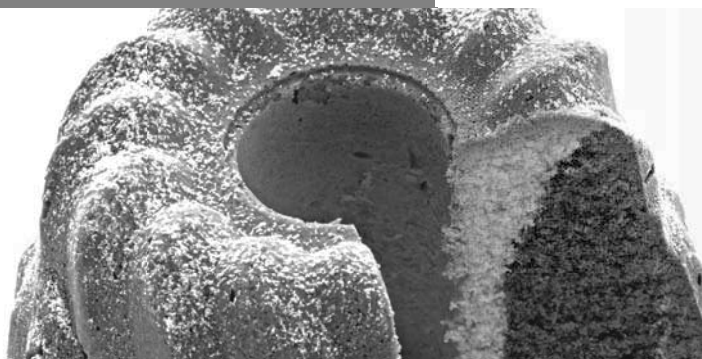




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUMXX...DE

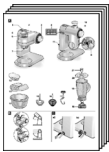


BOSCH

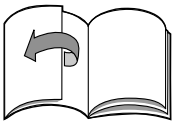
de Gebrauchsanleitung
it Istruzioni per l'uso
fr Notice d'utilisation



de	Deutsch	.3
it	Italiano	.18
fr	Français	.33



.....



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	6
Arbeitspositionen	6
Bedienen	7
Reinigen und Pflegen	11
Hilfe bei Störungen	11
Abhol-Service (nur 	12
Anwendungsbeispiele	12
Sonderzubehör	15
Entsorgung	17
Garantiebedingungen	17

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen und Zerkleinern von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

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

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder

bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

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

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

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr!

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

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

Multifunktionsarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

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

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten! Nicht in rotierende Teile greifen.

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition/„Easy fill“-Position stehen.

Multifunktionsarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn der Mixer bis zum Anschlag festgedreht wurde und der Werkzeugantriebsschutzdeckel (7) aufgesetzt ist. Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

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

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,75 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Wichtig!

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör montieren und benutzen.

▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

▲ Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „“.

In **Pos. 1** lässt sich das Gerät nicht einschalten.

Das Gerät lässt sich in **Pos. 2–4** nur einschalten:

- wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Anschlag gedreht wurde oder
- der Werkzeugantriebsschutzdeckel (7) aufgesetzt ist.

In **Pos. 5** kann das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn der Werkzeugantriebsschutzdeckel (7) aufgesetzt ist. Der Mixer muss bis zum Anschlag festgedreht sein.

In **Pos. 6** lässt sich das Gerät nur einschalten, wenn der Fleischwolf mit Adapter richtig angebracht ist (siehe Gebrauchsanleitung des Fleischwolfs).

Wiedereinschaltsicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an. Zum erneuten Betrieb den Drehschalter (3) auf **0/off** stellen, dann die gewünschte Stufe einschalten.

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Mögliche Ursachen:

- sehr große Verarbeitungsmengen,
- zu lange Nutzungsdauer.

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

Auf einen Blick

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (**Bild A**).

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

Grundgerät

- 1 **Entriegelungstaste**
- 2 **Multifunktionsarm**
„Easy Armlift“ – unterstützt die einfache und kraftsparende Bedienung des Multifunktionsarmes (siehe „Arbeitspositionen“).
- 3 **Drehschalter**
Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge (Werkzeugwechselposition). In dieser Position wird auch das Einfüllen von Zutaten in die Schüssel erleichtert, da keine Zutaten auf den Werkzeugen liegen bleiben können („Easy fill“-Position).
0/off = Stopp
M/S = **M** steht für die Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten. **S** steht für die SensorControl-Automatik. Mit aktivierter SensorControl (4) erfolgt eine automatische Abschaltung bei Erreichen des optimalen Ergebnisses.
Stufe **1–7**, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
7 = hohe Drehzahl – schnell.
- 4 **Bedientasten der SensorControl-Automatik**
Siehe Abschnitt „Arbeiten mit SensorControl“.
- 5 **Antriebsschutzdeckel**
Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den vorderen Bereich drücken und Deckel abnehmen.
- 6 **Antrieb für**
– **Durchlaufschnitzler ***,
– **Zitruspresse *** und
– **Getreidemühle ***.
Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 7 **Antrieb für Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken) und Fleischwolf ***
- 8 **Antriebsschutzdeckel**
- 9 **Antrieb für Mixer**
Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 10 **Mixerantriebsschutzdeckel**

11 Kabelaufbewahrung

Kabelstaufach oder Kabelaufrollautomatik (je nach Modell)

Schüssel mit Zubehör

- 12 **Edelstahl-Rührschüssel**
- 13 **Deckel**
- 14 **Einfülltrichter**

Werkzeuge

- 15 **Absolut Rührbesen**
- 16 **Vollmetall-Schlagbesen**
- 17 **High performance Knethaken mit Teigabweiser**

Mixer *

- 18 **Mixerträger mit Messer**
- 19 **Mixerbehälter (Glas)**
- 20 **Deckel mit Nachfüllöffnung**
- 21 **Trichter**

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

Arbeitspositionen

Achtung!

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



Hinweis

Der Multifunktionsarm ist mit der „Easy Armlift“-Funktion ausgestattet, welche die einfache und kraftsparende Bedienung des Multifunktionsarmes unterstützt.

Einstellen der Arbeitsposition

Bild B

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

Übersicht der Arbeitspositionen

Position	Antrieb	Werkzeug/ Zubehör	Arbeitsge- schwindigkeit
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

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

Bedienen



Verletzungsgefahr!

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

Achtung!

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

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel vorbereiten (**Bild G**).
a) **Geräte mit Kabelstaufach:**
Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.

b) Geräte mit Kabelaufrollautomatik:

Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert. Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!

Kabel beim Einschieben nicht verdrehen.

Bei Geräten mit Kabelaufrollautomatik Kabel nicht von Hand einschieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

Schüssel und Werkzeuge



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!

Nicht in rotierende Teile greifen.

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

Multifunktionsarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät kann aus Sicherheitsgründen in Pos. 2–4 nur betrieben werden, wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Anschlag gedreht wurde oder der Werkzeugantriebschutzdeckel (8) aufgesetzt ist.

Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Absolut Rührbesen (15)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig oder Mousse und zum Unterheben von Eischnee oder Sahne.



Vollmetall-Schlagbesen (16)

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



High performance Knethaken mit Teigabweiser (17)

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



Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens **Bild D**

Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal zu vermischen. Bei kleinsten Verarbeitungsmengen sollte der Schlagbesen den Boden sogar **leicht** berühren. Für große Mengen kann der Schlagbesen höher positioniert werden. Die Höheneinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel (am Boden des Gerätes) im Uhrzeigersinn lösen.
- Höhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Höhe einstellen:
 - im Uhrzeigersinn drehen: Anheben
 - gegen den Uhrzeigersinn drehen: Absenken
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 2 bringen. 

Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.
- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn festziehen.

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Bild E

- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.

- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.

Hinweis:

Beim Knethaken erst Teigabweiser, dann den Knethaken einsetzen (**Bild E–4b**).

Form und Lage der Teile beachten.

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 2 bringen. 
- Deckel aufsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Unsere Empfehlung:

- Rührbesen:
 - zuerst einrühren bei Stufe 1–2, dann Stufe 3–7 nach Bedarf
- Schlagbesen:
 - Stufe 7, unterrühren auf Stufe 1
- Knethaken:
 - zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 3

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Einfülltrichter aufsetzen (**Bild E–7**).
- Zutaten durch den Einfülltrichter nachfüllen.

oder

- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Arbeiten mit SensorControl

Ihr Gerät ist mit der SensorControl-Automatik ausgestattet. Bei der Herstellung von Schlagsahne und Eischnee mit dem Schlagbesen überwachen Sensoren das Aufschlagen und schalten bei einer definierten Konsistenz automatisch ab. Das Alter, die Temperatur und die Inhalte der verwendeten Sahne haben Einfluss auf die benötigte Zeit und das Ergebnis.

Bild

- Vorbereiten des Gerätes wie zuvor beschrieben.
- Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
- Den Schlagbesen auf die geringste Höhe einstellen, siehe Abschnitt „Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens“.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 2 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Einfülltrichter aufsetzen (Bild -3).
- Netzstecker einstecken.

Hinweis:

Nach dem Einstecken wird die SensorControl-Automatik initialisiert, die Symbole blinken. Das Gerät ist betriebsbereit, wenn alle 3 Symbole gleichmäßig leuchten.

- Sahne oder Eiweiß in die Schüssel geben.
Verarbeitungsmengen:
 - Schlagsahne: 300–1500 ml
Beste Ergebnisse werden mit frischer Sahne bei 6 °C erzielt.
 - Eiweiß: 2 bis 12 Stück
- Entsprechende Taste der SensorControl-Automatik betätigen.



> 300 ml

Schlagsahne, Ausgangsmenge
300 bis 700 ml



> 700 ml

Schlagsahne, Ausgangsmenge
700 bis 1500 ml



eggwhite

Eischnee

Das Symbol der gewählten SensorControl-Automatik leuchtet, die anderen Symbole verlöschen.

Korrektur einer falschen Tasten-Auswahl:

⇒ Zutreffende Taste drücken.

- Drehschalter auf Stufe **M/S** drehen und 2 Sekunden festhalten. Nach dem Loslassen bleibt der Drehschalter in dieser Position stehen!

Hinweis: Wird der Drehschalter nicht innerhalb von 30 Sekunden betätigt, wird die gewählte SensorControl deaktiviert! Es leuchten wieder alle 3 Symbole.

Korrektur einer falschen Tasten-Auswahl:

⇒ Drehschalter auf **0/off** stellen, dabei muss ein kleiner Widerstand überwunden werden.

⇒ Zutreffende Taste drücken.

⇒ Drehschalter auf Stufe **M/S** stellen.

Das Gerät beginnt zu arbeiten. Solange der Prozess läuft, sind die Tasten der SensorControl blockiert.

Hinweis: Während das Gerät läuft, keine Zutaten nachfüllen!

Wenn die Schlagsahne/der Eischnee die optimale Konsistenz erreicht hat, schaltet der Antrieb automatisch ab. Der Drehschalter geht in die **0/off**-Position. Die Symbole leuchten.

Wichtige Hinweise:

- Die SensorControl-Automatik kann nur optimale Ergebnisse erzielen, wenn die Eier frisch sind bzw. die Sahne gekühlt ist (ca. 6 °C).
- Ehemals gefrorene Sahne kann niemals aufgeschlagen werden.
- Verwendung von Sahne mit Zusätzen oder lactosefreie Sahne kann zu nicht idealen Ergebnissen führen.
- Zucker, Aromen und andere Zusätze erst nach Ablauf der Automatik zuführen. Dazu den Drehschalter auf Stufe 5 stellen.
- Sollte das Ergebnis nach dem automatischen Abschalten nicht das Gewünschte sein, den Drehschalter auf Stufe 7 stellen, bis das Ergebnis den persönlichen Vorstellungen entspricht.
- Die SensorControl-Automatik kann jederzeit unterbrochen werden (Drehschalter auf **0/off**, dabei muss ein kleiner Widerstand überwunden werden).
- Nach maximal 6 Minuten schaltet der Antrieb immer ab, auch wenn das definierte Ergebnis nicht erreicht wurde. Die Symbole blinken. Siehe „Hilfe bei Störungen“.

