



BOSCH



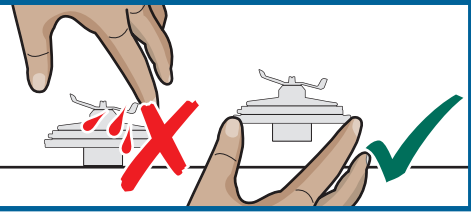
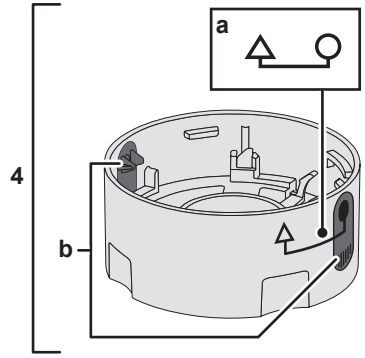
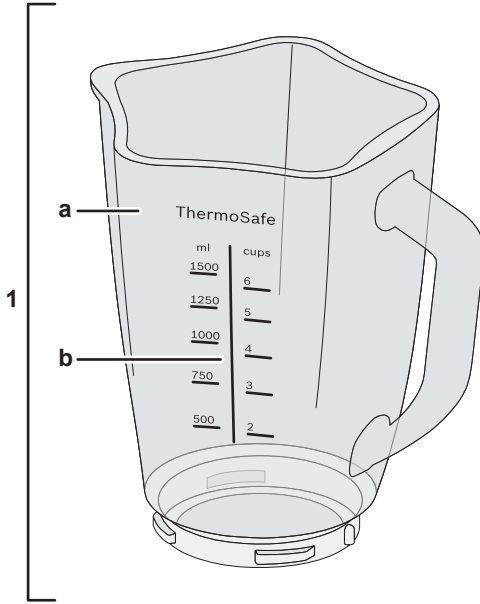
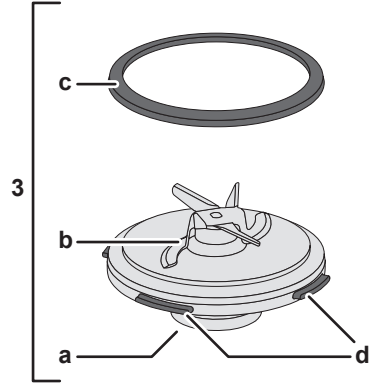
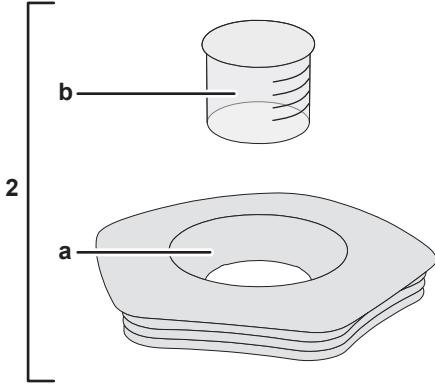
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Glass liquidiser

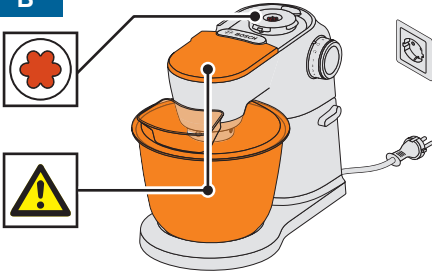
MUZ9MX1

[de]	Gebrauchsanleitung	Mixer-Aufsatz Glas	6
[fr]	Mode d'emploi	Mixeur en verre	11
[it]	Istruzioni per l'uso	Kit mixer in vetro	16

