Rührbesen:**
zuerst einrühren bei Stufe 1-2, dann Stufe 7 wählen
- **Profi Schlagbesen:**
Stufe 7, unterrühren auf Stufe 1
- **Kneithaken:**
zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 3

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

Bild 4:

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.

Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 5.

Bezeichnung auf der Wende-Schneid-scheibe:

„Grob“ für die dicke Schneidseite
„Fein“ 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 3 oder 4.

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 7 raspeln.

Reibscheibe – mittelfein



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

Verarbeitung auf Stufe 7.

Achtung!

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

Kartoffelpuffer-Scheibe



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

Reiben: Verarbeitung auf Stufe 7.

Schneiden: Verarbeitung auf Stufe 5.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Bild 1:

- Entriegelungstaste drücken und
Schwenkarm in Position **2**
bringen.
- Schüssel einsetzen:
Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen
und dann abstellen, gegen den Uhrzeiger-
sinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und
Schwenkarm in Position **3**
bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb
des Durchlaufschnitzlers abnehmen
(Bild 5a).
- Scheibenträger am unteren Ende fest-
halten, dabei müssen die beiden Spitzen
nach oben zeigen.



- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe
vorsichtig auf die Spitzen des Scheibenträ-
gers auflegen (Bild 6a).

Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass
die gewünschte Seite nach oben zeigt.

- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen
und in das Gehäuse einsetzen (Bild
6b).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten)
und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag
drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in Bild 8 gezeigt
auf den Antrieb setzen und im Uhrzeiger-
sinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den
Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer
nachschieben.

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der
Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse
dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

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

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeiger-
sinn 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 6).
- 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 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.

Achtung!

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

Arbeiten mit dem Mixer**Bild -8:**

- 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;
- 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**⚠ Stromschlaggefahr!**

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.

Hilfe bei Störungen

⚠ Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis:

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

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 Wiedereinschaltssicherung ist aktiv.
Gerät auf **0/off** stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Störung

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

Abhilfe

- Gerät abschalten.
- 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 7, je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Eiweiß

1 bis 8 Eiweiß

- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 7 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 7 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

6 Eier

500 g Zucker

1 Prise Salz

2 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

500 g Butter oder Margarine

(Raumtemperatur)

1000 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 ml Milch

- Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker bzw. Zitronenschale ca. 10 Sekunden auf Stufe 1 mit dem Rührbesen verrühren.
- Auf Stufe 5 stellen und ca. 120 Sekunden verarbeiten.



- Butter hinzufügen und ca. 60 Sekunden auf Stufe 3 verarbeiten.
- Mehl und Backpulver hinzufügen und ca. 2 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
- Auf Stufe 3 stellen und innerhalb 2 Minuten die Milch nach und nach hinzufügen.

Höchstmenge: 1 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter

(Raumtemperatur)

100-125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe 6 mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:

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

Höchstmenge: 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 3 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 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 3 zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept



Brotteig

Grundrezept

1000 g Mehl

3 Päckchen Trockenhefe

2 TL Salz

660 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 4-5 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.



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 3 (2) oder 4 (3) im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 7 (4) schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.



Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.

Entsorgung






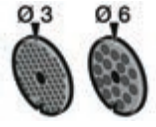

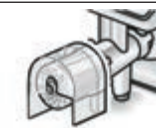



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der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







Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Sonderzubehör

	MUZ5ZP1 Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ5CC1 Würfelschneider	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel
	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.

	<p>MUZ45RS1 Reibscheibe grob</p>	<p>Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.</p>
	<p>MUZ45KP1 Kartoffelpuffer- Scheibe</p>	<p>Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffel- puffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.</p>
	<p>MUZ5ER2 Edelstahl- Rührschüssel</p>	<p>In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.</p>
	<p>MUZ5KR1 Kunststoff- Rührschüssel</p>	<p>In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.</p>
	<p>MUZ5MX1 Mixer-Aufsatz Kunststoff</p>	<p>Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.</p>
	<p>MUZ5MM1 Multimixer</p>	<p>Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.</p>

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

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement.

Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Pour votre sécurité	17
Systèmes de sécurité.....	20
Vue d'ensemble	20
Positions de travail	21
Utilisation.....	22
Nettoyage et entretien.....	26
Rangement.....	26
Aide en cas de dérangement.....	26
Exemples d'utilisation	27
Mise au rebut	29
Garantie.....	29
Accessoires en option.....	30

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 et fouetter les 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 de chocs électriques !

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

Eloignez les enfants de 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 qu'elles aient appris à s'en servir en toute sécurité et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

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

Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

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

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

Consignes de sécurité pour cet appareil

⚠ Risque de blessure !

⚠ Risque de chocs électriques !

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.

Ne changez l'accessoire qu'après que le mécanisme d'entraînement s'est immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil. Allumez et éteignez l'appareil uniquement par l'interrupteur 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 !