- Die SensorControl-Automatik hat keinen Einfluss in den Stufen 1–7 oder bei der Arbeit mit den anderen Antrieben.
- Sollte aus Versehen eine Taste der SensorControl während der Arbeit mit anderen Zubehören betätigt werden, einfach die Taste noch einmal drücken. Das Symbol verlischt.

Mixer



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

*Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!
Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen!*

Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn der Mixer bis zum Anschlag festgedreht wurde und der Werkzeug-antriebsschutzdeckel (7) aufgesetzt ist.



Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,75 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer nur in der gezeigten Arbeitsposition betreiben. Den Mixer nur im zusammen-gesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben. Deckel muss vollständig verriegelt sein. Mixer nicht leer betreiben.

Vorbereiten

Bild 11

Achtung!

Mixer niemals ohne die Dichtung am Mixerträger zusammensetzen.

Mixer zusammensetzen:

- Mixerträger mit aufgesetzter Dichtung so in den Mixerbehälter setzen, das sich der Strich unter der Pfeilmarkierung befindet.
- Mixerträger durch Drehung nach rechts bis zum Anschlag befestigen.

Arbeiten mit dem Mixer

Bild 12

- Enriegelungsknopf drücken und Multifunktionsarm in Position 5 bringen.
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebs-schutzdeckeln abdecken.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.



- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
 - Maximalmenge an flüssigen Zutaten = 1,75 Liter;
 - Maximalmenge an schäumenden oder heißen Flüssigkeiten = 0,75 Liter;
 - Optimale Verarbeitungsmenge an festen Zutaten = 100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in den Mixergriff drehen. Der Deckel muss eingerastet sein.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen (Bild 13–18)

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

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.



Wichtiger Hinweis

Beim Verarbeiten von Flüssigkeiten/flüssigen Zutaten die Drehzahl des Gerätes langsam stufenweise erhöhen, um ein Herausspritzen des Mixgutes zu vermeiden.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten. Abwarten, bis das Messer zum Stillstand kommt.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel vom Mixbecher abnehmen. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen



Wichtiger Hinweis

Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen



Stromschlag-Gefahr!

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

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Achtung!

Mixerträger nicht in der Spülmaschine reinigen und nicht im Wasser liegen lassen.

- Mixerträger unter fließendem Wasser reinigen.
- Deckel, Trichter und Mixerbehälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Hinweis:

Deckel kann zur Reinigung auseinander genommen werden.

Bild

- Trichter nach oben aus dem Deckel nehmen.

- Einsatz nach unten aus dem Deckel drücken.

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

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Der Multifunktionsarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

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

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

- Stromversorgung überprüfen.
- Netzstecker überprüfen.
- Multifunktionsarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet?
- Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.
- Die Wiedereinschaltssicherung ist aktiv. Gerät auf **0/off** stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Störung

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

Abhilfe

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Gerät 15 Minuten abkühlen lassen, um den Überlastungsschutz zu deaktivieren.
- Verarbeitungsmenge reduzieren. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

- Gerät wieder einschalten. Sollte der Motor dann nicht starten, das Gerät längere Zeit (mindestens 1 Stunde) abkühlen lassen.

Störung

Die Symbole der SensorControl-Automatik blinken.

Die Sensor Control-Automatik konnte nicht das definierte Ergebnis erzielen. Das Gerät schaltet automatisch ab, der Drehschalter steht auf **0/off**.

Abhilfe

- Eine beliebige Taste der SensorControl-Automatik drücken. Die Automatik wird neu initialisiert. Das Gerät ist betriebsbereit, wenn alle 3 Symbole gleichmäßig leuchten.
- Den Drehschalter kurz auf Stufe 7 stellen, bis das Ergebnis den Vorstellungen entspricht. Vorher prüfen, ob die Sahne den Vorgaben (Menge, Zustand, Frische, Temperatur) entspricht und der Schlagbesen auf die richtige Höhe eingestellt ist.

Störung

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

Abhilfe

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Multifunktionsarm in Position **2** bringen.
- Gerät einschalten (Stufe 1).
- Gerät wieder ausschalten.
Werkzeug bleibt in Werkzeugwechselposition stehen.



Störung

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

Abhilfe

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



Wichtiger Hinweis

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

Abhol-Service (nur)

Sollte es innerhalb des Garantiezeitraums wider Erwarten zu einem technischen Problem kommen, bieten wir Ihnen für dieses Gerät einen Abhol-Service an.

Service-Telefon: 0911-70 440 040

Sie erhalten eine passende Transportbox und packen das defekte Gerät ein. Der Kundendienst holt die Box bei Ihnen ab.

Nach erfolgter Reparatur senden wir Ihnen das Gerät nach Hause zurück.

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

200 g–1500 g (bis 300 g ohne SensorControl schlagen)



- Den Anweisungen im Abschnitt „Arbeiten mit SensorControl“ folgen.
- Hinweise im Abschnitt „Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens“ zur Anpassung an die Verarbeitungsmengen beachten!

Eiweiß

2 bis 12 Eiweiß



- Den Anweisungen im Abschnitt „Arbeiten mit SensorControl“ folgen.
- Hinweise im Abschnitt „Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens“ zur Anpassung an die Verarbeitungsmengen beachten!

Biskuitteig

Grundrezept

3 Eier
3–4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Mehl
50 g Stärkemehl
evtl. Backpulver



- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4–6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.

- Drehschalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

3–4 Eier

200–250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

200–250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 2½ x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2–3 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:

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

Höchstmenge: 4 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

500 g Mehl

1 Ei

80 g Fett (Raumtemperatur)

80 g Zucker

200–250 ml lauwarme Milch

25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz



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

Höchstmenge: 3 x Grundrezept

Nudelteil

Grundrezept

500 g Mehl

250 g Eier (ca. 5 Stück)

nach Bedarf 2–3 EL (20–30 g) kaltes Wasser

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

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept



Wichtiger Hinweis

Bei Weiterverarbeitung dieses Teiges mit dem Originalzubehör zu diesem Gerät darf nur das Zubehör MUZ8NV1/2/3 verwendet werden. Dieser Teig ist nicht für das Zubehör MUZ8NS1 geeignet. Verwenden Sie dafür einen speziellen Teig für Nudelpressen.

Vollkorn-Weizenmischbrot

Grundrezept

325 g frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl

325 g weißes Mehl Type 405

100 g Roggenmehl Type 630

75 g flüssiger Natursauerteig

½ EL Kümmel

½ EL Brotgewürz

½ EL Salz

1½ Päckchen Trockenhefe

450–500 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 kneten, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 zu einem Teig verarbeiten.
- Teig bis zur Verdoppelung der Menge gehen lassen und nochmal ca. 1 Minute auf Stufe 3 kneten.
- Teig in eine gefettete Kastenform füllen und erneut gehen lassen, dann backen.

Tipp: Statt frisch gemahlenem Weizen-Vollkornmehl kann auch frisch gemalenes Dinkelmehl genommen werden.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Mayonnaise

Hinweis: Im Mixer kann Mayonnaise nur aus ganzen Eiern (Eiweiss und Eigelb) zubereitet werden.

Grundrezept:

1 Ei

1 gehäufte 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 3 vermischen.
- Gerät auf höchste Stufe schalten, das Öl durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: doppelte Menge Grundrezept

Heiße Schokolade

50–75 g gekühlte Blockschokolade

½ l heiße Milch

Schlagsahne und Schokoraspel nach Wunsch

- Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer auf Stufe 7 vollständig zerkleinern.
- Gerät ausschalten und die Milch durch den Trichter zugeben. Ca. 30 Sekunden auf Stufe 7 mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspel servieren.

Bananen-Eis-Shake

2–3 Bananen

2–3 geh. EL Vanilleeis oder Zitroneneis

2 Päckchen Vanillezucker

½ l Milch

- Bananen in Stücke schneiden und im Mixer 5–10 Sekunden zerkleinern.
- Nach Stillstand des Geräts Milch und Zutaten dazu geben und ca. 1 Minute mixen, bis die Masse schaumig ist.

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 auf Stufe 7 ca. 1 Minute mixen.
- Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.

Sportler-Cocktail

2–3 Orangen

1 Zitrone

½–1 EL Zucker oder Honig

¼ l Apfelsaft

¼ l Mineralwasser evtl. Eiswürfel

- Orangen und Zitrone schälen, in Stücke schneiden.
- Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) ca. 30 Sekunden auf Stufe 7 mixen.
- Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
- Kurz 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 auf Stufe 5 ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

Tipp: Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.



Sport-Getränk

200 g Honig (aus dem Kühlschrank)

5 g Zimt

200 g Milch (aus dem Kühlschrank)

- Honig und Zimt in den Mixer geben und auf Stufe M mixen.
- Nach 5 Sekunden die Milch dazugeben und 3 Sekunden mixen.



Honig-Brottaufstrich

50 g Butter (aus dem Kühlschrank)

200 g Honig (aus dem Kühlschrank)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 8 Sekunden auf Stufe M mixen.



Sonderzubehör



MUZ8ER3
Edelstahl-
Rührschüssel

In der Schüssel können bis zu 3 kg Hefeteig oder 3,5 kg Rührteig verarbeitet werden.



MUZ8ZP1
Zitruspresse

Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.



MUZ8AD1
Adapter

Zur Befestigung des Fleischwols MUZ8FW1 und der Pasta-Vorsätze MUZ8NV1/NV2 und NV3.



MUZ8FW1
Fleischwolf

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.



MUZ8LS4/5
Lochscheibensätze

Für den Fleischwolf MUZ8FW1.
Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.



MUZ8WS2
Wurstvorsatz

Für den Fleischwolf MUZ8FW1.
Zum Füllen von Wurstmassen in Kunst- oder Naturdarm.



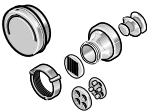
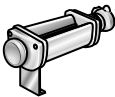
MUZ8SV1
Spritzgebäckvorsatz

Für den Fleischwolf MUZ8FW1.
Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.



MUZ8RV1
Reibevorsatz

Für den Fleischwolf MUZ8FW1.
Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.

	MUZ8FV1 Fruchtpressen- vorsatz	Für den Fleischwolf MUZ8FW1. Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren auto- matisch entstielt und entkernt.
	MUZ8NS1 Nudelvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ8FW1. Zur Herstellung von Makkaroni, Rigatoni, Suppen- nudeln, Bandnudeln und Teigplatten, z. B. für Lasagne oder Schwäbische Maultaschen.
	MUZ8NV1/2/3 Nudelvorsatz	Zur Herstellung von Bandnudeln und Teigplatten, z. B. für Lasagne oder Schwäbische Maultaschen.
	MUZ8MX2 „ThermoSafe“ Mixer (Glas)	Zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse und zum Pürieren von Speisen, z. B. heißen Suppen.
	MUZXL... MUZXLVL1 Durchlaufschnitzler	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. Set MUZXL... enthält Profi Supercut Wendescheibe – grob/fein, Asia-Gemüse-Scheibe, Raspel- Wendescheibe – grob/fein, Reibscheibe – mittelfein. Set MUZXLVL1 enthält Schneid-Wendescheibe – grob/fein, Raspel-Wendescheibe – grob/fein, Reibscheibe – mittelfein, Asia-Gemüse-Scheibe, Kartoffelpuffer-Scheibe.
	MUZ8PS1 Pommes frites- Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZXLVL1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.
	MUZ8RS1 Reibscheibe grob	Für den Durchlaufschnitzler MUZXLVL1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.
	MUZ8KP1 Kartoffelpuffer- Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZXLVL1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Röstli und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
	MUZ8AG1 Asia-Gemüse- Scheibe	Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.