A

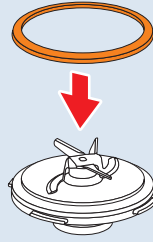


B

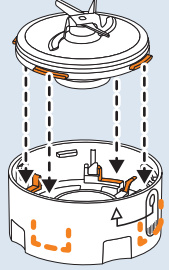


👁️ → 📖 MUM9

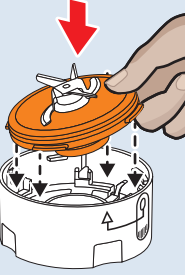
1



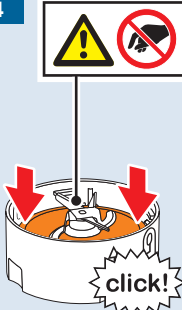
2



3



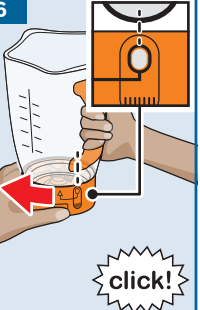
4



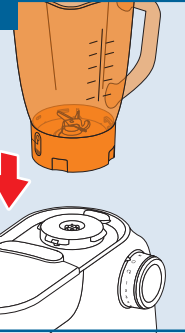
5



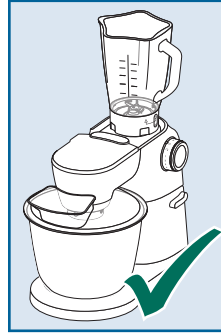
6

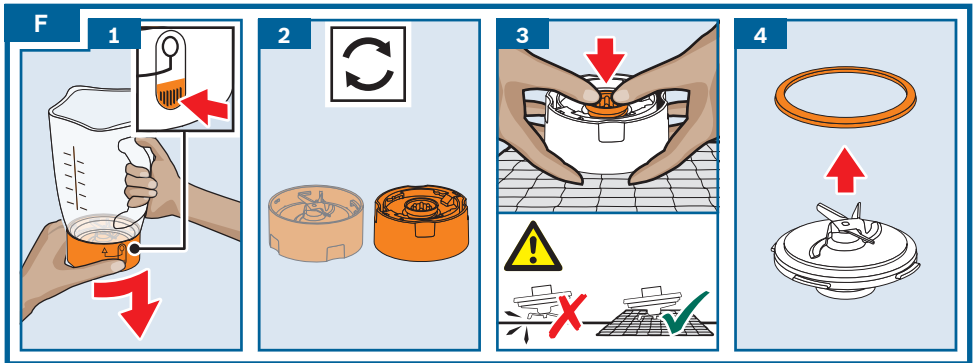
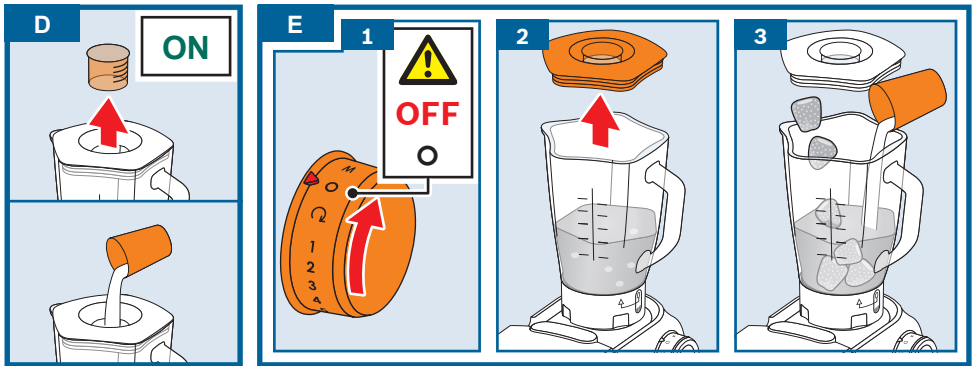
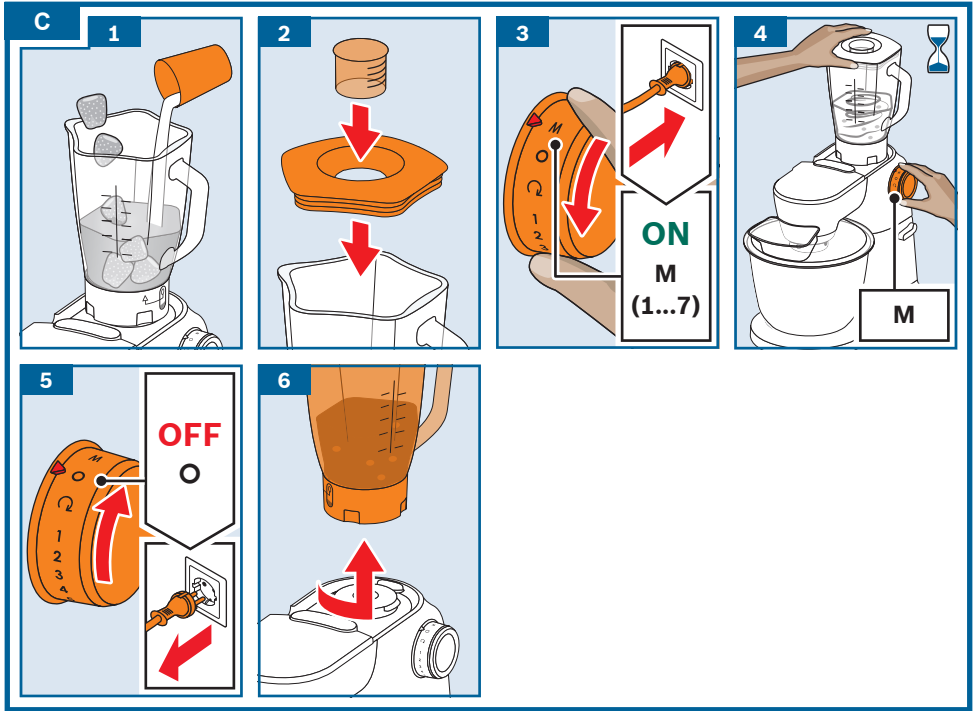


7










8





G

				
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	⚠ X	⚠ X

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM9 (Baureihe „OptiMUM“) bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen und zum Zerkleinern von tiefgefrorenen Lebensmitteln (z. B. Obst) oder Eiswürfeln geeignet.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr!

- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur am hinteren, roten Antrieb verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Verbrühungsgefahr!

- Äußerste Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Zutaten. Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch die Nachfüllöffnung im Deckel aus.
- Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.
- Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

Achtung!

- Messereinsatz nie ohne Dichtung einsetzen.
- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Mixbecher befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Mixbecher hantieren.

Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

Auf einen Blick

Mixer-Aufsatz

→ Bild

1 Glas-Mixbecher

- a Behälter aus ThermoSafe Glas
- b Skala


2 Deckel

- a Nachfüllöffnung
- b Verschlusskappe / Messbecher mit Skala

3 Messereinsatz

- a Messerantrieb (rot)
- b Mixmesser
- c Dichtung
- d Positionierungslaschen (4 Stück)

4 Messerhalter


- a Markierung 
- b Verriegelung für Messerhalter (2 Stück)

Vor dem ersten Gebrauch

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

Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!




- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild **
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

Farbkennzeichnung

Die Antriebe des Grundgeräts haben unterschiedliche Farben (schwarz, gelb und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Verwenden Sie dieses Zubehör ausschließlich am **hinteren, roten** Antrieb.



Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Messerhalter aufsetzen: Symbol  und Griff des Mixbechers ausrichten. Messerhalter fixieren: Drehen, bis Symbol  und Griff des Mixbechers ausgerichtet sind.

Glas-Mixbecher

Der „ThermoSafe“ Glas-Mixbecher besteht aus speziellem, besonders Hitze resistentem Bor-Silikat-Glas. Damit können auch sehr heiße und sogar kochende Zutaten verarbeitet werden.

Der Glas-Mixbecher ist für folgende Verarbeitungsmengen geeignet:

Maximale Verarbeitungsmengen

Feste Lebensmittel	max. 100 g
Flüssigkeiten	max. 1,5 L
Heiße oder schäumende Flüssigkeiten	max. 0,5 L

Vorbereitung

Verletzungsgefahr

- Nicht in das Mixmesser greifen. Messereinsatz nur am Kunststoff anfassen.
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Achtung!

Messereinsatz nie ohne Dichtung einsetzen.

→ Bildfolge

Wichtig: Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten. Das Zubehör kann nur mit korrekt eingesetzter Schüssel betrieben werden.

1. Dichtung auf dem Messereinsatz anbringen.

2. Beim Einsetzen des Messereinsatzes unbedingt die Position der 4 Laschen beachten. Dazu 2 gegenüberliegende Laschen an den Markierungen **0** ausrichten.
3. Den Messereinsatz schräg in den Messerhalter legen. Gegebenenfalls mit der zweiten Hand von unten unterstützen.
4. Messerhalter vorsichtig von oben festdrücken, bis er hörbar einrastet.
5. Messerhalter auf den Glas-Mixbecher aufsetzen. Dabei die Markierung **Δ** auf den Griff ausrichten.
6. Messerhalter drehen, bis die Markierung **0** auf den Griff ausgerichtet ist. Der Messerhalter rastet hörbar ein und ist fixiert.
7. Mixer wie gezeigt auf den hinteren, roten Antrieb setzen.
8. Nach unten drücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Verwendung


Verletzungsgefahr

Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.

Verbrühungsgefahr

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

Geschwindigkeits-Empfehlungen

M	Zum kurzzeitigen Mixen bei höchster Drehzahl.
1-3	Zum Vermischen von Zutaten, die nicht zu sehr zerkleinert werden sollen.
4-7	Zum Mixen, Aufschäumen und Zerkleinern.
	Zur Verwendung mit diesem Zubehör nicht geeignet!.

→ Bildfolge

1. Die Lebensmittel vorbereiten und in den Mixbecher geben.
2. Deckel und Verschlusskappe aufsetzen.
3. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Stufe stellen.
4. So lange eingeschaltet lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Drehschalter auf **0** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
6. Mixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

Zutaten nachfüllen

Während der Verarbeitung können auch weitere Zutaten nachgefüllt werden. Die Verschlusskappe lässt sich dabei als Messbecher (50 ml) verwenden.

→ Bild

- Bei laufendem Gerät Verschlusskappe abnehmen und weitere Zutaten vorsichtig durch die Nachfüllöffnung im Deckel einfüllen.

Verletzungsgefahr!

Keine Gegenstände (z. B. Messer, Löffel) in die Nachfüllöffnung im Deckel stecken. Niemals bei laufendem Gerät den Deckel abnehmen!

→ Bildfolge

1. Um größere Mengen oder Zutaten einzufüllen, den Drehschalter auf **0** stellen und Stillstand abwarten.

Verletzungsgefahr!

Vor dem Abnehmen des Deckels den Stillstand des Antriebs kontrollieren. Das Gerät keinesfalls ohne Deckel einschalten!