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

⚠ 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. 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 « Positions de travail ».

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

- si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il enclenche, et
- avez posé le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur (8).

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 l'interrupteur 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 grande quantité d'aliments traitée en même temps.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Aide en cas de dérangement ».

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **figure VII**). L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure VIII :

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'extinction (position **0/off**), l'appareil se rend 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.
Vitesse **1-7**, vitesse de travail :
1 = vitesse basse – marche lente,
7 = vitesse élevée – marche rapide.
- 4 Voyant de fonctionnement**
Il reste allumé pendant la marche (interrupteur rotatif sur **M** ou **1-7**). Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Aide en cas de dérangement ».
- 5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement**
Pour retirer le couvercle protégeant l'entraînement, appuyez sur la zone arrière puis retirez le couvercle.
- 6 Entraînement pour**
– **accessoire râpeur / éminceur** et
– **presse-agrumes** (accessoire en option*).
Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.
- 7 Entraînement pour les accessoires** (fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) **et hachoir à viande** (accessoire en option*)
- 8 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur**

9 Entraînement du bol mixeur

(accessoire en option*)

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

10 Enrouleur automatique de cordon
Bol mélangeur avec accessoires
11 Bol mélangeur en acier inoxydable
12 Couvercle
Accessoires
13 Fouet mixeur « Profi Flexi »
14 Fouet batteur « Profi »
15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte
16 Sacoche d'accessoires

Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

Accessoire râpeur / éminceur
17 Pilon-poussoir
18 Couvercle avec ouverture pour ajout
19 Disques à réduire

- a Disque réversible « Profi Supercut » – épais / mince
- b Disque à râper réversible – épais / fin
- c Disque à râper – mi-fin
- d Disque pour galettes de pommes de terre

20 Porte-disque
21 Boîtier avec orifice de sortie
Mixeur*
22 Bol mixeur
23 Couvercle
24 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

Figure 3:

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 encranger 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 :

- 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 encrante.

Position	Entraînement	Outils / Accessoires	Vitesse de travail
1			1-5
			1-7
			1-3
2		*	–
3			3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

Utilisation

⚠ Risque de blessure !

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 ».

Remarque importante

Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires. Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil (figure 9).

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1,00 mètre maxi.) puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue. (figure 10).
- Pour réduire la longueur du cordon : Tirez légèrement sur le cordon, puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

Attention !

Si le cordon se coince en route, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

- 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 (12) 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 (5, 8) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Attention !

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mixeur « Profi Flexi » (13)

pour pétrir les pâtes, par exemple de la pâte levée



Fouet batteur « Profi » (14)

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



Crochet pétrisseur (15)

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





Information importante sur l'utilisation du fouet batteur (Bild 16):

Le fouet batteur devrait presque toucher le fond du bol afin que les ingrédients soient parfaitement mélangés. Si ça n'est pas le cas, réglez la hauteur du fouet batteur de la manière suivante :


- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.




- Retenez le fouet batteur et desserrez l'écrou avec la clé à fourche (calibre 8) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Réglez la hauteur du fouet batteur en tournant ce dernier jusqu'à parvenir sur une hauteur optimale.
Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre : Soulever
Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : Abaisser
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1. 
- Vérifiez la hauteur du fouet batteur et corrigez-la si nécessaire.
- Une fois la hauteur correctement réglée, appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2. 
- Retenez le fouet batteur et serrez l'écrou avec la clés à fourche (calibre 8) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.


Travailler avec le bol et les outils

Figure :

- 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'encranement.
- 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 -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 vitesse voulue.


Recommandation :

- **Fouet mixeur « Profi Flexi » :**
commencez par fouetter à la vitesse 1-2, puis passez à la vitesse 7
- **Fouet batteur « Profi » :**
vitesse 7, incorporation d'ingrédients à la vitesse 1
- **Crochet pétrisseur :**
commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 3

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- 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 6:**

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 réversible**« Profi Supercut » – grossier / fin**

pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments à la vitesse 5.

« Grob » (grossier) pour le côté de coupe grossier

« Fein » (fin) pour le côté de coupe fin

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 à la vitesse 3 ou 4.

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 à la vitesse 7.

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 à la vitesse 7.

Attention !

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

Disque pour galettes de pommes de terre

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.

Râper : travaillez les aliments à la vitesse 7.

Couper : travaillez les aliments à la vitesse 5.

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur**Figure 7:**

■ 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'encracement.

■ 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 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 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 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 1-8**, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le interrupteur rotatif à la vitesse 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'accrochent 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 1**).
- 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 1-8:

- 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 maximale de liquide = 1,25 litre;
 - quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 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 enclenché.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse désirée.

Rajouter des ingrédients

Figure 1-8:

- 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.

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 de chocs électriques !

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

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

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Nettoyer l'accessoire râpeur / éminceur

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

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.

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 (vitesse **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 blessure !