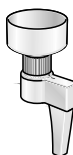
MUZ8KS1
Reibscheibe, fein

Zum Reiben von Hartkäse (z. B. Parmesan).



MUZ8MM1
Multimixer

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



MUZ8GM1
Getreidemühle

Zum Mahlen aller Getreidesorten (außer Mais), Mohn, Leinsamen, Sesam, Buchweizen usw.. Auch Kräuter, Gewürze und Kaffee lassen sich gut mahlen.

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

Entsorgung



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

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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Per la vostra sicurezza	18
Guida rapida	21
Posizioni di lavoro	21
Uso	22
Pulizia e cura	26
Rimedio in caso di guasti	26
Esempi d'impiego	27
Accessorio speciale	30
Smaltimento	32
Condizioni di garanzia	32

Per la vostra sicurezza

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

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)! Questo apparecchio è idoneo a mescolare, impastare, montare e sminuzzare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

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

Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

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

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

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

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scossa elettrica!

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

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore.

Non spostare il braccio multifunzione quando l'apparecchio è acceso. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.

Cambiare l'utensile/accessorio solo ad ingranaggio fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua a girare brevemente.

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

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

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

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

Non toccare parti in rotazione.

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio gira brevemente e si ferma poi nella posizione di sostituzione utensile/posizione «Easy fill».

Muovere il braccio multifunzione solo dopo che l'utensile si è fermato.

Accendere l'apparecchio solo se il frullatore è stato ruotato fino all'arresto e il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (7) è stato applicato. Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Per la pulizia usare una spazzola.

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo!

Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,75 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Importante!

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

Montare ed usare un solo utensile o accessorio.

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

⚠ Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Vedi tabella «Panoramica delle posizioni di lavoro».

Nella **pos. 1** l'apparecchio non si accende.

L'apparecchio può essere acceso nelle **pos. 2-4** solo:

- se la ciotola impastatrice è stata applicata e ruotata fino all'arresto oppure
- il coperchio di sicurezza ingranaggio utensile (7) è applicato.

Nella **pos. 5** l'apparecchio si accende solo se il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (7) è applicato. Il frullatore deve essere ruotato fino all'arresto.

Nella **pos. 6** l'apparecchio può essere acceso solo se il tritacarne con l'adattatore è stato applicato correttamente (vedi istruzioni per l'uso del tritacarne).

Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia.

Per metterlo di nuovo in funzione mettere la manopola (3) su **0/off**, poi inserire la velocità desiderata.

Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Cause possibili:

- quantità di alimenti eccessive,
- durata d'uso troppo lunga.

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

Guida rapida

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, (figura ).

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

Apparecchio base

1 Pulsante di sblocco

2 Braccio multifunzione

«Easy Armlift» – favorisce l'uso semplice e con minimo sforzo del braccio multifunzione (vedi «Posizioni di lavoro»).

3 Interruttore rotante

Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili (posizione di sostituzione utensile). In questa posizione è facilitata anche l'introduzione di ingredienti nella ciotola, poiché sugli utensili non possono depositarsi ingredienti (posizione «Easy fill»).

0/off = spento

M/S = **M** sta per funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere l'interruttore fermo per la durata di missaggio desiderata. **S** sta per SensorControl automatico. Con il SensorControl (4) attivato l'apparecchio si spegne automaticamente quando il risultato ottimale è stato raggiunto.

Grado **1–7**, velocità di lavoro:

1 = basso numero di giri – lento,

7 = alto numero di giri – veloce.

4 Pulsanti del SensorControl automatico

Vedi capitolo «Lavorare con il SensorControl».

5 Coperchio di sicurezza ingranaggio

Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio premere sulla parte anteriore e rimuovere il coperchio.

6 Ingranaggio per

– sminuzzatore continuo *,

– spremiagrumi * e

– macina per cereali *.

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

7 Ingranaggio per utensili (frusta per mescolare, frusta per montare, gancio impastatore) e tritacarne *

8 Coperchio di sicurezza ingranaggio

9 Motore per frullatore

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

10 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

11 Custodia del cavo

Vano portacavo o avvolgicavo automatico (a seconda di del modello)

Ciotola con accessori

12 Ciotola impastatrice di acciaio inox

13 Coperchio

14 Bicchierino dosatore

Utensili

15 Frusta per mescolare «Absolut»

16 Frusta per montare in metallo

17 Gancio per impastare «High performance» con fermapasta

Frullatore *

18 Supporto frullatore con lame

19 Bicchiere del frullatore (vetro)

20 Coperchio con apertura di aggiunta

21 Imbuto

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

Posizioni di lavoro

Attenzione!

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

Il braccio multifunzione deve essere innestato in ogni posizione di lavoro.



Avvertenza

Il braccio multifunzione è dotato della funzione «Easy Armlift», che favorisce il suo uso semplice e con minimo sforzo.

Regolazione della posizione di lavoro

Figura 

- Premere il pulsante di sblocco e muovere il braccio multifunzione.
Aiutare il movimento con una mano.
- Spostare il braccio multifunzione fino all'innesto nella posizione desiderata.

Panoramica delle posizioni di lavoro

Posizione	Ingranaggio	Utensili/ accessori	Velocità di lavoro
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

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

Uso



Pericolo di ferite!

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

Attenzione!

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

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

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Preparare il cavo (figura .

a) Apparecchi con vano portacavo:

Estrarre il cavo alla lunghezza necessaria.

b) Apparecchi con avvolgicavo automatico:

Estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 100 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata.

Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Attenzione!

Non torcere il cavo durante il riavvolgimento.

Negli apparecchi con avvolgicavo automatico non introdurre il cavo con la mano.

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

Ciotola ed utensili



Pericolo di ferite da utensili in rotazione

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

Non toccare parti in rotazione.

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

Muovere il braccio multifunzione solo dopo che l'utensile si è fermato.

Per motivi di sicurezza nelle pos. 2–4 l'apparecchio può essere usato solo se la ciotola è stata inserita e ruotata fino all'arresto o se il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (8) è stato applicato.

Attenzione!

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frusta per mescolare «Absolut» (15)

per miscelare impasti, ad es. impasto morbido per dolci soffici oppure mousse e per incorporare albume montato a neve o panna.



Frusta per montare in metallo (16)

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



Gancio per impastare «High performance» con fermapasta (17)

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



Avvertenza importante per l'impiego dello sbattitore

Figura D

Per mescolare nel modo migliore gli ingredienti, lo sbattitore deve essere quasi a contatto con il fondo della ciotola impastatrice. In caso di minime quantità di lavorazione, la frusta per montare deve addirittura toccare leggermente il fondo. Per grandi quantità la frusta per montare può essere posizionata più in alto.

Adattare come segue la regolazione in altezza della frusta per montare:

- Staccare la spina.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 1.
- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Mantenere ferma la frusta per montare e allentare il dado con l'acclusa chiave (sul fondo dell'apparecchio) ruotando in senso orario.
- Regolare l'altezza ottimale mediante rotazione dello sbattitore:
 - ruotare in senso orario: sollevare
 - ruotare in senso antiorario: abbassare



- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 2.
- Controllare l'altezza dello sbattitore, se necessario correggerla.



- Dopo la corretta regolazione in altezza, premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione 1.
- Mantenere ferma la frusta per montare e stringere il dado con l'acclusa chiave ruotando in senso antiorario.



Lavoro con la ciotola e gli utensili

Figura E

- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 1.



- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il gancio impastatore.

Avvertenza:

Con il gancio per impastare inserire prima il fermapasta e dopo il gancio per impastare (figura E-4b).

Rispettare la forma e la posizione dei pezzi.

- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 2.
- Applicare il coperchio.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



Il nostro consiglio:

- Frusta per mescolare: prima aggiungere mescolando ad una velocità 1–2, poi velocità 3–7 a seconda della necessità
- Sbattitore: velocità 7, aggiungere e mescolare alla velocità 1
- Braccio impastatore: mescolare prima alla velocità 1, impastare alla velocità 3

Aggiungere ingredienti

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Applicare il bicchierino dosatore (figura E-7).
- Aggiungere gli ingredienti attraverso il bicchierino dosatore.

oppure

- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 1.
- Introdurre gli ingredienti.



Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 1.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».



Lavorare con il SensorControl

L'apparecchio è dotato di SensorControl automatico. Nella preparazione di panna montata e albume montato a neve con lo sbattitore i sensori sorvegliano la montatura e disinseriscono automaticamente l'apparecchio al raggiungimento di una consistenza definita. La freschezza, la temperatura ed i contenuti della panna utilizzata influenzano il tempo necessario e il risultato.

Figura 1

- Preparazione dell'apparecchio come sopra descritto.
- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Regolare lo sbattitore all'altezza minima, vedere il paragrafo „Avvertenza importante sull'uso dello sbattitore“.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 2.
- Applicare il coperchio.
- Applicare il bicchierino dosatore (figura 3-3).
- Inserire la spina.



Avvertenza:

Dopo l'inserimento il SensorControl automatico viene inizializzato, i simboli lampeggiano. L'apparecchio è pronto per il funzionamento quando tutti i 3 simboli sono regolarmente accesi.

- Introdurre la panna o la chiara dell'uovo nella ciotola impastatrice.

Quantità di lavorazione:

- Panna montata, 300–1500 ml
I risultati migliori si ottengono con panna fresca a 6 °C.
- Chiara d'uovo: da 2 a 12 unità

- Premere il relativo pulsante del funzionamento automatico SensorControl.



> 300 ml



> 700 ml



eggwhite

Panna da montare, quantità iniziale da 300 a 700 ml

Panna da montare, quantità iniziale da 300 a 1500 ml

Albumi montati a neve

Il simbolo selezionato del SensorControl automatico si accende, gli altri si spengono.

Correzione in caso di errore nella selezione del pulsante:

⇒ Premere il pulsante giusto.

- Ruotare la manopola sulla velocità **M/S** e mantenere per 2 secondi. La manopola rilasciata resta in questa posizione!

Nota: se la manopola non viene azionata entro 30 secondi il SensorControl selezionato viene disattivato!

Tutti i 3 simboli sono di nuovo accesi.

Correzione in caso di errore nella selezione del pulsante:

⇒ Mettere la manopola sulla posizione **0/off**, superando a tal fine una piccola resistenza.

⇒ Premere il pulsante giusto.

⇒ Ruotare la manopola su velocità **M/S**.

L'apparecchio comincia a lavorare.

I pulsanti del SensorControl sono bloccati per tutta la durata del processo.

Nota: non aggiungere ingredienti durante il funzionamento dell'apparecchio!

Quando la panna montata/l'albume montato a neve ha raggiunto la consistenza ottimale, l'ingranaggio si ferma automaticamente.

La manopola va in posizione **0/off**.

I simboli si accendono.

Avvertenze importanti:

- Il SensorControl automatico può raggiungere risultati ottimali solo se le uova sono fresche e la panna è raffreddata (ca. 6 °C).
- Una volta congelata, la panna non può essere mai più montata.
- L'uso di panna con additivi o di panna senza lattosio può condurre a risultati non ideali.
- Aggiungere zucchero, aromi e altri ingredienti solo alla fine del funzionamento automatico. Ruotare a tal fine la manopola sulla velocità 5.