2. Deckel abnehmen.
3. Zutaten nachfüllen.
 - Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen. Zutaten weiter verarbeiten.
→ „Verwendung“ siehe Seite 8

Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehöerteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Verletzungsgefahr

Nicht in das Mixmesser greifen. Messereinsatz nur am Kunststoff anfassen.

Achtung!


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

Hinweise:

- Vor dem Zerlegen den Mixbecher mit etwas Wasser und Spülmittel füllen, wie unter Verwendung beschrieben vorgehen und kurz Stufe **M** einschalten.
- Spülwasser ausschütten und Teile mit klarem Wasser abspülen.

→ Bildfolge

1. Glas-Mixbecher festhalten. Am Messerhalter die beiden Verriegelungen auf der geriffelten Seite zusammendrücken und den Messerhalter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.
2. Messerhalter umdrehen.
3. Messereinsatz mittig aus dem Halter drücken. Ein Tuch unterlegen um Messer und Oberflächen nicht zu beschädigen.
4. Dichtung vom Messereinsatz abnehmen.

Alle Teile wie im Bild  gezeigt reinigen und trocknen lassen. Danach zur Aufbewahrung alle Teile wie unter „Vorbereitung“ beschrieben zusammensetzen.

Rezepte

Mayonnaise

Hinweis: Im Mixer kann Mayonnaise nur aus ganzen Eiern zubereitet werden.

Grundrezept:

- 1 Ei
- 1 gehäufter TL Senf
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 200-250 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe **1** vermischen.
- Drehwähler auf Stufe **7** stellen, das Öl langsam durch die Nachfüllöffnung gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Heiße Schokolade

- 50-75 g gefrorene Blockschokolade
- ½ l heiße Milch
- Schlagsahne und Schokoraspel nach Wunsch
- Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer bei Stufe **M** vollständig zerkleinern.
- Mixer ausschalten und die Milch zugeben.
- 1 Minute bei Stufe **M** oder **7** mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspel servieren.

Bananen-Eis-Shake

- 2-3 Bananen (ca. 300 g)
- 2-3 geh. EL Vanilleeis oder Zitroneneis (80-100 g)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ½ l Milch
- Bananen in Stücke schneiden und im Mixer mit Stufe **M** 5-10 Sekunden zerkleinern.
- Mixer ausschalten und die restlichen Zutaten zugeben.
- 1 Minute mit Stufe **M** oder **7** mixen.

Früchte-Becher

- 250 g Früchte (z. B. Erdbeeren, Banane, Orange, Apfel)
- 50-100 g Zucker
- 500 ml kaltes Wasser
- Eis nach Wunsch
- Früchte schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Eis) in den Mixer geben und 1 Minute mit Stufe **M** oder **7** mixen.
- Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.

Sportler-Cocktail

- 2-3 Orangen (ca. 600 g)
- 1-2 Zitronen (ca. 150 g)
- ½-1 EL Zucker oder Honig
- ¼ l Apfelsaft
- ¼ l Mineralwasser
- evtl. Eiswürfel
- Orangen und Zitronen schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) in den Mixerbecher geben.
- 1 Minute mit Stufe **M** oder **7** mixen
- Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
- Kurz mit Stufe **M** mixen, bis das Getränk aufgeschäumt ist.
- Cocktail in Gläser geben und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

Rote Grütze

- 400 g Früchte (entkernte Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)
- 100 ml Sauerkirschsaft
- 100 ml Rotwein
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Msp. Nelken (gemahlen)
- 1 Prise Zimt (gemahlen)
- 8 Blatt Gelatine
- Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.
- Alle Zutaten (außer Gelatine) aufkochen.

- Die Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle schmelzen, nicht kochen.
- Heiße Früchte und Gelatine Stufe **1** ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

Tip: Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.

Hilfe bei Störungen

Störung:

Der Aufsatz kann nicht auf den roten Antrieb gesetzt und befestigt werden.

Abhilfe:

- Messerhalter auf den Behälter setzen und bis zum Anschlag festdrehen. Der Griff muss genau auf die Markierung **0** ausgerichtet sein.

Störung:

Flüssigkeit tritt am Messereinsatz aus dem Mixer aus.

Abhilfe:

- Dichtung am Messereinsatz angebracht?
- Korrekten Sitz der Dichtung überprüfen

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

Änderungen vorbehalten.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM9 (série « OptiMUM »). Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.

Ne jamais utiliser ces accessoires avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Cet accessoire convient pour mélanger les produits alimentaires liquides et mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus, pour réduire les préparations en purée et pour broyer les produits alimentaires surgelés (les fruits, par exemple) ou les glaçons.

Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité

Risques de blessures !

- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne jamais exploiter l'appareil sans couvercle.
- Attention quand vous manipulez les lames acérées lors du vidage du récipient ou de son nettoyage.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Utiliser l'accessoire uniquement sur l'entraînement arrière rouge. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Risque de brûlures !

- Etre extrêmement prudent lors de la transformation d'ingrédients chauds. Lors du traitement d'aliments très chauds, de la vapeur s'échappe par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle.
- Verser au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.
- Pendant le travail, toujours tenir fermement le couvercle d'une main. Ce faisant, ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'ajout !

