



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



MUM4...DE



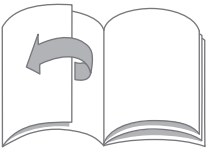
BOSCH

de Gebrauchsanleitung

fr Mode d'emploi

it Istruzioni per l'uso

de	Deutsch	3
fr	Français	13
it	Italiano	24



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (→ „Anwendungsbeispiele“ siehe Seite 9) nicht überschreiten!

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

Sicherheitshinweise

Stromschlaggefahr!

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

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

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

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

⚠ Verletzungsgefahr! Stromschlaggefahr!

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

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

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

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

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

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

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

⚠ Wichtig!

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

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigen und Pflegen*“
siehe Seite 8

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

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen. Das Gerät ist wartungsfrei.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Sicherheitshinweise.....	3
Auf einen Blick.....	5
Arbeitspositionen.....	6
Bedienen.....	7
Reinigen und Pflegen.....	8
Hilfe bei Störungen.....	9
Anwendungsbeispiele.....	9
Zubehör / Sonderzubehör.....	10
Entsorgung.....	11
Garantiebedingungen.....	12

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild :

Grundgerät

1 Entriegelungstaste

2 Schwenkarm

(siehe „Arbeitspositionen“)

3 Drehschalter

0/off = Stopp

 = Parkschaltung

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

Stufe **1-4** = Arbeitsgeschwindigkeit

1 = niedrige Drehzahl – langsam,

4 = hohe Drehzahl – schnell.

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

4 Antriebsschutzdeckel

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

- 5 **Antrieb für**
 - **Durchlaufschnitzler***
 - **Zitruspresse***
 - **Getreidemühle***Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 6 **Antrieb für**
 - Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken)
 - Rührwerkzeug des Eisbereiters*
 - herunter- oder hochgeklappt für Fleischwolf*
- 7 **Mixerantriebsschutzdeckel**
- 8 **Antrieb für**
 - Mixer
 - Multi-MixerBei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 9 **Kabelaufbewahrung (Bild 3)**
 - MUM 44...: Kabel aufwickeln
 - MUM 46.../48...: Kabel im Kabelfach verstauen

Schüssel mit Zubehör

- 10 **Rührschüssel**
- 11 **Deckel**
- Werkzeuge**
- 12 **Rührbesen**
- 13 **Schlagbesen**
- 14 **Knethaken mit Teigabweiser**

Mixer

- 15 **Sockel**
- 16 **Messereinsatz**
- 17 **Dichtungsring**
- 18 **Mixbecher**
- 19 **Deckel**
- 20 **Trichter**

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

Arbeitspositionen

⚠ Achtung!

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

Einstellen der Arbeitsposition

Bild 3:

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

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

Bedienen

⚠ Verletzungsgefahr!

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

Achtung!

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

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

Vorbereiten

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

Rührbesen, Schlagbesen und Knethaken

Bild D:

Rührbesen (a)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig

Schlagbesen (b)

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

Knethaken (c) mit Teigabweiser (d)

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



⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

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

- Drehschalter auf **P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.

Hinweis:

Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.

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

Zutaten nachfüllen

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

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Drehschalter auf **P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Netzstecker ausstecken.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **6** bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen. → „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 8.

Mixer

Bild -6:

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

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

Achtung!

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

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

Zutaten nachfüllen

Bild -6:

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

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen

Stromschlaggefahr!

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

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

Schüssel mit Zubehör reinigen

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

Mixer reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Messereinsatz ist nicht spülmaschinenfest. Messereinsatz nur unter fließendem Wasser reinigen.

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

Mixer zerlegen**Bild 1:**

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

Der Messereinsatz wird gelöst.

- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

Mixer zusammensetzen**Bild 2:****⚠ Verletzungsgefahr!**

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

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

Hilfe bei Störungen

Bei Störungen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Anwendungsbeispiele**Schlagsahne**

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

**Eiweiß**

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

**Biskuitteig Grundrezept**

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



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig Grundrezept

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



Höchstmenge: 1,5-2 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Fett (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200-250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- Schale von ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe **2** mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Mayonnaise

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

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

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

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.



Zubehör / Sonderzubehör

Weiteres der Verpackung beigelegtes Zubehör ist in den separaten Bedienungsanleitungen beschrieben.

Beigelegtes Zubehör / Sonderzubehör kann auch einzeln (nach)gekauft werden. Das Zubehör zur Maschine MUM 45.. eignet sich auch für die Maschine MUM44../46../48...