- Se dopo lo spegnimento automatico il risultato fosse insoddisfacente, mettere la manopola alla velocità 7 finché il risultato non è quello desiderato.
- Il funzionamento con SensorControl automatico può essere interrotto in qualsiasi momento (manopola su 0/off, superando a tal fine una piccola resistenza).
- L'ingranaggio si ferma sempre dopo un massimo di 6 minuti, anche se il risultato definito non è stato raggiunto. I simboli lampeggiano. Vedi „Rimedio in caso di guasti“.
- Il SensorControl automatico non ha influenza sulle velocità 1–7 o nel lavoro con gli altri ingranaggi.
- Se per errore si attiva un pulsante del SensorControl durante il lavoro con altri accessori, premere semplicemente il pulsante ancora una volta. Il simbolo si spegne.

Frullatore



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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo!

Accendere l'apparecchio solo se il frullatore è stato ruotato fino all'arresto e il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (7) è stato applicato.



Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,75 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Usare il frullatore solo nella posizione di lavoro mostrata. Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato. Il coperchio deve essere bloccato completamente. Non fare girare a vuoto il frullatore.

Preparazione

Figura 4

Attenzione!

Non montare mai il frullatore senza la guarnizione sul supporto frullatore.
Comporre il frullatore:

- Mettere il supporto frullatore con la guarnizione applicata nel bicchiere del frullatore in modo che la tacca si trovi sotto la freccia di riferimento.
- Fissare il supporto frullatore mediante rotazione verso destra fino all'arresto.

Lavorare con il frullatore

Figura 5

- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 5. 
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
 - Quantità massima di ingredienti liquidi = 1,75 litri;
 - Quantità massima di ingredienti che formano schiuma o bollenti = 0,75 litri
 - Quantità ottimale di lavorazione per ingredienti solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto nell'impugnatura del frullatore. Il coperchio deve innestarsi.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti (figura 6–8)

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti

oppure

- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.



Avvertenza importante

Nella lavorazione di ingredienti liquidi/fluidi, aumentare lentamente un poco per volta la velocità dell'apparecchio, per evitare l'uscita di spruzzi del frullato.

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante. Attendere finché la lama non si è fermata.
- Staccare la spina.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.
- Staccare il coperchio dal bicchiere frullatore. Ruotare a tal fine il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

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

Pulizia e cura



Avvertenza importante

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione. La pulizia scrupolosa protegge l'apparecchio da danni e ne conserva l'efficienza.

Attenzione!

*Non utilizzare detergenti abrasivi.
Possibili danni alle superfici.*

Pulire l'apparecchio base



Pericolo di scossa elettrica!

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

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

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

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

Pulire il frullatore



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

Attenzione!

Non lavare il supporto frullatore nella lavastoviglie e non lasciarlo in acqua.

- Lavare il supporto frullatore sotto acqua corrente.
- Coperchio, l'imbuto e bicchiere del frullatore sono lavabili in lavastoviglie.

Avvertenza:

Per il lavaggio il coperchio può essere smontato.

Figura 1

- Estrarre l'imbuto dal coperchio tirandolo verso l'alto.
- Spingere l'inserto fuori dal coperchio premendo da sotto.

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

Rimedio in caso di guasti



Pericolo di ferite!

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

Il braccio multifunzione deve essere innestato in ogni posizione di lavoro.

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

Guasto

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio

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

Guasto

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

Rimedio

- Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
- Ridurre la quantità di lavorazione. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)! Accendere di nuovo l'apparecchio. Se il motore non si accende, lasciare raffreddare l'apparecchio per un tempo più lungo (almeno 1 ora).

Guasto

I simboli del SensorControl automatico lampeggiano. Il SensorControl automatico non ha raggiunto il risultato definito. L'apparecchio si ferma automaticamente, la manopola è su **0/off**.

Rimedio

- Premere un pulsante qualsiasi del SensorControl automatico. L'automatismo viene reinizializzato. L'apparecchio è pronto per il funzionamento quando tutti i 3 simboli sono regolarmente accesi.
- Mettere la manopola brevemente alla velocità 7, finché il risultato non è quello desiderato. Controllare prima se la panna ha i necessari requisiti (quantità, stato, freschezza, temperatura) e se lo sbattitore è regolato all'altezza corretta.

Guasto

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

Rimedio

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Portare il braccio multifunzione nella posizione **2**.
- Accendere l'apparecchio (velocità 1).
- Spegner di nuovo l'apparecchio. L'utensile resta fermo nella posizione di cambio utensile.



Guasto

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

Rimedio

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



Avvertenza importante

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

Esempi d'impiego

Panna montata

200 g–1500 g (fino a 300 g montare senza SensorControl)



- Seguire le istruzioni nel paragrafo «Lavorare con il SensorControl».
- Per l'adattamento alle quantità lavorate osservare le avvertenze nel capitolo «Avvertenza importante per l'uso della frusta per montare».

Albume

da 2 a 12 albumi



- Seguire le istruzioni nel paragrafo «Lavorare con il SensorControl».
- Per l'adattamento alle quantità lavorate osservare le avvertenze nel capitolo «Avvertenza importante per l'uso della frusta per montare».

Pasta biscotto

Ricetta base

3 uova

3–4 cucchiaini acqua calda

150 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

150 g farina

50 g fecola

eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4–6 minuti alla velocità 7.
- Mettere la manopola sulla velocità 1 e incorporare la farina setacciata e l'amido, un cucchiaino alla volta, in ca. ½–1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta fluida miscelata

Ricetta base

3–4 uova

200–250 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

200–250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

150 ml latte

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Quantità massima: 2½ volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 2–3 minuti alla velocità 5.

Da 500 g di farina:

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

Quantità massima: 4 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce:

Ricetta base

500 g farina

1 uovo

80 g burro (a temperatura ambiente)

80 g zucchero

200–250 ml latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco

Buccia di ½ limone

1 pizzico sale

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

Quantità massima: 3 volte la ricetta base



Pasta

Ricetta base

500 g farina

250 g uova (ca. 5 pezzi)

secondo necessità 2–3 cucchiaini (20–30 g) di acqua fredda

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

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base



Avvertenza importante

In caso di ulteriore lavorazione di questa pasta con l'accessorio originale di questo apparecchio, è consentito usare solo uno degli accessori MUZ8NV1/2/3.

Questa pasta non è adatta per l'accessorio MUZ8NS1.

Utilizzare a questo scopo una pasta speciale per presse per pasta.

Pane misto di frumento integrale

Ricetta base

325 g di farina di frumento integrale fresca

325 g farina bianca tipo 405

100 g farina di segale tipo 630

75 g di pasta madre liquido

½ cucchiaino di cumino

½ cucchiaino di spezie per pane

½ cucchiaino di sale

1½ pacchetto di lievito essiccato

450–500 ml acqua calda

- Lavorare ad impasto tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 3 minuti alla velocità 3.
- Lasciare lievitare l'impasto finché il volume non sarà raddoppiato e lavorare nuovamente per ca. 1 min. a livello 3.
- Trasferire l'impasto in uno stampo imburato e lasciare lievitare ulteriormente, quindi cuocere al forno.

Consiglio: Al posto della farina di frumento integrale fresca è altresì possibile utilizzare farina di farro fresca.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Maionese

Avvertenza: la maionese può essere preparata nel frullatore solo con uova intere (tuorlo e albume).

Ricetta base:

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

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi alla velocità 3.
- Commutare l'apparecchio alla velocità massima, versare l'olio attraverso l'imbuto e miscelare fino ad emulsionare la maionese.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Cioccolata calda

50–75 g di cioccolato in pezzi raffreddato

½ l latte molto caldo

Panna montata e cioccolato grattugiato a volontà

- Tagliare il cioccolato da cucina in pezzi (di ca. 1 cm) e sminuzzarlo completamente nel frullatore alla velocità 7.
- Spegner l'apparecchio ed aggiungere il latte attraverso l'imbuto. Miscelare per ca. 30 secondi alla velocità 7.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, a richiesta, con panna montata e cioccolato grattugiato.

Shake di banane e gelato

2–3 banane

2–3 cucchiai colmi di gelato alla vaniglia o gelato al limone

2 bustina zucchero vanigliato

½ l di latte

- Tagliare le banane a pezzi e sminuzzarle per 5–10 secondi nel frullatore.
- Quando l'apparecchio si è fermato, aggiungere latte ed ingredienti e frullare per ca. 1 minuto, finché la massa non diventa schiumosa.



Frullato di frutta mista

250 g frutta (per es.: fragole, banane, arance, mele)

50–100 g zucchero

500 ml acqua freddo

Ghiaccio a volontà

- Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti.
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il ghiaccio) nel frullatore e frullare per ca. 1 minuto alla velocità 7.
- Servire eventualmente con ghiaccio.



Cocktail dello sportivo

2–3 arance

1 limone

½–1 cucchiaio di zucchero o miele

¼ l succo di mele

¼ l di acqua minerale event. cubetti di ghiaccio

- Sbucciare arance e limoni, spezzettarli.
- Frullare gli ingredienti (tranne il succo di mela e l'acqua minerale) per ca. 30 secondi alla velocità 7.
- Aggiungere il succo di mele e l'acqua minerale.
- Frullare brevemente finché la bevanda forma schiuma.
- Versare il cocktail in bicchieri e servirlo, a richiesta con cubetti di ghiaccio.



Dessert di frutti

400 g frutta (amarene snocciolate, lamponi, ribes, fragole, more)

100 ml succo di amarena

100 ml vino rosso

80 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

2 cucchiai succo di limone

1 punta di coltello di garofano (macinato)

1 pizzico di cannella (macinata)

8 fogli di gelatina

- Ammorbidire la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda
- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Spremere la gelatina e fonderla nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare i frutti molto caldi e la gelatina alla velocità 5 per ca. 1 minuto.
- Versare il dessert di frutti in ciotoline sciacquate a freddo e conservare in frigo.

Consiglio: il dessert di frutti è gustoso con panna montata o salsa di vaniglia.



Bevanda per lo sport

200 g miele (dal frigorifero)

5 g cannella

200 g latte (dal frigorifero)

- Introdurre miele e cannella nel frullatore e frullare alla velocità M.
- Dopo 5 secondi aggiungere il latte e frullare per 3 secondi.



Companatico al miele spalmabile

50 g burro (dal frigorifero)

200 g miele (dal frigorifero)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore.
- Aggiungere il miele e frullare per 8 secondi alla velocità M.



Accessorio speciale



MUZ8ER3

Ciotola impastatrice di acciaio inox

Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 3 kg di pasta lievitata o 3,5 kg di impasto morbido per dolci soffici.



MUZ8ZP1

Spremiagrumi

Per spremere arance, limoni e pompelmi.



MUZ8AD1

Adattatore

Per il fissaggio del tritacarne MUZ8FW1 e degli accessori pasta MUZ8NV1/NV2 e NV3.



MUZ8FW1

Tritacarne

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.



MUZ8LS4/5

Set dischi forati

Per il tritacarne MUZ8FW1.
Fine per paté e paste da spalmare, grosso per salsicce arrostiti e speck.



MUZ8WS2

Accessorio per insaccare

Per il tritacarne MUZ8FW1.
Per insaccare impasti per salsicce in budello artificiale o naturale.



MUZ8SV1

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

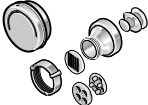
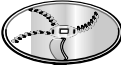
Per il tritacarne MUZ8FW1.
Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.