Attention !

- Ne jamais monter la lame sans joint.
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le bol mixeur. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans le bol mixeur.


Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

Vue d'ensemble

Accessoire mixeur

→ Figure A

- 1 **Bol mixeur en verre**
 - a Récipient en verre ThermoSafe
 - b Echelle
- 2 **Couvercle**
 - a Ouverture pour ajout d'ingrédients
 - b Bouchon / gobelet gradué
- 3 **Lame**
 - a Entraînement de la lame (rouge)
 - b Lame du mixeur
 - c Joint
 - d Pattes de positionnement (4 unités)
- 4 **Porte-lame**
 - a Repère 
 - b Verrouillage du porte-lame (2 unités)

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !


- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

Code couleur

Les entraînements de l'appareil de base disposent de couleurs différentes (noir, jaune et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. Utiliser ces accessoires uniquement sur l'entraînement **arrière rouge**.



Symboles et repères

Symbole	Signification
	<p>Mettre en place le porte-lame : mettre en ligne le symbole Δ et la poignée du bol mixeur.</p> <p>Fixer le porte-lame : tourner jusqu'à ce que le symbole 0 et la poignée du bol mixeur soient alignés.</p>

Bol mixeur en verre

Le bol mixeur est composé d'un verre borosilicate spécial particulièrement résistant à la chaleur appelé, « ThermoSafe ». Il permet ainsi que traiter des aliments très chauds, voire bouillants.

Le bol mixeur en verre convient au traitement des quantités suivantes :

Quantités maximales à traiter	
Aliments solides	100 g max.
Liquides	1,5 l max.
Liquides brûlants ou moussants	0,5 l max.

Préparation

Risques de blessures

- Ne pas toucher la lame du mixeur. Toujours manier le porte-lame en le tenant par la partie en plastique.
- Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois le moteur immobilisé et après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

Attention !

Ne jamais mettre en place la lame sans joint.

→ Suite de la figure B

Important : préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale. L'accessoire ne peut être utilisé que lorsque le bol correspondant est mis en place.

1. Mettre le joint sur la lame.
2. Lors de la mise en place de la lame, respecter impérativement la position des 4 pattes. Pour cela, placer les 2 pattes opposées sur les repères **0**.

3. Insérer la lame dans le mixeur en le tenant en biais. Si nécessaire, soutenir par le bas avec la deuxième main.
 4. Pousser avec précaution le porte-lame par le haut jusqu'à ce qu'il s'encliquète de manière audible.
 5. Monter maintenant le porte-lame sur le bol mixeur en verre. Se référer pour ce faire au repère Δ figurant sur la poignée.
 6. Tourner le porte-lame jusqu'à ce que le repère **0** et la poignée soient alignés. Le porte-lame s'enclenche de manière audible et est maintenant fixé.
 7. Placer le mélange tel qu'illustré sur l'entraînement arrière rouge.
 8. Le pousser vers le bas et le tourner dans le sens horaire jusqu'à la butée.
3. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur le niveau recommandée.
 4. Laisser tourner jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.
 5. Amener l'interrupteur rotatif sur **O**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
 6. Tourner le mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

Rajouter des ingrédients

Il est possible de rajouter des ingrédients dans le bol, même pendant le traitement. Le bouchon peut être utilisé comme gobelet gradué (50 ml).

→ Figure **D**

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

⚠ Risques de blessures !

Ne pas insérer d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de rajout dans le couvercle. Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil fonctionne !

→ Suite de la figure **E**

1. Pour rajouter de grandes quantités ou des ingrédients volumineux, commuter l'interrupteur rotatif sur **O** et attendre l'immobilisation complète de l'entraînement.

⚠ Risques de blessures !

Avant de retirer le couvercle, vérifier que l'entraînement est immobilisé. Ne jamais mettre en marche l'appareil sans couvercle !

2. Retirer le couvercle.
3. Rajouter des ingrédients.
 - Mettre le couvercle et le bouchon en place. Continuer le traitement des ingrédients. → « *Utilisation* » voir page 13

Utilisation

⚠ Risques de blessures

Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne jamais exploiter l'appareil sans couvercle.

⚠ Risque de brûlure

Lors du traitement d'aliments très chauds, de la vapeur s'échappe par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle. Verser au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Recommandations concernant la vitesse

M	Pour mixer brièvement à vitesse maximale.
1-3	Pour mélanger les ingrédients qui ne doivent pas être broyés.
4-7	Pour mixer, faire mousser ou hacher les ingrédients.
↻	Ne convient pas pour l'utilisation de cet accessoire !.

→ Suite de la figure **C**

1. Préparer les aliments et les verser dans le bol mixeur.
2. Mettre le couvercle et le bouchon en place.

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ Risques de blessures

Ne pas toucher la lame du mixeur. Tenir la lame uniquement par la partie en plastique.

Attention !