Bild 

Kunststoff-Rührschüssel (MUZ4KR3)

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

Edelstahl-Rührschüssel (MUZ4ER2)

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

Mixer-Aufsatz Kunststoff (MUZ4MX2)

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

Mixer-Aufsatz Glas (MUZ4MX3)

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

Multimixer (MUZ4MM3)

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

Durchlaufschnitzler (MUZ4DS3)

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

Pommes frites-Scheibe (MUZ45PS1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS3.
Zum Schneiden roher Kartoffeln für
Pommes frites.

Asiagemüse-Scheibe (MUZ45AG1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS3.
Schneidet Obst und Gemüse in feine
Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

Reibscheibe grob (MUZ45RS1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS3.
Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für
Reibekuchen oder Klöße.

Kartoffelpuffer-Scheibe (MUZ45KP1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS3.
Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und
Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst
und Gemüse in dicke Scheiben.

Zitruspresse (MUZ4ZP1)

Zum Auspressen von Orangen, Zitronen
und Grapefruit.

Fleischwolf (MUZ4FW3)

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für
Tartar oder Hackbraten.

Lochscheibensatz (MUZ45LS1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW3.
Fein (3 mm) für Pasteten und Aufstriche,
grob (6 mm) für Bratwürste und Speck.

Spritzgebäckvorsatz (MUZ45SV1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW3.
Mit Metallschablone für 4 verschiedene
Gebäckformen.

Reibevorsatz (MUZ45RV1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW3.
Zum Reiben von Nüssen, Mandeln,
Schokolade und getrockneten Brötchen.

Fruchtpressenvorsatz (MUZ45FV1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW3.
Zum Pressen von Beerenobst außer Him-
beeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus.
Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren
automatisch entstielt und entkernt.

Zubehörträger (MUZ4ZT1)

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

Getreidemühle mit Kegelmahlwerk aus Stahl (MUZ4GM3)

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

Eisbereiter (MUZ4EB1)

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

Entsorgung



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

Garantiebedingungen

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

Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

Conformité d'utilisation

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

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles (→ « Exemples d'utilisation » voir page 20)!

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

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution !

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation éloigné des enfants.

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

L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté et avant de le nettoyer. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même

ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant, son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

⚠ Risque de blessures! Risque d'électrocution !

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

⚠ Risque de blessures dû aux ustensiles en rotation !

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

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

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

⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes !

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

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

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

⚠ Risque de brûlures !

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

Important !

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

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Attention! Lames rotatives.



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

Important !

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 19

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

Sommaire

Conformité d'utilisation	13
Consignes de sécurité	13
Vue d'ensemble	16
Positions de travail	16
Utilisation	17
Nettoyage et entretien	19
Dérangements et solutions	20
Exemples d'utilisation	20
Accessoires d'origine /	
Accessoires en option	21
Mise au rebut	23
Garantie	23

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

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A:

Appareil de base

1 Touche de déverrouillage

2 Bras pivotant

(voir « Positions de travail »)

3 Interrupteur rotatif

0/off = Arrêt

 = Arrêt momentané

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

Niveau 1-4, vitesse de fonctionnement

1 = vitesse de rotation réduite - lente,

4 = vitesse de rotation élevée - rapide.

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

4 Couvercle de protection de l'entraînement

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

5 Entraînement pour

– **accessoire râpeur / éminceur***

– **presse-agrumes***

– **moulin à céréales***

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

6 Entraînement pour

– ustensiles (fouet mixeur, fouet batteur, crochet pétrisseur)

– ustensile mélangeur de la sorbetière*

– basculé vers le bas ou vers le haut, pour hachoir à viande*

7 Couvercle de protection de l'entraînement du mixeur

8 Entraînement pour

– mixeur

– multimixeur

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

9 Rangement du cordon (Fig. B)

MUM 44 : enrouler le cordon

MUM 46 / 48 : ranger le cordon dans son logement

Bol mélangeur avec accessoires

10 Bol mélangeur

11 Couvercle

Ustensiles

12 Fouet mixeur

13 Fouet batteur

14 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

Mixeur

15 Socle

16 Porte-lame

17 Bague d'étanchéité

18 Bol mixeur

19 Couvercle

20 Entonnoir

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

Positions de travail

Attention !

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

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

Réglage de la position de travail

Fig. 1:

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

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Insertion / enlèvement du fouet batteur, du fouet mixeur et du crochet pétrisseur.
7		Ajout de grandes quantités d'aliments.

Utilisation

⚠ Risque de blessures!

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

Attention!