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.

Aide en cas de dérangement

⚠ Risque de blessure !

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

Remarque importante

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

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

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Solution

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Contrôlez le bras pivotant. Position correcte ? Encranté ?
- 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-réencenchement est active. Amenez l'appareil sur la position **0/off** et puis ramenez-le à la vitesse désirée.

Dérangement

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

Solution

- 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.

Solution

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Allumez l'appareil (vitesse 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.

Solution

- 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 à la vitesse 7.

Blanc d'oeuf

1 à 8 blancs d'oeufs



- Travaillez les blancs d'oeufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes à la vitesse 7.

Pâte à biscuits

Recette de base



2 oeufs
 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 à la vitesse 7, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse 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 à cake

Recette de base

6 œufs

500 g de sucre

1 pincée de sel

2 sachets de sucre vanillé ou
le zeste d'1/2 citron

500 g de beurre ou de margarine
(à la température ambiante)

1000 g de farine

1 sachet de levure chimique

250 ml de lait

- Travailler les œufs, le sucre, le sel et le sucre vanillé ou le zeste de citron avec le fouet pendant env. 10 secondes au niveau 1.
- Régler à la vitesse 5 et travailler la pâte pendant env. 120 secondes.
- Incorporer le beurre et travailler la pâte pendant env. 60 secondes à la vitesse 3.
- Ajouter la farine et la levure chimique et travailler la pâte durant env. 2 minutes à la vitesse 1.
- Régler la vitesse 3 et verser le lait peu à peu dans les 2 minutes qui suivent.

Quantité maximale : 1 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

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. 1/2 minute à la vitesse 1, puis env. 2 à 3 minutes à la vitesse 6.

A partir de 500 g de farine :

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

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 environ 1/2 minute à la vitesse 1, puis environ 3-6 minutes à la vitesse 3 avec le crochet pétrisseur.

Quantité maximale : 2 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 à la vitesse 3 jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

1000 g de farine

3 sachet de levure

2 c. à café de sel

660 ml d'eau chaude

- Travaillez tous les ingrédients environ 1/2 minute à la vitesse 1, puis environ 4-5 minutes à la vitesse 3 avec le crochet pétrisseur.



Mayonnaise

- 2 oeufs
- 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 à la vitesse 3 ou 4.
- Réglez ensuite le mixeur à la vitesse 7, 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.

Mise au rebut












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

Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Accessoires en option

	MUZ5ZP1 Presse-agrumes	Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.
	MUZ5CC1 Accessoire à découper en dés	Pour couper des fruits et légumes en dés de taille identique.
	MUZ5FW1 Hachoir à viande	Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.
	MUZ4LS1 Kit de disques ajourés, fin (3 mm), grossier (6 mm)	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Fin pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.
	MUZ4SV1 Kit pour gâteaux secs	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.
	MUZ4RV1 Embout à râper	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.
	MUZ4FV1 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.
	MUZ4PS1 Disque à pommes frites	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
	MUZ4AG1 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 « rôsti » 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.
	MUZ5KR1 Bol mélangeur en plastique	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.

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

Indice

Per la vostra sicurezza.....	32
Sistemi di sicurezza	35
Guida rapida.....	35
Posizioni di lavoro	36
Uso.....	36
Pulizia e cura.....	40
Conservazione	41
Rimedio in caso di guasti	41
Esempi d'impiego.....	42
Smaltimento	43
Garanzia.....	43
Accessorio speciale	44

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)! Questo apparecchio idoneo a miscelare, impastare e montare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

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

Avvertenze di sicurezza generali

Rischio di scossa elettrica

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

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

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

⚠ Pericolo di lesioni!

⚠ Rischio di scossa elettrica!

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore. Non spostare il gancio oscillante quando l'apparecchio è in funzione. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio. Cambiare l'utensile/accessorio solo ad ingranaggio fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua a girare brevemente.

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

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

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

⚠ Pericolo di lesioni a causa di utensili in rotazione!

Non toccare parti in rotazione. Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio applicato!

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile. Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato. Per motivi di sicurezza l'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con coperchi di sicurezza ingranaggi. Montare / smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

⚠ Pericolo di lesioni da lame taglienti!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo! Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

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

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

⚠ Pericolo di ustioni!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

⚠ Importante!

Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni. Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.
Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Vedi tabella «Posizioni di lavoro».

L'apparecchio può essere acceso nelle pos. **1** e **3** solo:

- se la ciotola (11) è stata inserita e ruotata fino allo scatto e
- il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (8) è applicato.

Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia. Per la riaccensione ruotare la manopola su **0/off**, poi accendere.

Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Una causa possibile può essere la lavorazione contemporanea di quantità eccessive di alimenti.