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

Remarques :

- Avant de démonter le bol mixeur, le remplir d'un peu d'eau et de produit à vaisselle, comme décrit au chapitre Utilisation, et commuter brièvement sur le niveau **M**.
- Vider l'eau de rinçage et rincer les pièces à l'eau claire.

→ Suite de la figure **F**

1. Tenir fermement le bol mixeur en verre. Presser le côté cannelé des deux dispositifs de verrouillage du porte-lame, puis tourner le porte-lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se déclenche.
2. Retourner le porte-lame.
3. Pousser au centre de la lame pour la faire sortir du porte-lame. Prévoir un torchon en dessous pour éviter d'endommager la lame et les surfaces.
4. Retirer le joint de la lame.

Nettoyer toutes les pièces comme décrit sur l'illustration **G** et les laisser sécher. Pour les ranger, assembler toutes les pièces comme décrit au chapitre Préparation.

Recettes

Mayonnaise

Remarque : le mixeur permet de préparer des mayonnaises uniquement à partir d'œufs entiers.

Recette de base :

- 1 œuf
- 1 cuillère à café bombée de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 200 à 250 ml d'huile

Les ingrédients doivent tous être à la même température.

- Mélanger les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes sur le niveau **1**.
- Commuter l'interrupteur rotatif sur le niveau **7**, verser lentement l'huile par l'orifice d'ajout et mixer jusqu'à ce que la mayonnaise soit émulsionnée.

Chocolat chaud

- 50-75 g de chocolat de ménage en morceaux glacé
- ½ l de lait très chaud
- Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût
- Couper le chocolat de ménage en morceaux d'env. 1 cm les broyer complètement dans le mixeur réglé sur le niveau **M**.
- Eteindre le mixeur et ajouter le lait.
- Mixer pendant 1 minute au niveau **M** ou **7**.
- Verser le chocolat chaud dans des verres, puis le servir avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, selon le goût.

Milk-shake glacé à la banane

- 2-3 bananes (env. 300 g)
- 2 ou 3 cuillères à soupe bombées de glace à la vanille ou au citron (80-100 g)
- 2 sachets de sucre vanillé
- ½ l de lait
- Couper les bananes en morceaux et les broyer pendant 5–10 secondes dans le mixeur au niveau **M**.
- Eteindre le mixeur et ajouter les ingrédients restants.
- Mixer 1 minute au niveau **M** ou **7**.

Coupe de fruits

- 250 g de fruits (p. ex. fraises, bananes, oranges, pommes)
- 50-100 g de sucre
- 500 ml d'eau froide
- Glace selon le goût
- Peler les fruits et les couper en morceaux.
- Verser tous les ingrédients (sauf la glace) dans le mixeur et mixer pendant env. 1 minute sur le niveau **M** ou **7**.
- Servir, en accompagnant éventuellement de glace.

Cocktail du sportif

- 2-3 oranges (env. 600 g)
- 1 ou 2 citrons (env. 150 g)
- ½-1 cuillère à soupe de sucre ou de miel
- 250 ml de jus de pomme
- 250 ml d'eau minérale
- Des glaçons selon le goût
- Eplucher les oranges et les citrons et les couper en morceaux.
- Verser tous les ingrédients (sauf le jus de pommes et l'eau minérale) dans le bol mixeur.
- Mixer 1 minute au niveau **M** ou **7**.
- Ajouter le jus de pomme et l'eau minérale.
- Mixer brièvement sur le niveau **M** jusqu'à ce que la boisson devienne mousseuse.
- Verser le cocktail dans des verres le servir avec des glaçons, selon le goût.

Compote de fruits rouges

- 400 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mûres)
- 100 ml de jus de griottes
- 100 ml de vin rouge
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 pointe de couteau de clou de girofle (moulu)
- 1 pincée de cannelle (moulue)
- 8 feuilles de gélatine
- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant env. 10 minutes.
- Porter à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Essorer la gélatine, puis la faire fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- Mixer les fruits chauds et la gélatine pendant env. 1 minute sur le niveau **1**.
- Verser la compote dans des coupes passées sous l'eau froide, puis les mettre au frais.

Un conseil : la compote de fruits rouges est délicieuse accompagnée de crème fouettée ou de crème à la vanille.

Dérangements et solutions

Dérangement :

L'accessoire ne peut pas être posé ni fixé sur l'entraînement rouge.

Solution :

- Mettre en place le porte-lame et le tourner jusqu'en butée. La poignée doit être exactement alignée avec le repère **0**.

Dérangement :

Du liquide sort du mixeur, au niveau du porte-lame.

Solution :

- Le joint a-t-il bien été monté sur la lame ?
- Vérifier le bon positionnement du joint.

Important : si un dérangement ne peut pas être éliminé, merci de vous adresser à notre service après-vente.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM9 (serie "OptiMUM"). Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti della macchina da cucina.

Questo accessorio è adatto per miscelare alimenti liquidi o semi-solidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura cruda, per frullare e passare alimenti e per sminuzzare alimenti surgelati (ad es. frutta) o tritare cubetti di ghiaccio.