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

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

Préparatifs

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Dérouler / tirer le cordon. (Fig. 3).
- Brancher la fiche dans la prise de courant.

Fouet mélangeur, fouet batteur et crochet pétrisseur

Fig. 2:

Fouet mélangeur (a)

pour pétrir les pâtes, par exemple la pâte à cake

Fouet batteur (b)

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

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

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

⚠ Risque de blessures dû aux ustensiles en rotation

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

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

Remarque:

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

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position 6.
- Mettre le bol en place. Le socle du bol doit s'emboîter dans l'évidement de l'appareil de base.



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

Rajouter des ingrédients

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

ou

- Rajouter les ingrédients par l'orifice d'ajout dans le couvercle.

Après utilisation

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
- Ramener le sélecteur rotatif sur **P** et le maintenir en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position 6.
- Détacher l'ustensile de l'entraînement.
- Retirer le bol.
- Nettoyer toutes les pièces.
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 19.

Mixeur

Fig. :

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

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

Risque de brûlures !

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

Attention !

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

Attention !

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

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position 3.
- Retirer le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettre en place le bol mixeur (le repère sur le socle doit correspondre avec celui sur l'appareil de base), puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (**Fig. -4/5**).
- Ajouter les ingrédients.
Quantité maximum de liquide dans les mixeurs en plastique = 1 litre, dans les mixeurs en verre = 0,75 litre; quantité maximum de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre; quantité optimale d'aliments solides à préparer = 50 à 100 grammes.

- Mettre le couvercle en place et appuyer fortement.
Pendant utilisation, toujours tenir fermement le couvercle d'une main.
Ce faisant, ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'ajout !
- Régler le sélecteur rotatif au niveau voulu.

Rajouter des ingrédients

Fig. 13-6 :

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

ou

- verser les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après utilisation

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

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

Nettoyage et entretien

Attention !

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

Nettoyage de l'appareil de base

Risque d'électrocution !

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

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

Nettoyer le bol mélangeur avec les accessoires

Toutes les pièces se nettoient au lave-vaisselle.

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

Nettoyer le mixeur

Risque de blessures dû aux lames tranchantes !

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

Attention !

Ne pas utiliser de détergent abrasif.

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

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

Démonter le mixeur

Fig. 13 :

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

Ceci desserre le porte-lame.

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

Assembler le mixeur

Fig. 6:

⚠ Risque de blessures!

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

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

Dérangements et solutions

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

Exemples d'utilisation

Crème Chantilly

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



Blancs d'œufs

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



Pâte génoise

Recette de base

- 2 œufs
- 2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de farine
- 70 g de fécule
- éventuellement de la levure chimique
- Battre les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur au niveau 4 jusqu'à obtention d'une mousse ferme.



- Régler l'interrupteur rotatif au niveau 2 et, en ½ à 1 minute environ, incorporer par cuillerées la farine et la fécule préalablement passées au tamis.

Quantité maximale: 2 x la recette de base

Pâte à cake

Recette de base

- 3-4 œufs
- 200-250 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'½ citron
- 200-250 g de beurre (à température ambiante)
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- ⅓ ml de lait
- Mélanger tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute au niveau 1, puis env. 3 à 4 minutes au niveau 3.



Quantité maximale: 1,5-2 x la recette de base

Pâte sablée

Recette de base

- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 100-125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
- 250 g de farine
- éventuellement de la levure chimique
- Travailler tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis 2 à 3 minutes avec le fouet mixeur (niveau 3) ou le crochet à malaxer (niveau 2).



Quantité maximale: 2 x la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

- 500 g de farine
- 1 œuf
- 80 g de matière grasse
(à température ambiante)
- 80 g de sucre
- 200-250 ml de lait tiède
- 25 g de levure de boulanger fraîche ou
1 sachet de levure
- Le zeste d'1/2 citron
- 1 pincée de sel
- Travailler tous les ingrédients avec
le crochet pétrisseur pendant env.
1/2 minute au niveau **1**, puis env. 3 à
6 minutes au niveau **2**.

Quantité maximale : 1,5 x la recette de base

Mayonnaise

- 2 œufs
- 2 c. à café de moutarde
- 1/4 l d'huile
- 2 c. à soupe de jus de citron ou de
vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

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

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



Accessoires d'origine / Accessoires en option

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

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

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

Fig. 11:

Bol mélangeur en plastique (MUZ4KR3)

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

Bol mélangeur en acier inoxydable (MUZ4ER2)

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

Bol mixeur en plastique (MUZ4MX2)

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

Bol mixeur en verre (MUZ4MX3)

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

Multimixeur (MUZ4MM3)

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

Accessoire râpeur / éminceur (MUZ4DS3)

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

Disque à pommes frites

(MUZ45PS1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS3.