MUZ8RV1

Reibevorsatz

Per il tritacarne MUZ8FW1.
Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.

	MUZ8FV1 Adattatore spremifrutta	Per il tritacarne MUZ8FW1. Per fare la passata di bacche, esclusi i lamponi, di pomodori e di frutti di rosa canina. Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.
	MUZ8NS1 Accessorio per pasta	Per il tritacarne MUZ8FW1. Per produrre maccheroni, rigatoni, pastina da brodo, tagliatelle e sfoglie di pasta, ad es. per lasagne o ravioloni svevi.
	MUZ8NV1/2/3 Accessorio per pasta	Per produrre tagliatelle e sfoglie di pasta, ad es. per lasagne o ravioloni svevi.
	MUZ8MX2 „ThermoSafe“ Frullatore (vetro)	per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e per fare la passata di alimenti.
	MUZXL... MUZXLVL1 Sminuzzatore continuo	Per tagliare cetrioli, cavolo, cavolo rapa, rafano; per tritare carote, mele e sedano, cavolo rosso, formaggio e noci; per grattugiare formaggio duro, cioccolato e noci. Il set MUZXL... contiene il disco doppia funzione Profi Supercut – grosso/fine, il disco verdura Asia, il disco doppia funzione triturazione – grosso/fine, il disco grattugia – medio fine. Il set MUZXLVL1 contiene il disco doppia funzione per affettare – grosso/fine, il disco doppia funzione triturazione – grosso/fine, il disco grattugia – medio fine, il disco verdura Asia e il disco frittelle di patate.
	MUZ8PS1 Disco per patatine fritte	Per lo sminuzzatore continuo MUZXLVL1. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.
	MUZ8RS1 Disco grattugia grosso	Per lo sminuzzatore continuo MUZXLVL1. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.
	MUZ8KP1 Disco per frittelle di patate	Per lo sminuzzatore continuo MUZXLVL1. Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostiti in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.
	MUZ8AG1 Disco verdura Asia	Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.



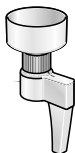
MUZ8KS1
disco per grattugiare,
fine

per grattugiare formaggio duro (per es. parmigiano).



MUZ8MM1
Multimixer

Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne,
per grattugiare carote, rafano e formaggio,
per sminuzzare noci e cioccolato freddo.



MUZ8GM1
Macina per cereali

Per macinare tutti i tipi di cereali (escluso il mais),
papavero, semi di lino, sesamo, grano saraceno ecc.
Si macinano bene anche erbe aromatiche, spezie
e caffè.

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

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un ritiro e riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'UE.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Condizioni di 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.

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

Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité.

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

Sommaire

Pour votre sécurité	33
Vue d'ensemble	36
Positions de travail	37
Utilisation	37
Nettoyage et entretien	42
Dérangements et remèdes	42
Exemples d'utilisation	43
Accessoires en option	46
Mise au rebut	49
Conditions de garantie	49

Pour votre sécurité

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

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

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

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

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

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

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

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

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

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

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

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

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

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution !

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

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet. Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur. Ne déplacez pas le bras multifonction pendant que l'appareil est allumé. Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

Ne changez l'accessoire qu'après que le mécanisme d'entraînement se soit immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil. Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif. Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

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

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place ! Ne touchez pas les pièces en rotation.

Ne changez l'accessoire qu'après que l'entraînement se soit immobilisé ; en effet, l'entraînement continue de tourner brièvement puis s'immobilise sur la position de changement d'accessoire / « Easy Fill ». Ne déplacez le bras multifonctions qu'après l'immobilisation de l'outil.

N'allumez l'appareil qu'après avoir tourné le mixeur à fond jusqu'à la butée et mis en place le couvercle (7) protégeant l'entraînement d'accessoire. Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !

Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement !

N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.

Versez au maximum 0,75 litre de liquide très chaud ou moussant.

Important !

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes.

Ne montez et n'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois.

⚠ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

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

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

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

L'appareil refuse de s'allumer en **position 1**.

L'appareil se met en marche sur les **positions 2 à 4** uniquement :

- après avoir mis le bol en place et l'avoir tourné jusqu'à la butée **ou**
- après avoir monté le couvercle (7) protégeant l'entraînement des accessoires.

Sur la **position 5**, il n'est possible d'allumer l'appareil que si le couvercle (7) protégeant l'entraînement a été mis en place.

Il faut visser le mixeur à fond jusqu'à la butée.

L'appareil se met en marche en **position 6** uniquement lorsque le hachoir à viande avec adaptateur est correctement placé (voir la notice d'utilisation du hachoir à viande).

Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu. Pour l'utiliser à nouveau, amenez le sélecteur rotatif (3) sur **0/off**, puis enclenchez le niveau voulu.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. Causes possibles :

- Trop fortes quantités d'aliments,
- Trop longue durée d'utilisation.

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

Vue d'ensemble

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure A**).

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

Appareil de base

- 1 Touche de déverrouillage**
- 2 Bras multifonctions**
« Easy Armlift » – permet d'utiliser le bras multifonctions de manière simple et en économisant des forces (voir « Positions de travail »).

3 Interrupteur rotatif

Après l'extinction (position **0/off**), l'appareil se rend automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires (position de changement d'accessoires). Sur cette position, il est plus facile de verser des ingrédients dans le bol vu qu'ils ne peuvent pas rester sur les outils (position « Easy fill »).

0/off = Arrêt

M/S = **M** représente la marche momentanée à la plus haute vitesse ; il faut retenir le sélecteur pendant la durée de mixtion voulue. **S** représente le mode SensorControl automatique.

Lorsque le SensorControl (4) a été activé, l'appareil s'éteint automatiquement une fois atteint le résultat optimal.

Positions **1–7**, vitesse de travail :

- 1** = vitesse basse – marche lente,
- 7** = vitesse élevée – marche rapide.

4 Touche de commande du mode SensorControl automatique

Voir la section « Travailler avec le SensorControl ».

5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Pour retirer le couvercle protégeant l'entraînement, appuyez sur la zone avant puis retirez le couvercle.

6 Entraînement pour

- **accessoire râpeur / éminceur ***,
- **presse-agrumes * et**
- **moulin à céréales ***.

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

7 Entraînement pour les accessoires (fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) et hachoir à viande *

8 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

9 Entraînement du bol mixeur

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

10 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

11 Rangement du cordon

Compartiment de rangement du cordon ou enroulement automatique du câble (selon le modèle)

Bol mélangeur avec accessoires

12 Bol mélangeur en acier inoxydable

13 Couvercle

14 Entonnoir de remplissage

Accessoires

15 Fouet mixeur « absolu »

16 Fouet batteur entièrement métallique

17 Crochet à pétrir « haute performance »
avec déflecteur de pâte

Mixeur *

18 Support du mixeur avec lame

19 Verseuse du mixer (verre)

20 Couvercle avec orifice d'ajout

21 Entonnoir

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

Positions de travail

Attention !

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

Le bras multifonction doit avoir encranté dans chaque position de travail.



Remarque :

Le bras multifonctions est doté de la fonction « Easy Armlift » qui facilite une utilisation simple du bras multifonctions et économiseuse de force.

Réglage de la position de travail

Figure B

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et déplacez le bras multifonctions. Aidez le mouvement d'une main.
- Déplacez le bras multifonctions jusqu'à ce qu'il encrante sur la position souhaitée.

Vue d'ensemble des positions de travail

Position	Entraînement	Outils / Accessoires	Vitesse de travail
1		*	–
2	6		1–5 1–7 1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

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

Utilisation



Risque de blessures !

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

Attention !

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

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

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Préparer le cordon (Figure 9).

a) Appareils avec compartiment de rangement du cordon :

Sortez la longueur de cordon voulue.

b) Appareils avec enroulement automatique du cordon :

Tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1,00 mètre maxi.) puis relâchez-le lentement.

Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue. Pour réduire la longueur du cordon : tirez légèrement sur le cordon, puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

Attention !

Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez. Sur les modèles à enrouleur automatique, ne rentrez pas le cordon à la main. Si le cordon se coince en route, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

Bol et accessoires



Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place !

Ne touchez pas les pièces en rotation. Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Ne déplacez le bras multifonctions qu'après l'immobilisation de l'outil.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut fonctionner sur les positions 2 à 4 que si le bol a été mis en place et tourné jusqu'à la butée ou que si le couvercle protégeant l'entraînement d'accessoire (8) a été mis en place.

Attention !

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mixeur « absolu » (15)

Pour mélanger des pâtes, par exemple de la pâte brisée ou de la mousse, et pour incorporer des blancs montés en neige ou de la crème.



Fouet batteur entièrement métallique (16)

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



Crochet à pétrir « haute performance » avec déflecteur de pâte (17)

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



Information importante sur l'utilisation du fouet batteur

Figure D

Le fouet batteur devrait presque toucher le fond du bol afin que les ingrédients soient parfaitement mélangés.

En présence de très petites quantités à traiter, il faudrait même que le fouet batteur touche **légèrement** le fond.

En présence de grandes quantités, il est possible de placer le fouet batteur plus haut. Adaptez comme suit le réglage en hauteur du fouet batteur :

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1.
- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.
- Tenez fermement le fouet batteur et desserrez l'écrou en tournant la clé ci-jointe (au bas de l'appareil) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Réglez la hauteur du fouet batteur en tournant ce dernier jusqu'à parvenir sur une hauteur optimale.
 - Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre : Soulever
 - Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : Abaisser



- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position **2**.



Vérifiez la hauteur du fouet batteur et corrigez-la si nécessaire.

- Si la hauteur est correctement réglée, appuyez sur la touche de déverrouillage puis amenez le bras multifonctions sur la position **1**.



- Tenez fermement le fouet batteur et serrez l'écrou à fond en tournant la clé ci-jointe en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Travailler avec le bol et les outils

Figure 13

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position **1**.
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrente dans l'entraînement.



Remarque :

Avec le crochet pétrisseur mettez d'abord en place le déviateur de pâte et ensuite le crochet à pétrir (figure 13-4b).

Tenez compte de la forme et de la position des pièces.

- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position **2**.
- Mettez le couvercle en place.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.



Recommandation :

- Fouet mélangeur : commencez par mélanger au niveau 1-2 puis au niveau 3-7 suivant besoin
- Fouet batteur : vitesse 7, incorporation d'ingrédients à la vitesse 1
- Crochet pétrisseur : commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 3.

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Mettez l'entonnoir en place (figure 13-7).
- Rajoutez les ingrédients par l'entonnoir de remplissage.

ou

- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position **1**.
- Ajoutez des ingrédients.



Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position **1**.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».



Travailler avec le SensorControl

Cet appareil est équipé du mode SensorControl automatique.

Pendant la préparation de crème fouettée et d'œufs en neige avec le fouet, des capteurs surveillent la montée du produit et éteignent automatiquement l'appareil une fois atteinte une consistance définie. La fraîcheur, la température et les contenus de la crème utilisés influent sur le temps nécessaire et sur le résultat.

Figure 13

- Préparation de l'appareil comme décrit précédemment.
- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.
- Placez le fouet sur la plus basse hauteur, voir la rubrique « Remarque importante sur l'utilisation du fouet ».
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position **2**.
- Mettez le couvercle en place.
- Mettez l'entonnoir en place (**figure 13-3**).
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

**Remarque :**

Après l'enfoncement, le mode SensorControl automatique s'initialise, les symboles clignotent. L'appareil est prêt à fonctionner une fois que les 3 symboles sont uniformément allumés.