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni!

- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Utilizzare l'accessorio soltanto sull'ingranaggio posteriore rosso. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Pericolo di scottature!

- Massima prudenza nella lavorazione di ingredienti molto caldi. Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio esce vapore.
- Introdurre massimo 0,5 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.
- Durante il funzionamento tenere sempre il coperchio con una mano, senza però metterla sopra l'apertura di aggiunta ingredienti!

Attenzione!

- Non inserire mai il gruppo lame senza guarnizione.
- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel bicchiere frullatore. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiai) nel bicchiere frullatore.


Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → "Pulizia e cura" ved. pagina 19

Panoramica

Bicchiere frullatore

→ Figura A

- 1 **Bicchiere frullatore in vetro**
 - a Contenitore in vetro ThermoSafe
 - b Scala graduata
- 2 **Coperchio**
 - a Apertura di aggiunta ingredienti
 - b Tappo / misurino con scala graduata
- 3 **Gruppo lame**
 - a Ingranaggio lama (rosso)
 - b Lama di miscelazione
 - c Guarnizione
 - d Linguette di posizionamento (4 x)
- 4 **Portalama**
 - a Marcatura 
 - b Blocco per portalama (2 x)

Prima del primo utilizzo

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

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!


- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 19

Marcature colorate

Gli ingranaggi dell'apparecchio base presentano colori diversi (nero, giallo e rosso). Questi colori sono presenti anche sulle parti dell'accessorio. Questo accessorio deve essere utilizzato esclusivamente sull'ingranaggio posteriore rosso.



Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	<p>Per applicare il portalama: allineare il simbolo Δ e il manico del bicchiere frullatore.</p> <p>Per fissare il portalama: ruotare finché il simbolo 0 e il manico del bicchiere frullatore non sono allineati.</p>

Bicchiere frullatore in vetro

Il bicchiere frullatore in vetro "ThermoSafe" è di vetro borosilicato speciale, particolarmente resistente al calore. Pertanto consente di lavorare anche ingredienti molto caldi e addirittura bollenti.

Il bicchiere frullatore in vetro è adatto per lavorare le seguenti quantità:

Quantità di lavorazione massime	
Alimenti solidi	max. 100 g
Liquidi	max. 1,5 l
Liquidi molto caldi o che formano schiuma	max. 0,5 l

Preparazione

Pericolo di lesioni

- Non toccare la lama di miscelazione con le mani. Afferrare il gruppo lame soltanto dalla parte in plastica.
- Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Attenzione!

Non inserire mai il gruppo lame senza guarnizione.

→ Sequenza immagini B

Importante: preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali. L'accessorio può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita.

1. Applicare la guarnizione sul gruppo lame.
2. Durante l'inserimento del gruppo lame prestare tassativamente attenzione alla posizione delle 4 linguette. Allineare 2 linguette opposte alle marcature **0**.
3. Inserire il gruppo lame trasversalmente nel portalama. Se necessario sostenere da sotto con l'altra mano.
4. Agendo dall'alto, premere con cautela il portalama fino a sentire uno scatto udibile.
5. Applicare il portalama sul bicchiere frullatore in vetro allineando la marcatura **Δ** al manico.
6. Ruotare il portalama finché la marcatura **0** non è allineata al manico. Il portalama si inserisce con uno scatto udibile ed è fissato.
7. Applicare il frullatore sull'ingranaggio posteriore rosso come indicato.
8. Premere verso il basso e ruotare in senso orario fino all'arresto.

Utilizzo


Pericolo di lesioni

Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.

Pericolo di ustioni

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

Consigli sulla velocità

M	Per frullare brevemente alla massima velocità.
1-3	Per mescolare ingredienti che non devono essere sminuzzati troppo.
4-7	Per frullare, far spumeggiare e sminuzzare.
	Non adatto per l'utilizzo con questo accessorio!

→ Sequenza immagini

1. Preparare gli alimenti e metterli nel bicchiere frullatore.
2. Mettere il coperchio e il tappo.
3. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
4. Lavorare fino a ottenere la consistenza desiderata.
5. Posizionare la manopola su **0**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
6. Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
 - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 19

Aggiunta di ingredienti

Durante la lavorazione è possibile aggiungere altri ingredienti. Il tappo può essere utilizzato come misurino (50 ml).

→ Figura

- Con l'apparecchio in funzione, togliere il tappo e inserire con cautela gli altri ingredienti nel coperchio attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.

Pericolo di lesioni!

Non infilare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nell'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio. Non togliere mai il coperchio con l'apparecchio in funzione!

→ Sequenza immagini

1. Per aggiungere quantità maggiori o ingredienti più grandi, portare la manopola su **0** e attendere l'arresto dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

Prima di togliere il coperchio controllare che l'ingranaggio sia fermo. Non azionare mai l'apparecchio senza il coperchio!