Pour découper des pommes de terre crues en frites.

Disque à légumes asiatiques

(MUZ45AG1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS3.

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

Disque à râper, grossier

(MUZ45RS1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS3.

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

Disque pour galettes de pommes de terre (MUZ45KP1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS3.

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

Presse-agrumes (MUZ4ZP1)

Pour presser oranges, citrons et pamplemousses.

Hachoir à viande (MUZ4FW3)

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

Insert de disques ajourés

(MUZ45LS1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3.

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

Accessoire à biscuits dressés

(MUZ45SV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3.

Avec gabarit métallique pour 4 formes de biscuits différentes.

Accessoire de râpage

(MUZ45RV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3.

Pour râper noix, amandes, chocolat et petits-pains secs.

Accessoire pour coulis de fruits et légumes (MUZ45FV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3.

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

Porte-accessoire (MUZ4ZT1)

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

Moulin à céréales avec meules coniques en acier (MUZ4GM3)

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

Sorbetière (MUZ4EB1)

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

Mise au rebut



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



Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

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

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio è destinato alla preparazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (→ *“Esempi d'impiego” ved. pagina 30*)!

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

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di scossa elettrica!

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

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

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

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

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

⚠ Pericolo di lesioni! Pericolo di scossa elettrica!

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

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

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

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

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

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

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

⚠ Pericolo di scottature!

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

Importante!

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

Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Cautela! Lame rotanti.



Cautela! Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Importante!

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 29*

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

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

Indice

Uso corretto	24
Avvertenze di sicurezza.....	24
Panoramica	26
Posizioni di lavoro.....	27
Uso	28
Pulizia e cura	29
Rimedi in caso di guasti.....	30
Esempi d'impiego	30
Accessori / accessori speciali.....	32
Smaltimento.....	33
Garanzia	33

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

Apparecchio base

1 Pulsante di sblocco

2 Braccio oscillante

(vedere “Posizioni di lavoro”)

3 Manopola

0/off = arresto

 **P** = comando parcheggio

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

Livello 1-4 = velocità di lavoro

1 = velocità bassa – lento,

4 = velocità alta – rapido.

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

- 4

Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio
 Per rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio, ruotarlo finché non si sblocca.
- 5

Ingranaggio per
 – **sminuzzatore continuo***
 – **spremiagrumi***
 – **mulino***
 In caso di inutilizzo applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio.
- 6

Ingranaggio per
 – utensili (frusta, sbattitore, gancio impastatore)
 – utensile della gelatiera*
 – abbassato o alzato per il tritacarne*
- 7

Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore
- 8

Ingranaggio per
 – frullatore
 – multi-mixer
 Applicare il coperchio di sicurezza se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.
- 9

Stivaggio del cavo (Figura 3)
 MUM 44...: avvolgere il cavo
 MUM 46.../48...: riporre il cavo nel vano portacavo
- Ciotola con accessori

10

Ciotola

11

Coperchio

Utensili

12

Frusta

13

Sbattitore

14

Gancio impastatore con spatola

Frullatore

15

Base

16

Gruppo lame

17

Anello di tenuta

18

Bicchiere frullatore

19

Coperchio

20

Imbuto
- * Se un accessorio non è compreso nella dotazione, può essere acquistato presso i rivenditori e presso il servizio di assistenza clienti.
- ## Posizioni di lavoro
- ⚠ Attenzione!**
 Usare l'apparecchio solo se l'utensile / accessorio è applicato all'ingranaggio corretto e nella posizione corretta secondo la seguente tabella ed è in posizione di lavoro.
 Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.
- ## Regolazione della posizione di lavoro
- Figura 3:**

 - Premere il pulsante di sblocco e muovere il braccio oscillante.
 - Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.
- | Posizione | | |
|-----------|---|---|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  | Montare / smontare lo sbattitore, la frusta e il gancio impastatore. |
| 7 |  | Aggiungere grandi quantità di alimenti. |
- 27

Uso

⚠ Pericolo di lesioni!

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

Attenzione!

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

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

Preparazione

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

Frusta, sbattitore e gancio impastatore

Figura D:

Frusta (a)

per impasti per dolci

Sbattitore (b)

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

Gancio impastatore (c) con spatola (d)

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



⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione

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

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

Nota:

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

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

Aggiunta di ingredienti

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

Dopo la lavorazione

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

- Rimuovere la ciotola.
- Lavare tutti i componenti. → “Pulizia e cura” ved. pagina 29.