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

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura M**). L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Guida rapida

Figura A:

Apparecchio base

- 1 Pulsante di sblocco**
- 2 Braccio oscillante**
Funzione «Easy Armlift» per favorire il movimento del braccio verso l'alto (vedi «Posizioni di lavoro»).
- 3 Interruttore rotante**
Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili.

0/off = spento

M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.

Grado **1-7**, velocità di lavoro:

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

4 Spia di funzionamento

Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su **1-7**).

Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo «Rimedio in caso di guasti».

5 Coperchio di sicurezza ingranaggio

Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio premere nella parte posteriore e sollevare.

6 Ingranaggio per

- **sminuzzatore continuo e**
 - **spremiagrumi** (Accessori speciali*).
- Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

7 Ingranaggio per utensili

(frusta per mescolare, frusta per montare, gancio impastatore) e **tritacarne** (Accessori speciali*)

8 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

9 Motore per frullatore (Accessori speciali*)

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

10 Avvolgicavo automatico

Ciotola con accessori

- 11 Ciotola impastatrice di acciaio inox**
- 12 Coperchio**

Utensili

- 13 Frusta «Profi Flexi»**
- 14 Frusta per montare professionale**
- 15 Braccio impastatore con spatola**
- 16 Borsa portaccessori**
Per conservare gli utensili ed i dischi sminuzzatori.

Sminuzzatore continuo

- 17 Pestello**
- 18 Coperchio con bocca di carico**

19 Disco sminuzzatore

- a Disco doppia funzione "Profi Supercut" – grosso / fine
- b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine
- c Disco grattugia – medio-fine
- d Disco per frittelle di patate

20 Portadisco

21 Carcassa con apertura di uscita

Frullatore*

22 Bicchiere frullatore

23 Coperchio

24 Imbuto

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

Posizioni di lavoro

Figura B:

Attenzione!

















Usare l'apparecchio solo se l'utensile / accessorio secondo la seguente tabella è applicato all'ingranaggio indicato nella posizione corretta ed è in posizione di lavoro. Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Avvertenza

Il braccio oscillante è dotato della funzione «Easy Armlift», che favorisce suo sollevamento.

Regolazione della posizione di lavoro:

- Premere il tasto di sblocco e muovere il braccio oscillante. Aiutare il movimento con una mano.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Posizione	Ingranaggio	Utensili / accessori	Velocità di lavoro
1 	7 		1-5
			1-7
			1-3
2 	7 	*	-
3 	6 		3-7
			3-5
4 	9 		5-7
	7 		5-7

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

Uso

⚠ Pericolo di lesioni!

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

Attenzione!

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

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

Avvertenza importante

In queste istruzioni per l'uso vi è un adesivo con valori orientativi per la velocità di lavoro dell'apparecchio nell'impiego di utensili ed accessori. Consigliamo di applicare questo adesivo sull'apparecchio (figura G).

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
 - Estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 100 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta (figura D).
- Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Attenzione!

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

- Inserire la spina.

Ciotola ed utensili**⚠ Pericolo di lesioni da utensili in rotazione**

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

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

Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato.

Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (5, 8).

Attenzione!

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frustra "Profi Flexi" (13)

per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata

**Frustra per montare professionale (14)**

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

**Braccio impastatore (15)**

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

**Avvertenza importante per l'impiego dello sbattitore (Figura E):**

Per mescolare nel modo migliore gli ingredienti, lo sbattitore deve essere quasi a contatto con il fondo della ciotola impastatrice. In caso contrario adattare la regolazione in altezza come segue:

- Staccare la spina.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Tenere ferma la frusta per montare e con la chiave fissa (8 mm) allentare il dado in senso orario.
- Regolare l'altezza ottimale mediante rotazione dello sbattitore:
Ruotare in senso orario: sollevare.
Ruotare in senso antiorario: abbassare
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Controllare l'altezza dello sbattitore, se necessario correggerla.
- Quando l'altezza è correttamente regolata, premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Tenere ferma la frusta per montare e stringere il dado con la chiave fissa (8 mm) in senso antiorario.



Lavoro con la ciotola e gli utensili

(Figura 4):

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Applicare la ciotola impastatrice: sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla, ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il gancio impastatore.



Avvertenza:

Per il gancio impastatore ruotare la spatola, finché il gancio impastatore non s'arresta (figura 4-4b).

- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



Il nostro consiglio:

- **Frusta “Profi Flexi”:**
prima aggiungere mescolando alla velocità 1-2, dopo selezionare la velocità 7
- **Frusta per montare professionale:**
grado 7, aggiungere e mescolare alla velocità 1.
- **Braccio impastatore:**
mescolare prima alla velocità 1, impastare alla velocità 3.

Aggiungere ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
 - Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.
- oppure
- Rimuovere il coperchio.
 - Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
 - Introdurre gli ingredienti.



Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».



Sminuzzatore continuo

⚠ Pericolo di lesioni!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo! Montare / smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

Attenzione!

Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo. Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale. Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Protezione da sovraccarico

Bild 5:

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita). In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico. Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Disco doppia funzione

“Profi Supercut” – grosso / fine



per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 5.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

“Grob” (grosso) per il lato di taglio grosso
“Fein” (fine) per il lato di taglio sottile

Attenzione!

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine

per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).

Lavorazione alla velocità 3 o 4.

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 7.

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.

Lavorazione alla velocità 7.

Attenzione!

Il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

Disco per frittelle di patate

Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostiti in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.

Grattugiare: lavorazione alla velocità 7.

Tagliare: lavorazione alla velocità 5.

Lavoro con lo sminuzzatore continuo**Bild 1:**

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Applicare la ciotola impastatrice: sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla, – ruotare in senso antiorario fino allo scatto.



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 3.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (**figura 1-5a**).
- Tenere il portadisco sull'estremità inferiore con le due punte rivolte verso l'alto.
- Deposare con precauzione il disco per affettare o il disco grattugia desiderato sulle punte del portadisco (**figura 1-6a**). Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (**figura 1-6b**).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio, come si mostra nella **figura 1-8**, e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

**Attenzione!**

Evitare un intasamento dell'alimento tagliato nell'apertura di uscita.

Consiglio: per risultati di taglio uniformi tagliare prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.

Avvertenza: se nello sminuzzatore continuo dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio dello sminuzzatore continuo e vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (figura 4).
- Pulire le parti.

Frullatore

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

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

⚠ Pericolo di ustioni!


Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.

Lavorare con il frullatore

Figura 4:

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 4. 
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
Massima quantità di liquido = 1,25 litri;
massima quantità di liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi = 0,5 litro;
quantità di lavorazione ottimale,
solidi = 50-100 grammi;
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto nell'impugnatura del frullatore. Il coperchio deve innestarsi.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti

Figura 4-8:

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti oppure
- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

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

Pulizia e cura

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Pulire l'apparecchio base

⚠ Rischio di scossa elettrica!

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

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

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

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

Pulire lo sminuzzatore continuo

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. delle carote, mettere un poco di olio alimentare su un panno e con questo strofinare lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori). Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

Pulire il frullatore

⚠ Pericolo di lesioni da lame taglienti!
Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Il bicchiere frullatore, il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: Dopo la lavorazione di liquidi è spesso sufficiente lavare il frullatore, senza separarlo dall'apparecchio. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per qualche secondo (grado **M**). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Avvertenza importante

Se necessario lavare la borsa portaccessori. Osservare le indicazioni per il trattamento nella borsa.

Conservazione

⚠ Pericolo lesioni!

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

Figura 1:

- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori.
- Conservare la borsa portaccessori nella ciotola.

Rimedio in caso di guasti

⚠ Pericolo lesioni!

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

Avvertenza importante

Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.

Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

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

Guasto

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio

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

Guasto

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

Rimedio

- Spegner l'apparecchio.
- Ridurre la quantità di lavorazione.
- Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»!).

Guasto

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

Rimedio

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Portare il braccio nella posizione **1**.
- Accendere l'apparecchio (velocità 1).
- Spegnerne di nuovo l'apparecchio.



L'utensile resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Guasto

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

Rimedio

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

Avvertenza importante

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

Esempi d'impiego

Panna montata

100 g-600 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti alla velocità 7 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).



Albume

Da 1 a 8 albumi

- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 4 a 6 minuti alla velocità 7.



Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova
2-3 cucchiaini acqua calda
100 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
70 g farina
70 g fecola
eventualmente lievito in polvere



- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4-6 minuti alla velocità 7.

- Disporre l'interruttore rotante sul grado 1 e mescolare farina e fecola passate al setaccio, 1 cucchiaino per volta, in un tempo da ca. ½ a 1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

6 uova
500 g zucchero
1 pizzico sale
2 bustine zucchero vanigliato o buccia di ½ limone
500 g burro o margarina (a temperatura ambiente)
1000 g farina
1 bustina di lievito in polvere
250 ml latte



- Mescolare uova, zucchero, sale e zucchero vanigliato o buccia di limone con la frusta per ca. 10 secondi alla velocità 1.
- Impostare la velocità 5 e lavorare per ca. 120 secondi.
- Aggiungere il burro e lavorare per ca. 60 secondi alla velocità 3.
- Aggiungere la farina e il lievito in polvere e lavorare per ca. 2 minuti alla velocità 1.
- Impostare la velocità 3 e aggiungere lentamente il latte durante i 2 minuti successivi.

Quantità massima: 1 volta la dose della ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)
100-125 g zucchero
1 uovo
1 pizzico sale
un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato
250 g farina
eventualmente lievito in polvere



- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 2-3 minuti alla velocità 6.