- Versez la crème ou les blancs dans le bol.
 - Quantités à traiter :
 - Crème Chantilly : 300–1500 ml
Les meilleurs résultats s'obtiennent avec de la crème fraîche à 6 °C.
 - Blancs d'œufs : 2 à 12
- Actionnez la touche correspondante du mode SensorControl automatique
 -  Crème fouettée, quantité de départ 300 à 700 ml
 -  Crème fouettée, quantité de départ 700 à 1500 ml
 -  Œufs en neige

Le symbole du mode SensorControl automatique s'allume, les autres symboles s'éteignent.

Correction si une touche a été choisie par erreur :

⇒ Appuyez sur la touche pertinente.

- Amenez le sélecteur rotatif sur la position **M/S** et maintenez-le dessus 2 secondes. Lâchez ensuite le sélecteur rotatif : il reste sur cette position !

Remarque : Si le sélecteur rotatif n'est pas actionné dans les 30 secondes, le mode SensorControl choisi se désactive ! Les 3 symboles s'allument à nouveau tous les trois.

Correction si une touche a été choisie par erreur :

- ⇒ Réglez le sélecteur sur 0/off ; il faut ce faisant franchir un petit cran mécanique.
- ⇒ Appuyez sur la touche pertinente.
- ⇒ Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position **M/S**.

L'appareil commence à fonctionner. Aussi longtemps que le processus fonctionne, les touches du SensorControl sont bloquées.

Remarque : Ne rajoutez aucun ingrédient pendant que l'appareil fonctionne !

Une fois que la crème fouettée / les œufs en neige ont atteint la consistance optimale, l'entraînement s'éteint automatiquement. Le sélecteur se rend en position **0/off**.

Les symboles s'allument.

Consignes importantes :

- Le mode SensorControl automatique ne peut obtenir de résultats optimaux que si les œufs sont frais et si la crème se trouve à basse température (env. 6 °C).
- Une crème qui a été congelée ne peut jamais monter.
- L'utilisation de crème avec additifs ou de crème sans lactose peut donner des résultats non optimaux.
- N'ajoutez du sucre, des arômes et d'autres ingrédients qu'après la fin du mode Automatique. A cette fin, réglez le sélecteur sur la position 5.
- Si après l'extinction automatique le résultat ne devait pas être celui souhaité, amenez le sélecteur rotatif brièvement sur la position 7 jusqu'à ce que le résultat corresponde à celui souhaité.
- Il est possible d'interrompre le mode SensorControl automatique à tout moment (sélecteur sur **0/off** ; ce faisant, il faut franchir un petit cran mécanique)
- L'entraînement s'éteint toujours au bout de 6 minutes maximum, même si le résultat défini n'a pas été atteint. Les symboles clignotent. Voir „Dérangements et remèdes“.
- Le mode SensorControl automatique est inopérant sur les positions 1 à 7 ou pendant les travaux avec d'autres entraînements.
- Si pendant le travail avec d'autres accessoires une touche du mode SensorControl a été actionnée, appuyez simplement à nouveau sur cette touche. Le symbole s'éteint.

Mixeur



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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement !

N'allumez l'appareil qu'après avoir tourné le mixeur à fond jusqu'à la butée et mis en place le couvercle (7) protégeant l'entraînement d'accessoire.



Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,75 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !

Ne faites marcher l'accessoire que dans la position de service indiquée. N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place. Le couvercle doit être entièrement verrouillé. Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Préparatifs

Figure 1

Attention !

N'assemblez jamais le mixeur sans le joint situé contre le support du mixeur.

Assembler le mixeur :

- Placez le support de mixeur dans la verseuse, avec le joint en place, de sorte que le trait se trouve sous le marquage fléché.
- Tournez le support de mixeur à droite jusqu'à la butée pour le fixer.

Utilisation du mixeur

Figure 2

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 5.
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.



- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
 - Quantité maximum d'ingrédients liquides = 1,75 litre ;
 - Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,75 litre ;
 - Quantité optimale préparable d'ingrédients fermes = 100 grammes.
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. Le couvercle doit avoir enclenché.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients (figure 3-8)

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
 - Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients
- ou**
- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture
- ou**
- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.



Remarque importante

Lorsque vous traitez des liquides / ingrédients liquides, haussez lentement la vitesse de l'appareil, par étapes, pour empêcher les ingrédients à mélanger de jaillir et d'éclabousser.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif. Attendez que la lame se soit immobilisée.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le couvercle du bol mixeur. Pour ce faire, tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre et détachez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

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

Nettoyage et entretien



Remarque importante

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel.

Attention !

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

Nettoyage de l'appareil de base



Risque d'électrocution !

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

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

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

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

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

Nettoyer le mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

Attention !

Ne mettez pas le support de mixeur au lave-vaisselle et ne le laissez pas immergé dans l'eau.

- Nettoyez le support de mixeur sous l'eau du robinet.

- Il est possible de nettoyer le couvercle, l'entonnoir et la verseuse au lave-vaisselle.

Remarque :

Le couvercle peut se démonter pour le nettoyer.

Figure 1

- Sortez l'entonnoir par le haut du couvercle.
- Poussez l'insert pour le sortir par le bas du couvercle.

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

Dérangements et remèdes



Risque de blessures !

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

Le bras multifonction doit avoir encrânté dans chaque position de travail.

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

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Remède

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Contrôlez le bras multifonctions. Position correcte ? Encrânté ?
- Tournez le bol mixeur à fond jusqu'à la butée.
- Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.
- La sécurité anti-réenclenchement est active. Amenez l'appareil sur la position **0/off** et puis ramenez-le sur la position souhaitée.

Dérangement

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

Remède

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir 15 minutes pour que la protection anti-surcharge se désactive à nouveau.
- Réduisez la quantité à traiter. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !
- Rallumez l'appareil. Si ensuite le moteur devait ne pas redémarrer, laissez-le refroidir plus longtemps (environ 1 heure).

Dérangement

Les symboles du mode SensorControl automatique clignotent.

Le mode SensorControl automatique n'a pas pu obtenir le résultat défini.

L'appareil s'éteint automatiquement, le sélecteur se trouve sur 0/off.

Remède

- Appuyez sur une touche quelconque du mode SensorControl automatique. Le mode Automatique se réinitialise. L'appareil est prêt à fonctionner une fois que les 3 symboles sont uniformément allumés.
- Réglez le sélecteur brièvement sur la position 7 jusqu'à ce que le résultat corresponde aux attentes. Vérifiez auparavant si la crème se conforme aux critères mentionnés (quantité, état, fraîcheur, température) et si le fouet est réglé sur la bonne hauteur.

Dérangement

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

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

Remède

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Amenez le bras multifonctions sur la position **2**.
- Allumez l'appareil (niveau 1).
- Éteignez à nouveau l'appareil. L'appareil s'immobilise en position de changement d'accessoire.



Dérangement

Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation.

Le moteur « bourdonne ». Les lames sont bloquées.

Remède

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



Remarque importante

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

Exemples d'utilisation

Crème chantilly

200 g – 1500 g (fouettez jusqu'à 300 g sans le mode SensorControl)



- Respectez les instructions figurant à la rubrique « Travailler avec le SensorControl ».
- Respectez les consignes figurant à la section « Remarque importante sur l'utilisation du fouet batteur » pour adapter l'appareil aux quantités à traiter !

Blanc d'œuf

2 à 12 blancs d'œufs



- Respectez les instructions figurant à la rubrique « Travailler avec le SensorControl ».
- Respectez les consignes figurant à la section « Remarque importante sur l'utilisation du fouet batteur » pour adapter l'appareil aux quantités à traiter !

Pâte à biscuits

Recette de base

3 œufs

3–4 cuillères à soupe d'eau très chaude

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

150 g de farine

50 g de fécule

éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur sur la position 7, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la fécule que vous aurez préalablement passées au tamis.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

150 ml de lait

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 2 fois et demie la recette de base.

Pâte brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

- Travaillez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 2 à 3 minutes sur la position 5.



A partir de 500 g de farine :

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

Quantité maximale : 4 fois la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

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

Le zeste d'un demi-citron

1 pincée de sel

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

Quantité maximale : 3 fois la recette de base

Pâte à pâtes

Recette de base

500 g de farine

250 g d'œufs (5 œufs environ)

2 à 3 cuillères à soupe (20 à 30 g) d'eau froide, selon le besoin

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

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base



Remarque importante

Lorsque vous poursuivez la transformation de cette pâte avec l'accessoire d'origine de cet appareil, il ne faut utiliser que l'accessoire MUZ8NV1 / 2 / 3. Le fouet n'est pas adapté à l'accessoire MUZ8NS1. Utilisez à cette fin une pâte spéciale destinée aux extrudeuses à pâtes.



Pain complet à la farine de froment mélangée

Recette de base

325 g de farine de blé complet fraîchement moulue

325 g de farine blanche, type 405

100 g de farine de seigle, type 630

75 de levain naturel liquide

½ cuillère à soupe de cumin

½ cuillère à soupe d'épices à pain

½ cuillère à soupe de sel

1½ sachet de levure

450–500 ml d'eau chaude

- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis environ 3 minutes au niveau 3 pour former une pâte.
- Laissez la pâte gonfler jusqu'à doubler de volume puis pétrissez encore une fois env. 1 minute à la vitesse 3.
- Versez la pâte dans un moule à cake préalablement graissé, laissez la pâte lever à nouveau puis mettez-la au four.

Un conseil : A la place d'une farine de blé entier fraîchement moulue, vous pouvez également utiliser de la farine d'épeautre fraîchement moulue.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Mayonnaise

Remarque : avec le mixeur, vous pouvez préparer la mayonnaise uniquement avec des œufs entiers (le blanc et le jaune).

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.

- Mélangez les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes, avec le robot réglé sur le niveau 3.
- Réglez l'appareil sur la vitesse la plus élevée. Versez l'huile par l'entonnoir et mélangez jusqu'à ce que la mayonnaise s'émulsionne.

Quantité maximale : doublez les quantités de la recette de base.



Chocolat chaud

50 à 75 g de chocolat froid en tablette
½ l de lait très chaud

Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût

- Partagez le chocolat de ménage en morceaux d'env. 1 cm et broyez-les complètement dans le mixeur réglé sur le niveau 7.
- Éteignez l'appareil et versez le lait par l'entonnoir. Mélangez env. 30 secondes au niveau 7.
- Versez le chocolat chaud dans des verres, puis servez avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, selon le goût.



Milk-shake à la banane

2 ou 3 bananes

2 ou 3 cuillères à soupe bombées de glace à la vanille ou au citron

2 sachet de sucre vanillé

½ l de lait

- Découpez les bananes en morceaux et broyez pendant 5–10 secondes au mixeur.
- Après que le mixeur s'est immobilisé, ajoutez le lait et les ingrédients, puis mixez pendant env. 1 minute jusqu'à faire mousser le mélange.



Cocktail de fruits

250 g de fruits (par exemple des fraises, bananes, oranges, pommes)

50 à 100 g de sucre

500 ml d'eau froide

Glace selon le goût

- Pelez les fruits puis coupez-les en morceaux.
- Versez tous les ingrédients (sauf la glace) dans le mixeur, réglez sur le niveau 7 et mixez pendant env. 1 minute.
- Servez, en accompagnant éventuellement de glace.