2. Togliere il coperchio.
3. Aggiungere gli ingredienti.
 - Mettere il coperchio e il tappo. Continuare a lavorare gli ingredienti. → "Utilizzo" ved. pagina 18

Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

Pericolo di lesioni

Non toccare la lama di miscelazione con le mani. Afferrare il gruppo lame soltanto dalla parte in plastica.

Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non lasciare il portalama e il gruppo lame in ammollo in acqua.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

Note:

- Prima di smontare il bicchiere frullatore, versare dentro un po' di acqua e detersivo, procedere come indicato sotto Utilizzo e azionare brevemente l'apparecchio alla velocità **M**.
- Versare via l'acqua e sciacquare le parti con acqua pulita.

➔ Sequenza immagini

1. Tenere fermo il bicchiere frullatore in vetro. Premere i due blocchi sul portalama sul lato scanalato e ruotare il portalama in senso antiorario finché non si stacca.
2. Capovolgere il portalama.
3. Premere il gruppo lame al centro per estrarlo dal portalama. Mettere sotto un panno per non danneggiare la lama e le superfici.
4. Rimuovere la guarnizione dal gruppo lame.

Lavare e asciugare tutte le parti come raffigurato nella figura G. Prima di riporre l'accessorio, rimontare tutti i pezzi come descritto sotto Preparazione.

Ricette

Maionese

Nota: la maionese può essere preparata nel frullatore solo con uova intere.

Ricetta base:

- 1 uovo
- 1 cucchiaino colmo di senape
- 1 cucchiaio di aceto o succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 200-250 ml di olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi alla velocità **1**.
- Mettere la manopola sulla velocità **7**, versare lentamente l'olio attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti e lavorare fino a emulsionare la maionese.

Cioccolata calda

- 50-75 g cioccolato da cucina congelato
- ½ l di latte molto caldo
- Panna montata e cioccolato grattugiato a piacere
- Tagliare il cioccolato da cucina in pezzi (di ca. 1 cm) e sminuzzarlo completamente nel frullatore alla velocità **M**.
- Spegnerlo il frullatore e aggiungere il latte.
- Frullare per 1 minuto alla velocità **M** oppure **7**.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, se si desidera, con panna montata e cioccolato grattugiato.

Milkshake alla banana

- 2-3 banane (ca. 300 g)
- 2-3 cucchiaini colmi di gelato alla vaniglia o al limone (80-100 g)
- 2 bustine di vanillina
- ½ l di latte
- Tagliare le banane a pezzi e sminuzzarle per 5-10 secondi nel frullatore alla velocità **M**.
- Spegnerlo il frullatore e aggiungere il resto degli ingredienti.
- Frullare per 1 minuto alla velocità **M** oppure **7**.

Frullato di frutta mista

- 250 g di frutta (ad es. fragole, banana, arance, mele)
- 50-100 g di zucchero
- 500 ml di acqua fredda
- Ghiaccio se gradito
- Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti.
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il ghiaccio) nel frullatore e frullare per 1 minuto alla velocità **M** oppure **7**.
- Servire eventualmente con ghiaccio.

Cocktail dello sportivo

- 2-3 arance (ca. 600 g)
- 1-2 limoni (ca. 150 g)
- ½-1 cucchiaino di zucchero o miele
- ¼ l di succo di mela
- ¼ l di acqua minerale
- Eventualmente cubetti di ghiaccio
- Sbucciare le arance e i limoni e tagliarli a pezzi.
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il succo di mela e l'acqua minerale) nel bicchiere frullatore.
- Frullare per 1 minuto alla velocità **M** oppure **7**.
- Aggiungere il succo di mela e l'acqua minerale.
- Frullare brevemente al livello **M**, finché la bevanda non forma schiuma.
- Versare il cocktail nei bicchieri e servirlo, se si desidera con cubetti di ghiaccio.

Dessert ai frutti rossi

- 400 g di frutta rossa (amarene snocciolate, lamponi, ribes, fragole, more)
- 100 ml di succo di amarena
- 100 ml di vino rosso
- 80 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 punta di coltello di chiodi di garofano (macinati)
- 1 pizzico di cannella (macinata)
- 8 fogli di gelatina
- Ammollare la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda.
- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Strizzare la gelatina e farla sciogliere nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare la frutta calda e la gelatina al livello **1** per ca. 1 minuto.
- Versare il dessert ai frutti rossi in coppette sciacquate con acqua fredda e riporre in frigo.

Consiglio: il dessert ai frutti rossi è ottimo abbinato a panna montata o salsa alla vaniglia.

Rimedi in caso di guasti

Guasto:

Non si riesce a fissare il bicchiere frullatore sull'ingranaggio rosso.

Rimedio:

- Posizionare il portalama e ruotarlo fino all'arresto. Il manico deve essere perfettamente allineato alla marcatura **0**.

Guasto:

Escono liquidi dal portalama.

Rimedio:

- La guarnizione è applicata sul gruppo lame?
- Controllare che la guarnizione sia alloggiata correttamente.

Importante: se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Con riserva di modifiche.





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001205872

(001207)