Frullatore

Figura :

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

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

Pericolo di scottature!

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

Attenzione!

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

Attenzione!

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

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

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

Aggiunta di ingredienti

Figura -6:

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

Dopo la lavorazione

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

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

Pulizia e cura

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Pulizia dell'apparecchio base

Pericolo di scossa elettrica!

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

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

Lavaggio della ciotola con gli accessori

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

Lavaggio del frullatore

⚠ Pericolo di ferite provocate da lame taglienti!

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

Attenzione!

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

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

Smontaggio del frullatore

Figura 13:

- Ruotare la base del frullatore in senso orario e togliere il frullatore.
- Afferrare il gruppo lame dalle alette e ruotarlo in senso antiorario. Il gruppo lame si stacca.
- Togliere il gruppo lame e rimuovere l'anello di tenuta.

Rimontaggio del frullatore

Figura 14:

⚠ Pericolo di lesioni!

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

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

Rimedi in caso di guasti

In caso di guasto rivolgersi al nostro servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego

Panna montata

- 100 g-600 g
- Montare la panna con lo sbattitore da 1 minuto e ½ a 4 minuti alla velocità **4** (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).



Albumi

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



Pasta biscotto

Ricetta base

- 2 uova
- 2-3 cucchiaini di acqua calda
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 70 g di farina
- 70 g di fecola
- eventualmente lievito in polvere
- Sbattere gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4-6 minuti alla velocità **4**.
- Mettere la manopola sulla velocità **2**, incorporare la farina e la fecola setacciati, un cucchiaino alla volta, per ca. ½ minuto - 1 minuto.



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Impasto di base per dolci

Ricetta base

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

Quantità massima: 1,5-2 volte la ricetta base



Pasta frolla

Ricetta base

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta lievitata

Ricetta base

- 500 g di farina
- 1 uovo
- 80 g di burro (a temperatura ambiente)
- 80 g di zucchero
- 200-250 ml di latte tiepido
- 25 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
- Buccia di ½ limone
- 1 pizzico di sale
- Lavorare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-6 minuti alla velocità **2**.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base



Maionese

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

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

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

Consumare la maionese subito.

Non conservarla.



Accessori / accessori speciali

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

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

Figura :

Ciotola in plastica (MUZ4KR3)

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

Ciotola in acciaio inox (MUZ4ER2)

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

Bicchiere frullatore di plastica (MUZ4MX2)

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

Bicchiere frullatore in vetro (MUZ4MX3)

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

Multi-mixer (MUZ4MM3)

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

Sminuzzatore continuo (MUZ4DS3)

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

Disco per patatine fritte (MUZ45PS1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS3. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

Disco per verdure asiatiche (MUZ45AG1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS3. Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

Disco grattugia grossa (MUZ45RS1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS3. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.

Disco grattugia (MUZ45KP1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS3. Per grattugiare patate crude per i rösti o frittelle di patate, e per tagliare frutta e verdura a fette spesse.

Spremiagrumi (MUZ4ZP1)

Per spremere arance, limoni e pompelmi.

Tritacarne (MUZ4FW3)

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.

Dischi tritacarne (MUZ45LS1)

Per il tritacarne MUZ4FW3. Fine (3 mm) per paté e paste da spalmare, grosso (6 mm) per salsiccia e pancetta.

Accessorio biscotti (MUZ45SV1)

Per il tritacarne MUZ4FW3. Con forma metallica per 4 diverse forme di biscotti.

Grattugia (MUZ45RV1)

Per il tritacarne MUZ4FW3. Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e pane raffermo.

Passapomodoro/spremifrutta (MUZ45FV1)

Per il tritacarne MUZ4FW3.

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

Porta accessori (MUZ4ZT1)

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

Mulino con macinino in acciaio (MUZ4GM3)

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

Gelatiera (MUZ4EB1)

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

Smaltimento



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

Garanzia

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

Con riserva di modifica.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchner 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](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

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

EXPERT SERVIS

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und
viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
[mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

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

02/16

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
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
[mailto:bosch_siemens_sarajevo@
yahoo.com](mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com)

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
[mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com](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](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. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
[mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy](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](mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com)
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenukatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
[mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com](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, Ελλάς

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó 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.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it
KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. 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:gorenecc@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
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

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

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen 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

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Nur für Deutschland gültig!