Cocktail du sportif

2 ou 3 oranges

1 citron

une demi ou une cuillère à soupe

de sucre ou de miel

250 ml de jus de pomme

¼ l d'eau minérale, glaçons éventuellement

- Pelez les oranges et le citron, découpez-les en morceaux.
- Mélangez les ingrédients (sauf le jus de pommes et l'eau minérale) pendant environ 30 secondes sur le niveau 7.
- Ajoutez le jus de pomme et l'eau minérale.
- Mixez pendant un instant pour que la boisson devienne mousseuse.
- Versez le cocktail dans des verres, et servez avec des glaçons selon le goût.



- Portez à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Pressez la gélatine puis faites-la fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- Mélangez les fruits chauds et la gélatine pendant environ 1 minute sur le niveau 5.
- Versez la compote dans des coupes passées sous l'eau froide puis mettez-les au frais.

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

Boisson des sportifs

200 g de miel (sorti du réfrigérateur)

5 g de cannelle

200 g de lait (sorti du réfrigérateur)

- Versez le miel et la cannelle dans le bol mixeur et mixez sur la vitesse M.
- 5 secondes après, ajoutez le lait et mixez le tout pendant 3 secondes.



Compote de fruits rouges

400 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mures)

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 clou de girofle (moulu)

1 pincée de cannelle (moulue)

8 feuilles de gélatine

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes environ.



Pâte tartinable au miel

50 g de beurre (sorti du réfrigérateur)

200 g de miel (sorti du réfrigérateur)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 8 secondes sur la position M.



Accessoires en option



MUZ8ER3

Bol mélangeur
en acier inoxydable

Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 3 kg de pâte à la levure ou 3,5 kg de pâte brisée.



MUZ8ZP1

Presse-agrumes

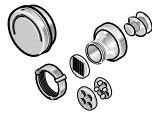
Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.



MUZ8AD1

Adaptateur

Pour fixer le hachoir MUZ8FW1 et les accessoires pour pâtes MUZ8NV1 / NV2 et NV3.

	MUZ8FW1 Hachoir à viande	Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.
	MUZ8LS4 / 5 Kits de disques ajourés	Pour le hachoir à viande MUZ8FW1. Fin pour les pâtes et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.
	MUZ8WS2 Accessoire pour extruder des saucisses	Pour le hachoir à viande MUZ8FW1. Pour introduire des chairs à saucisse dans des boyaux artificiels ou naturels.
	MUZ8SV1 Kit pour gâteaux secs	Pour le hachoir à viande MUZ8FW1. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.
	MUZ8RV1 Embout à râper	Pour le hachoir à viande MUZ8FW1. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.
	MUZ8FV1 Kit pour coulis de fruits et légumes	Pour le hachoir à viande MUZ8FW1. Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises, les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit dénayaute automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.
	MUZ8NS1 Accessoire pour nouilles	Pour le hachoir à viande MUZ8FW1. Pour confectionner des macaronis, rigatonis, nouilles pour la soupe, pâtes rubans et plaques de pâte destinées par exemple aux lasagnes ou aux raviolis souabes.
	MUZ8NV1 / 2 / 3 Accessoire pour nouilles	Pour confectionner des pâtes rubans et des plaques de pâte destinées par exemple aux lasagnes ou raviolis souabes.
	MUZ8MX2 „ThermoSafe“ Mixeur (verre)	Cet accessoire convient pour mélanger les produits alimentaires liquides ou mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus, et pour réduire des préparations en purée, des soupes chaudes par exemple.



MUZXL...
MUZXLVL1

Accessoire râpeur /
éminceur

Pour couper des concombres, du chou, chou-rave, raifort ; pour râper des carottes, pommes et du céleri, du chou rouge, fromage et des noix ; pour râper / concasser du fromage dur, du chocolat et des noix. Le kit MUZXL... contient un disque réversible Pro Supercut (grossier / fin), disque à légumes asiatiques, disque à râper / concasser réversible (grossier / fin), disque à râper / concasser (mi-fin). Le kit MUZXLVL1 contient un disque à émincer réversible (grossier / fin), disque à râper réversible (grossier fin), disque à râper / concasser (mi-fin), disque à légumes asiatiques, disque pour galettes de pommes de terre.



MUZ8PS1

Disque à pommes
frites

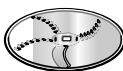
Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZXLVL1.
Pour découper des frites dans les pommes
de terre crues.



MUZ8RS1

Disque à râper
(épais)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZXLVL1.
Pour râper des pommes de terre crues, par exemple
pour faire des râpées de pomme de terre ou des
boulettes.



MUZ8KP1

Disque pour galettes
de pommes de terre

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZXLVL1.
Pour râper des pommes de terre crues et préparer
des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour
découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.



MUZ8AG1

Disque à légumes
asiatiques

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



MUZ8KS1

Disque à râper /
concasser, fin

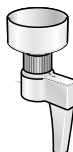
pour râper du fromage du (parmesan par exemple).



MUZ8MM1

Multimixeur

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



MUZ8GM1

Moulin à céréales

Pour moudre toutes les variétés de céréales (sauf
le maïs), les graines de pavot, de lin, de sésame,
de sarrasin, etc. Il convient également aux herbes
culinaires, épices et au café.

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

Mise au rebut



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

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

Conditions de garantie

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

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

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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqipërisë, Albania

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

AT Österreich, Austria

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

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Company
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@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. Makaanou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

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

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

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederland, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

* (PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.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 kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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-Str. 34 / 81739 München // Germany

05/13



8001003828 (9405)
de, it, fr

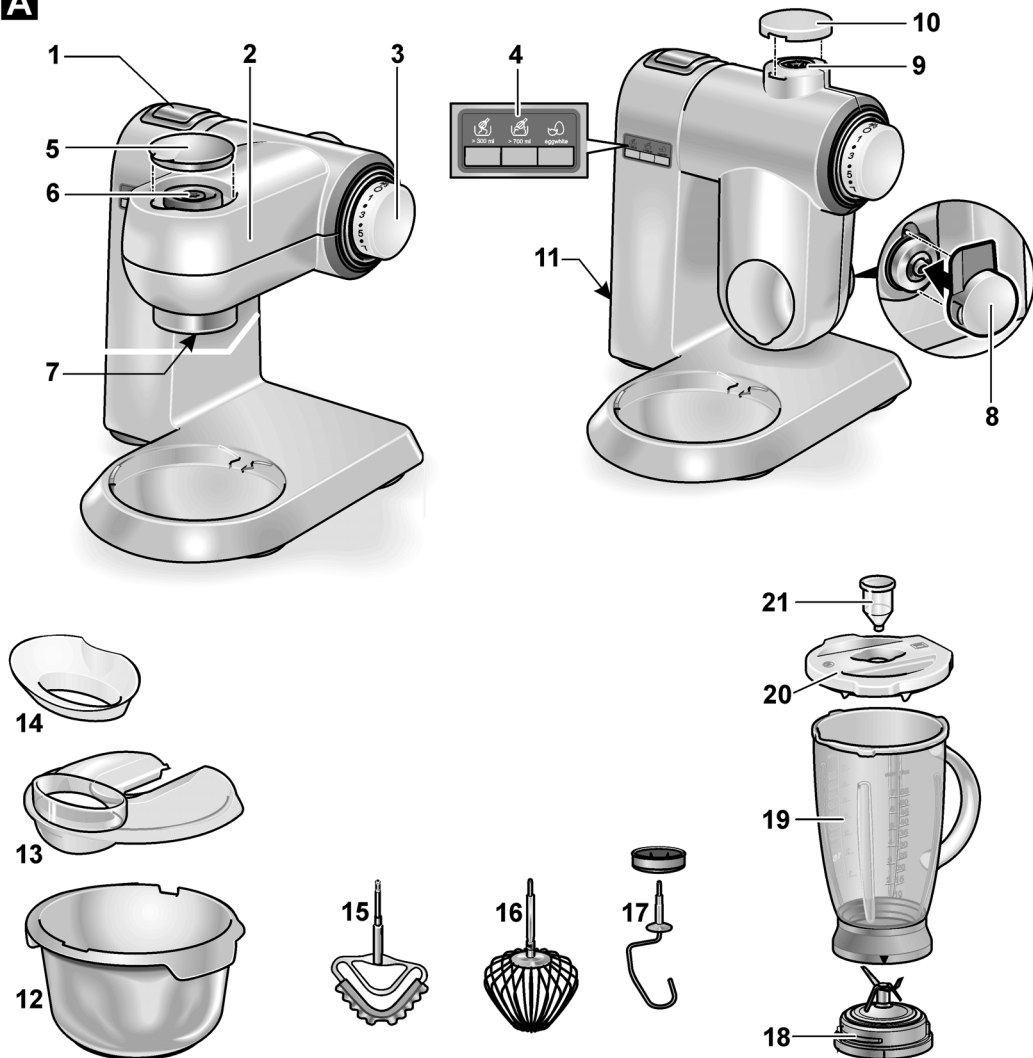
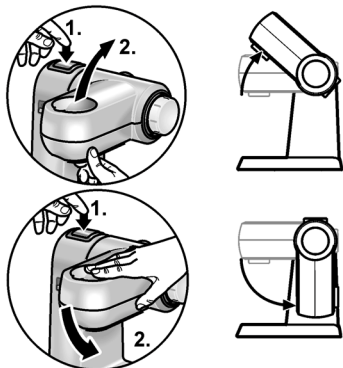
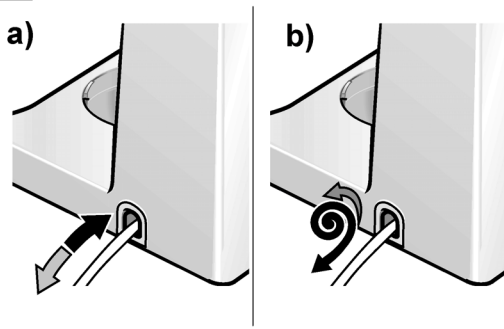
Bosch-Infoteam