Da 500 g di farina:

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce

Ricetta base

500 g farina

1 uovo

80 g burro (a temperatura ambiente)

80 g zucchero

200-250 ml latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco

Buccia di ½ limone

1 pizzico sale

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta

Ricetta base

300 g farina

3 uova

secondo necessità 1-2 cucchiaini (10-20 g) di acqua fredda

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

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per pane

Ricetta base

1000 g farina

3 confezioni lievito secco

2 cucchiaini sale

660 ml acqua calda

- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 4-5 minuti con il gancio impastatore alla velocità 3.

Maionese

2 uova

2 cucchiaini di senape

¼ l di olio

2 cucchiaini succo di limone o aceto

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 3 oppure 3.
- Commutare il frullatore alla velocità 7 e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

Consumare la maionese subito.

Non conservarla.



Smaltimento



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



Garanzia

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

Con riserva di modifica.

Accessorio speciale

	MUZ5ZP1 Spremiagrumi	Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	MUZ5CC1 Cubettatrice	Per tagliare frutta e verdura a cubetti di grandezza uniforme
	MUZ5FW1 Tritacarne	Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.
	MUZ4LS1 Set dischi forati fine (3 mm), grosso (6 mm)	Per il tritacarne MUZ5FW1. Fine per paté e paste da spalmare, grosso per salsicce arrostiti e speck.
	MUZ4SV1 Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata	Per il tritacarne MUZ5FW1. Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.
	MUZ4RV1 Adattatore grattugia	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.
	MUZ4FV1 Adattatore spremifrutta	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per fare la passata di bacche, esclusi i lamponi, di pomodori e di frutti di rosa canina. Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.
	MUZ4PS1 Disco per pata- tine fritte	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.
	MUZ4AG1 Disco verdura Asia	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

	MUZ45RS1 Disco grattugia grosso	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.
	MUZ45KP1 Disco per frittelle di patate	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostate in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.
	MUZ5ER2 Ciotola impa- statrice di acciaio inox	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	MUZ5KR1 Contenitore di miscelazione in plastica	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	MUZ5MX1 Adattatore frullatore in plastica	Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare maionese, per sminuzzare frutta e noci, per frantumare cubetti di ghiaccio.
	MUZ5MM1 Multimixer	Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per grattugiare carote, rafano e formaggio, per sminuzzare noci e cioccolato freddo.

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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

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

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
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@
bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

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

FR France

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

Service Consommateurs:
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.: 0344 892 8979*

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

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 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.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ullei 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 Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3111
www.sminor.is

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
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
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щуцева 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:gore nec@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL 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
Grensevingen 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.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

BSH 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 1 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
bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanımların tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

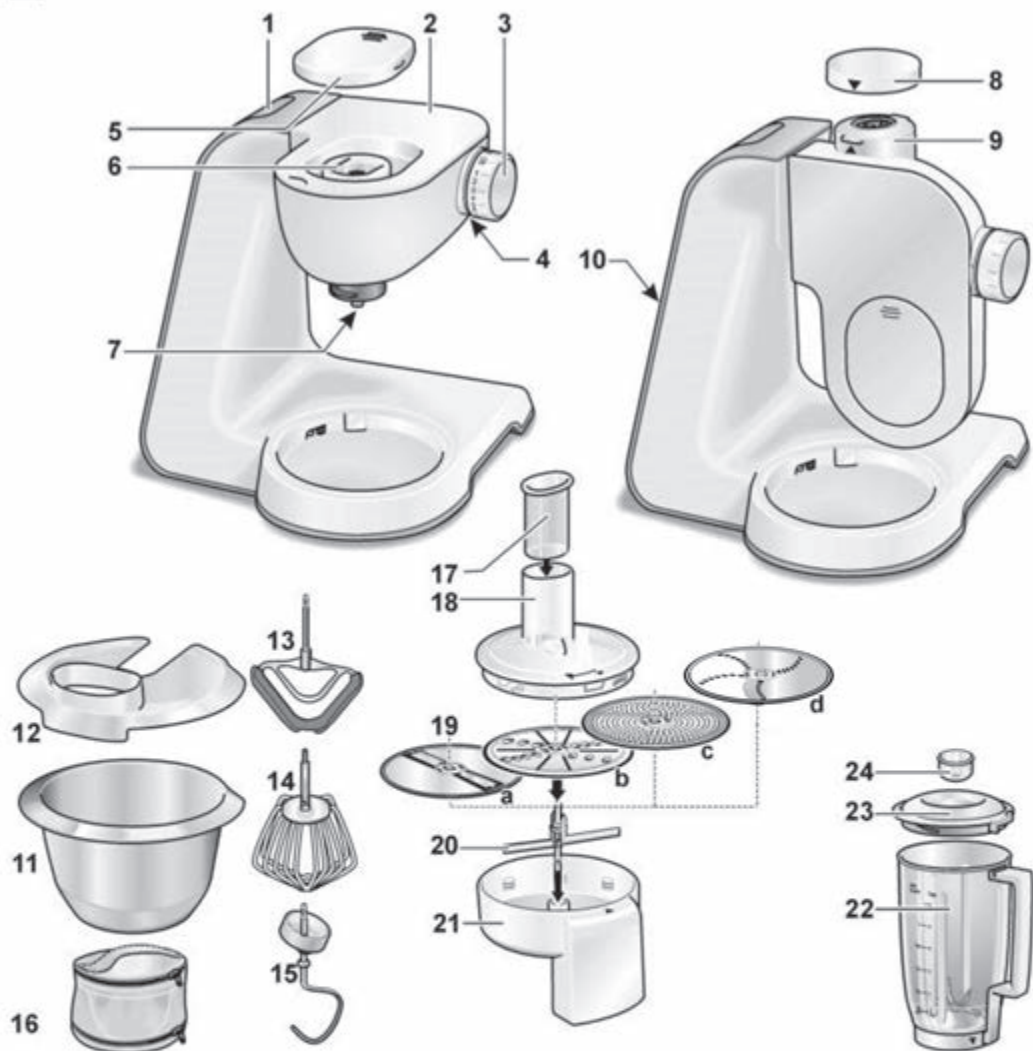
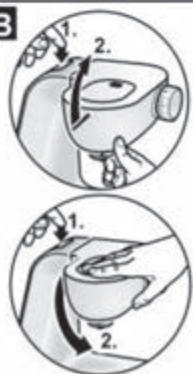
81739 München, GERMANY