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

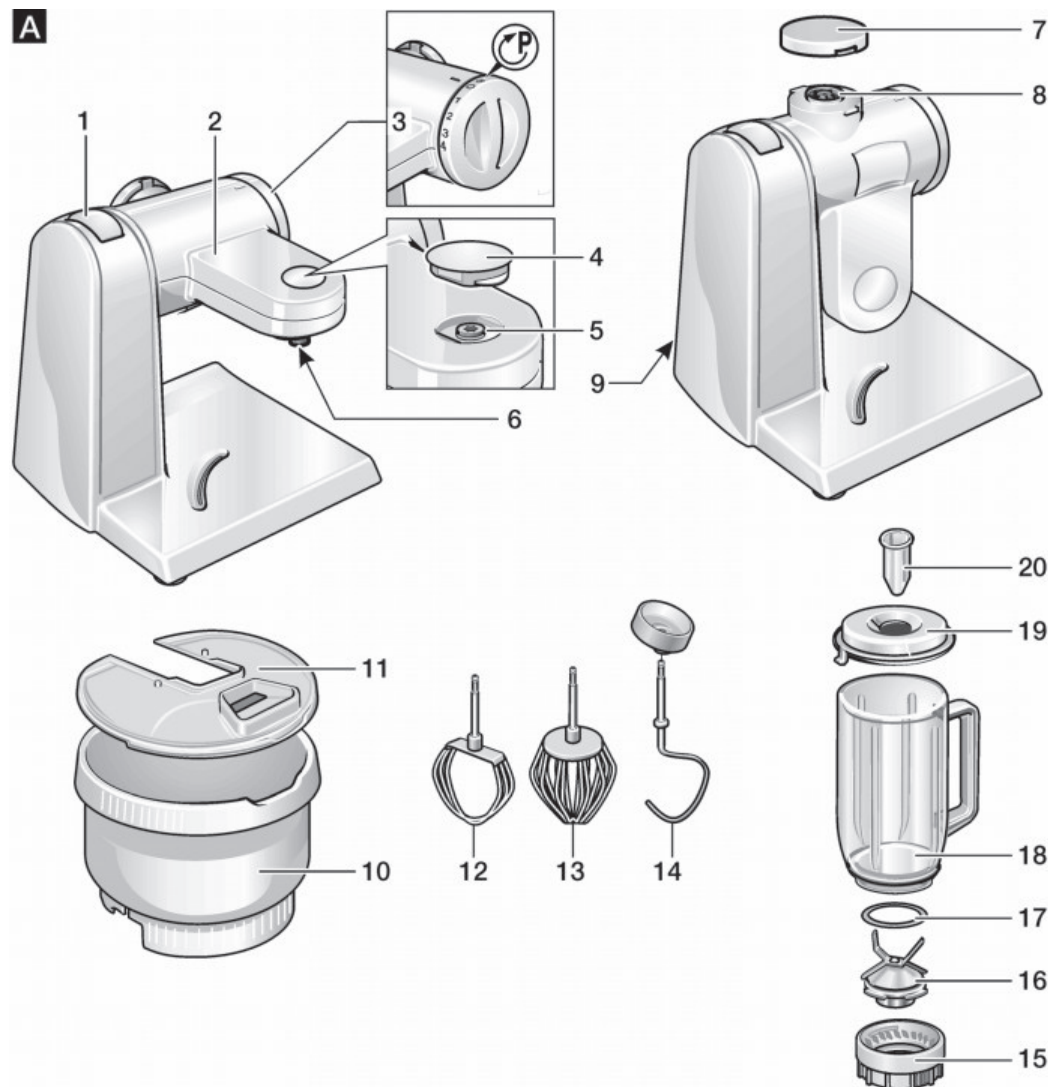
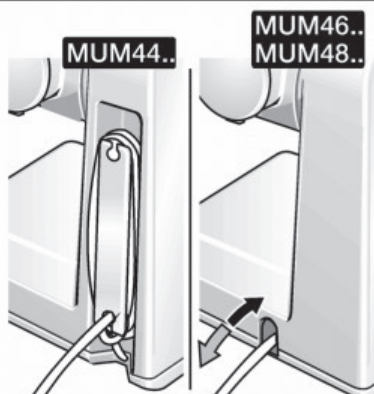
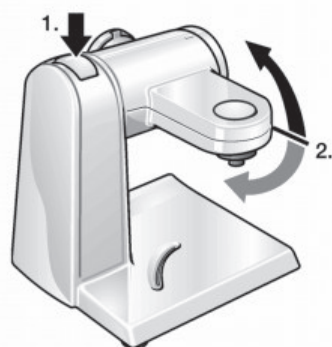
81739 München, GERMANY