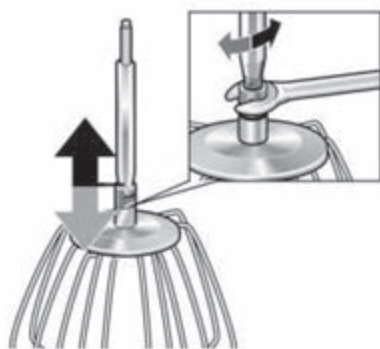
www.bosch-home.com

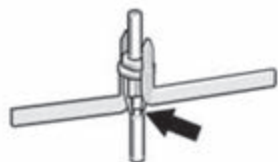
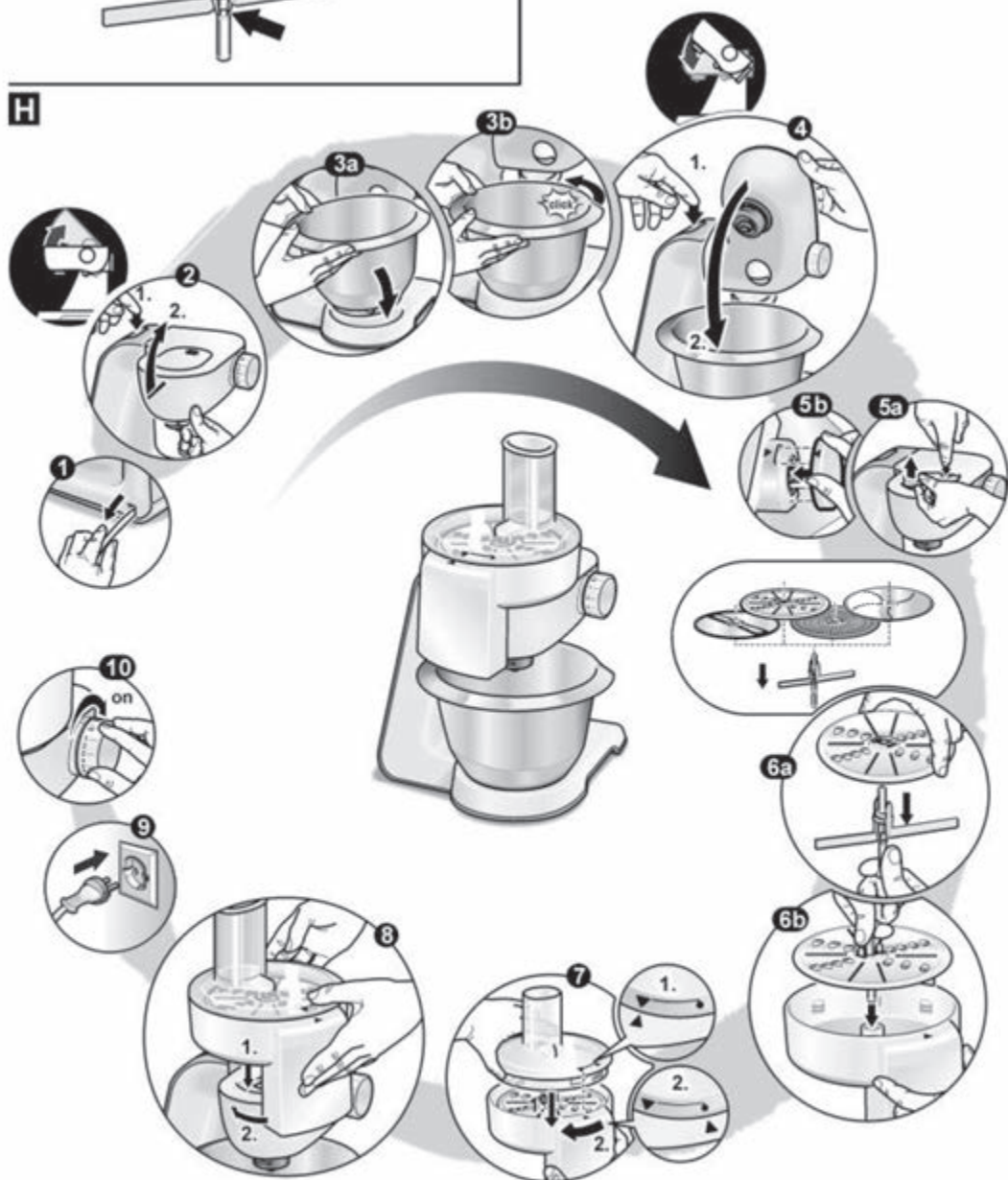


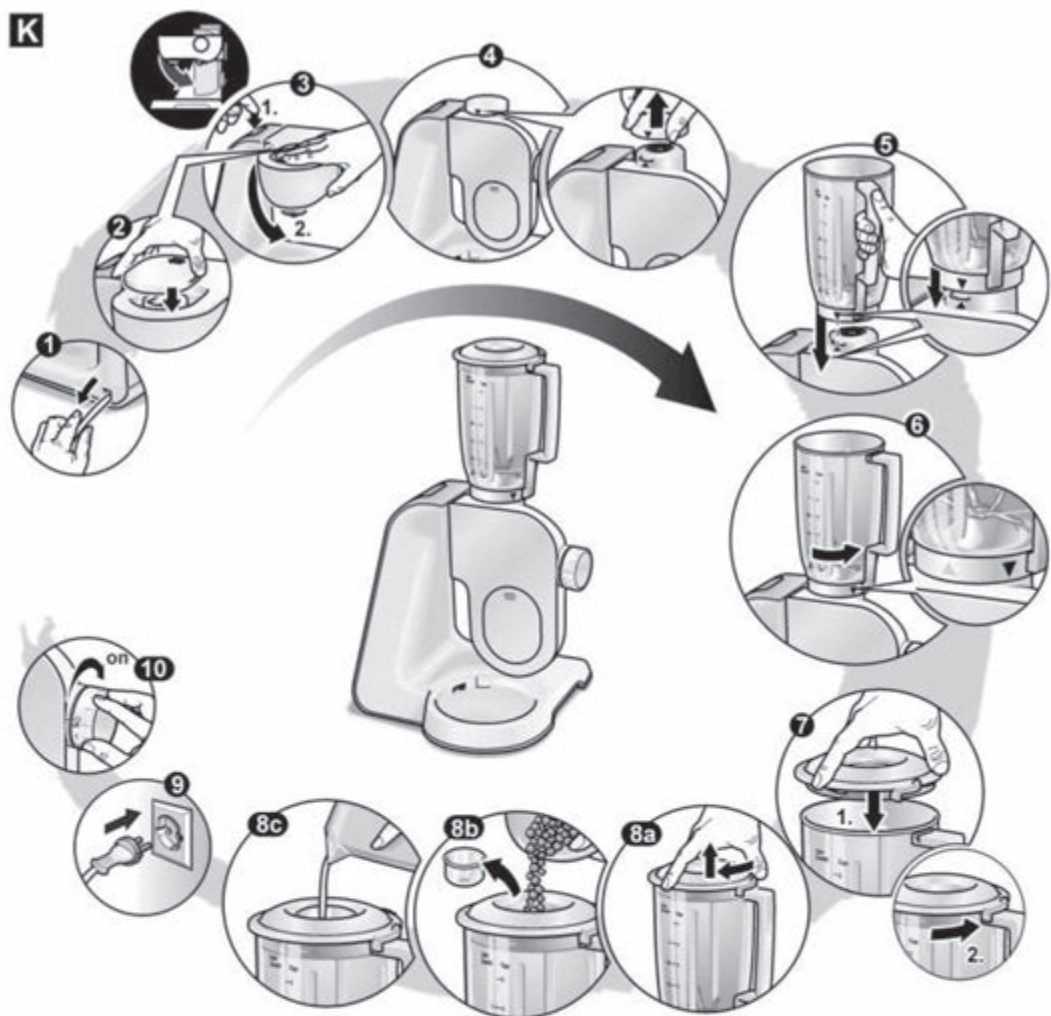
8001015528

950511

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

E**F**

G**H****J**

K**L**

M

MUM59S81DE



MUM59N37DE



MUM59S81DE



MUM59N37DE



MUM59S81DE



MUM59N37DE