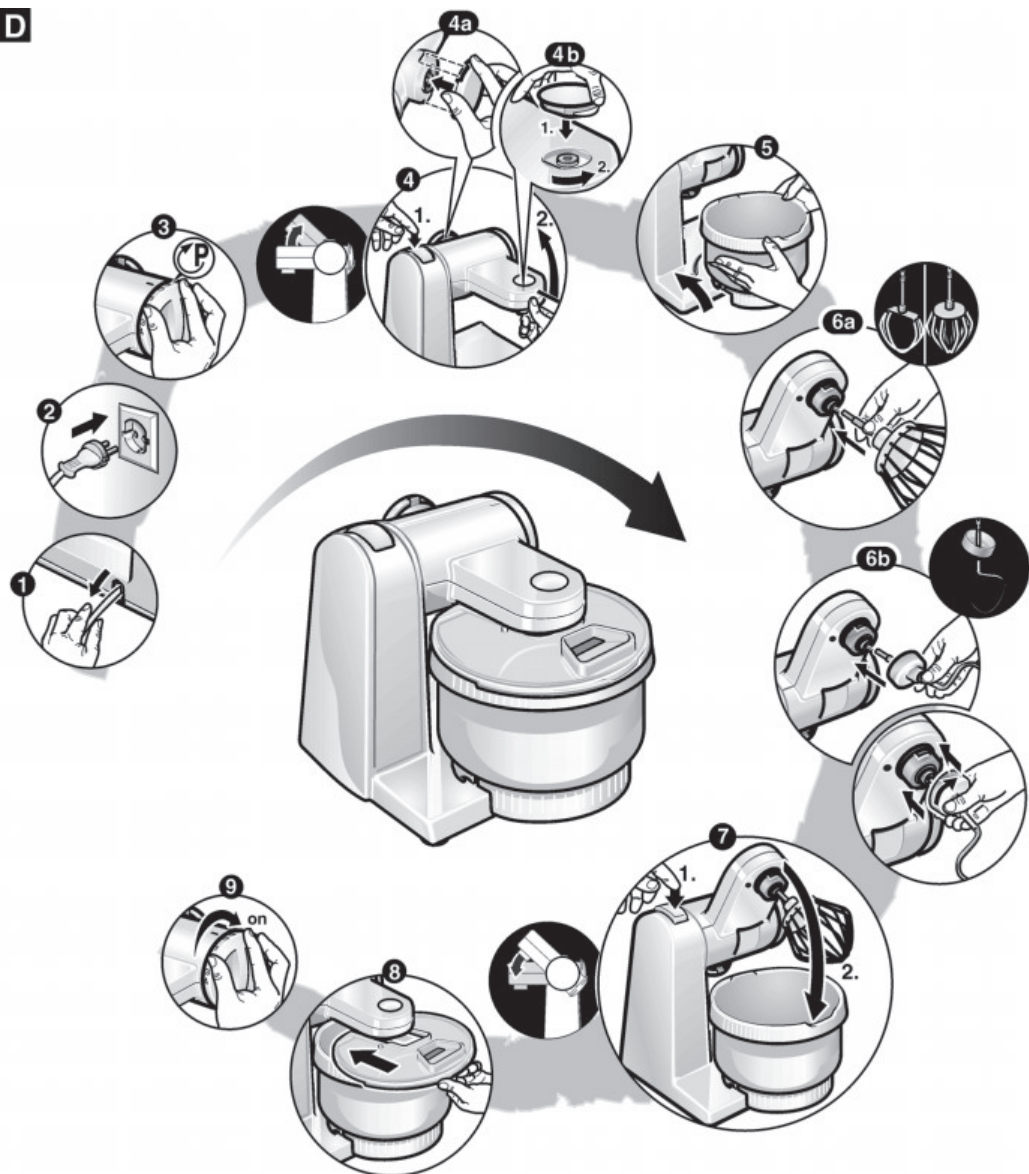
www.bosch-home.com

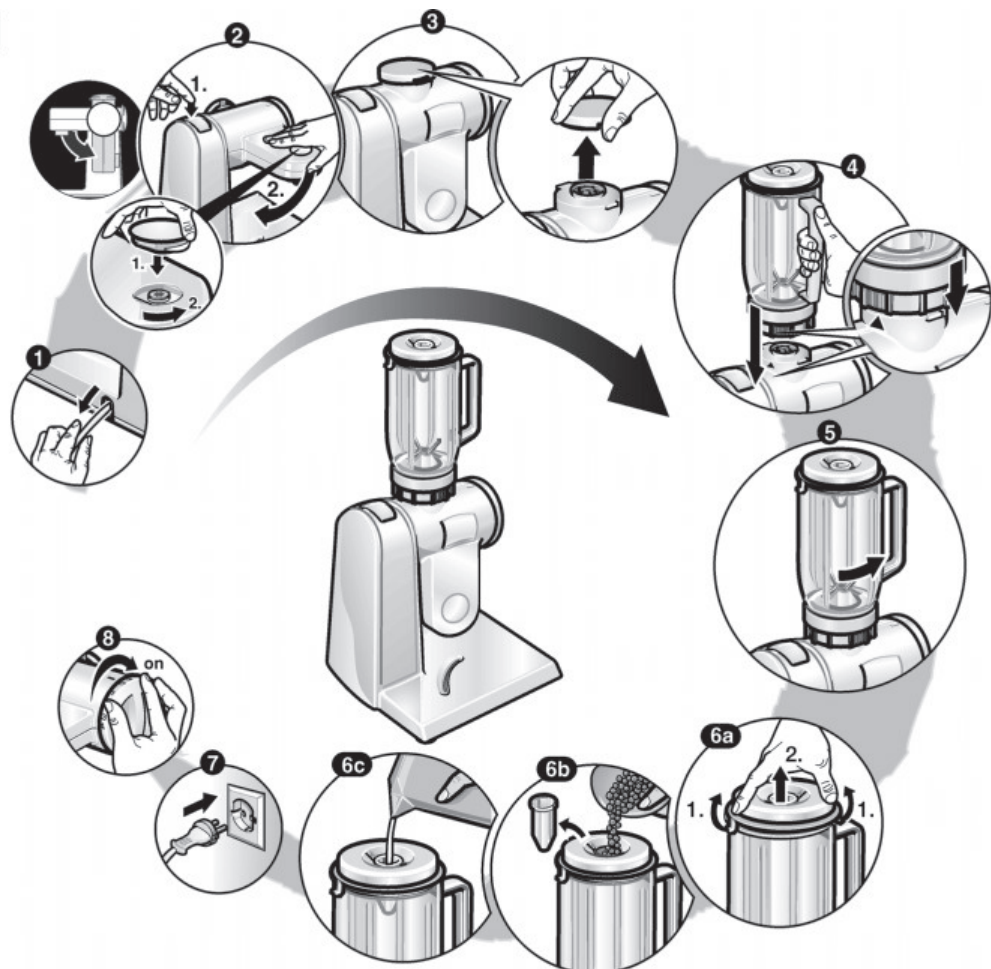
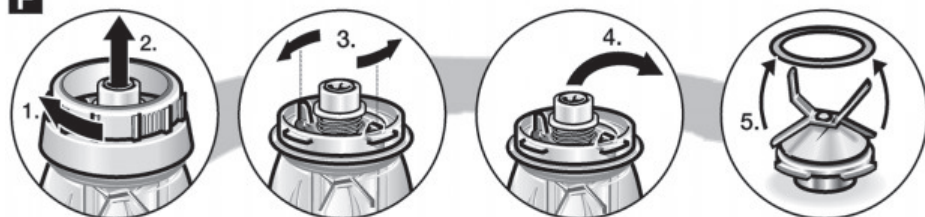
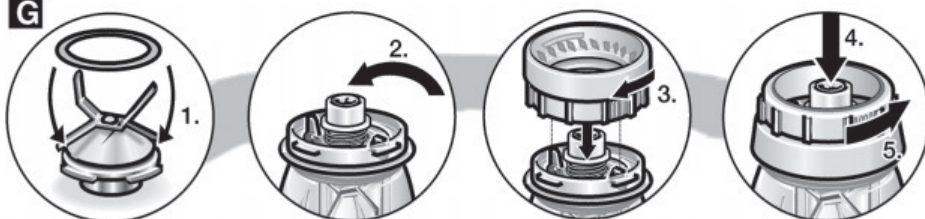


8001036987

960415

A**B****C**



E**F****G**

H**MUZ4ZT1****MUZ4KR3****MUZ4ER2****MUZ4EB1****MUZ4ZP1****MUZ4DS3****MUZ4GM3****MUZ45RS1****MUZ45PS1****MUZ45AG1****MUZ45KP1****MUZ4MX2****MUZ4MX3****MUZ4MM3****MUZ4FW3****MUZ45SV1****MUZ45FV1****MUZ45RV1****MUZ45LS1**