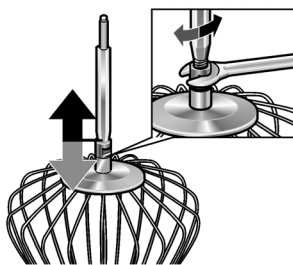
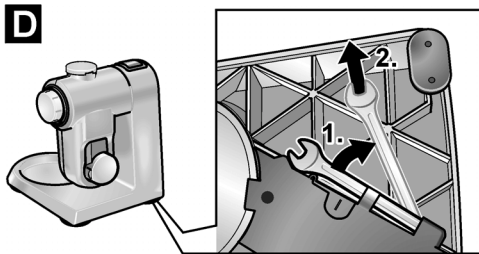
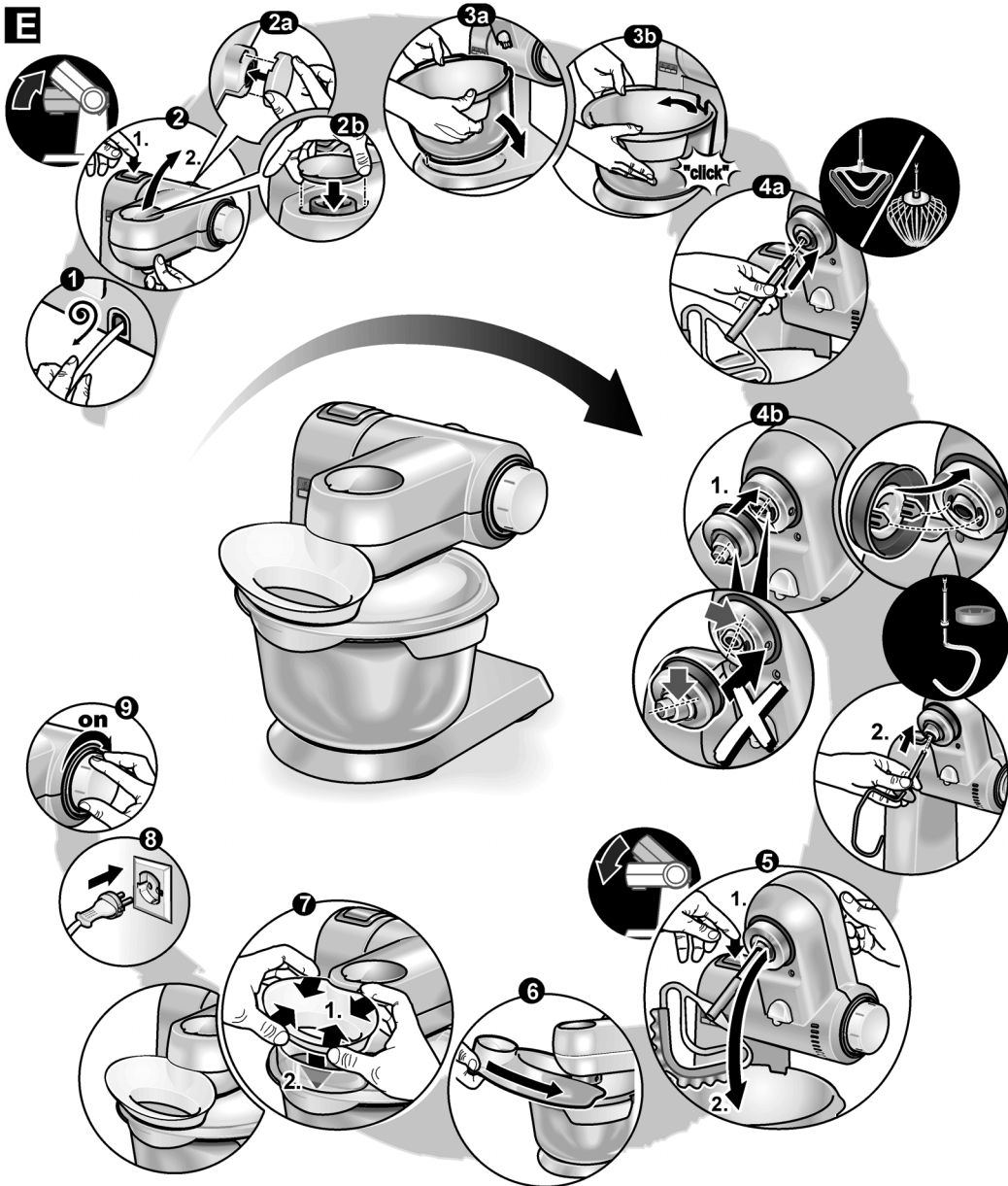
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

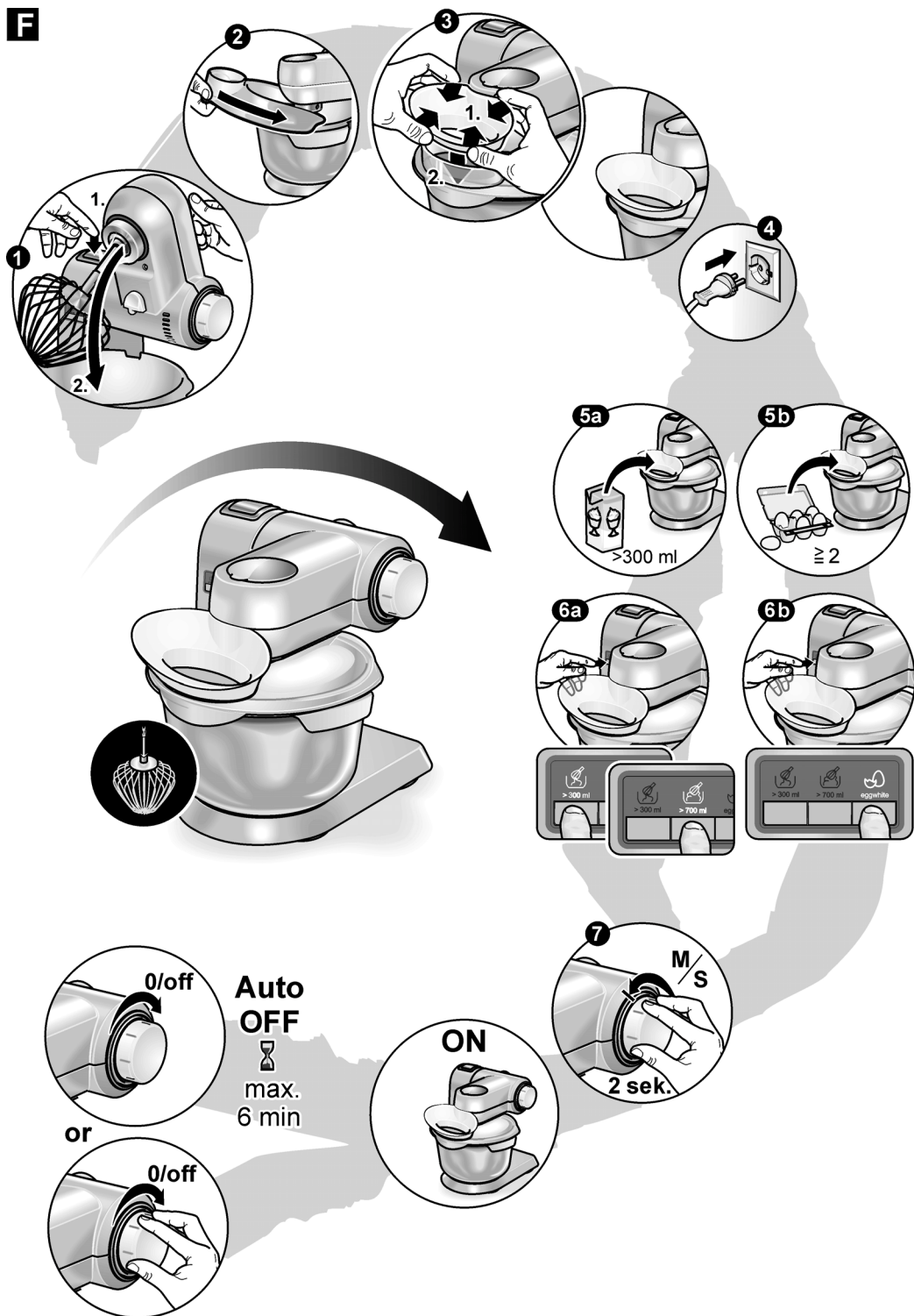
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten** :

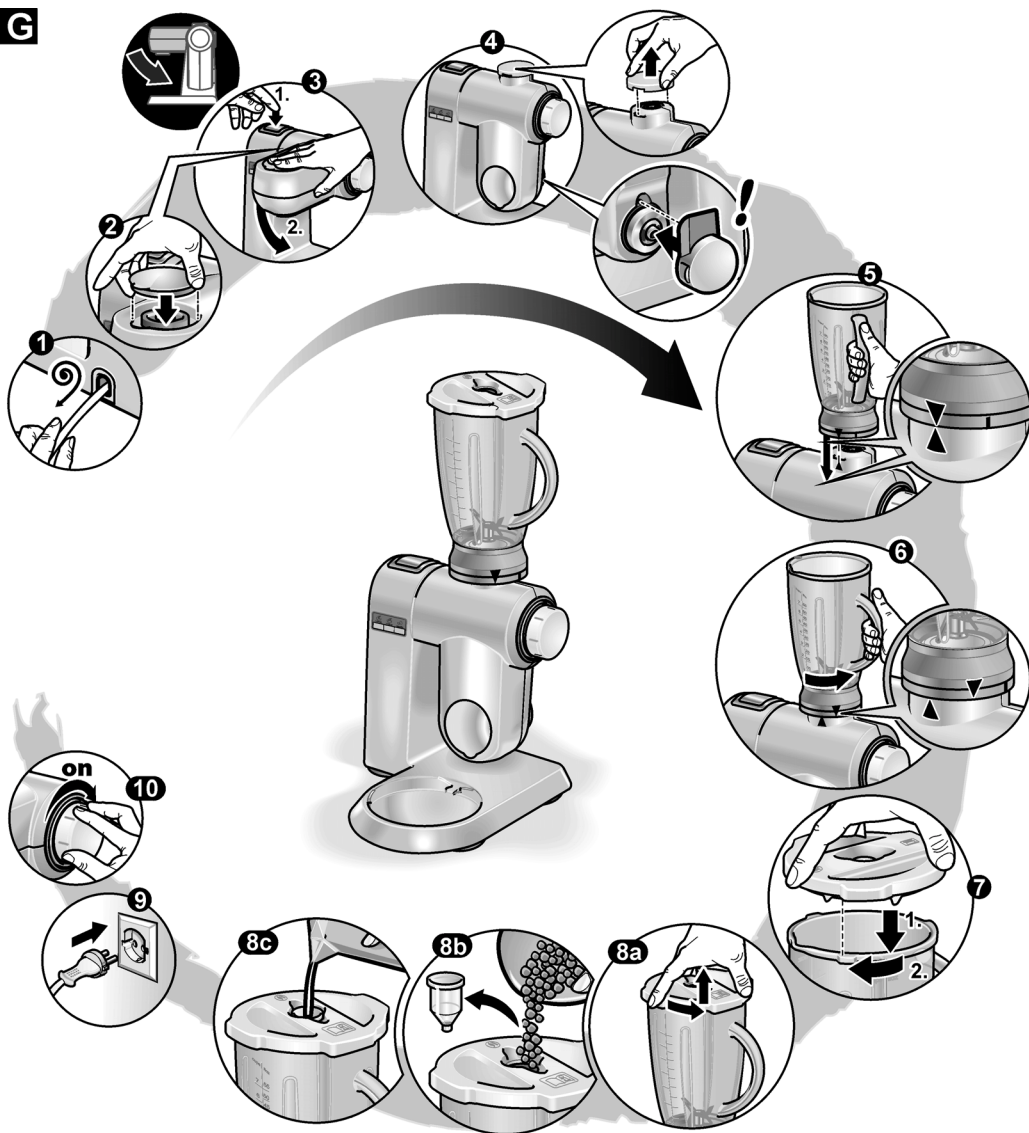
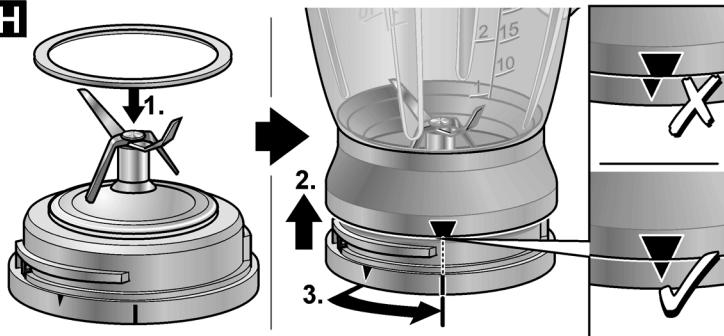
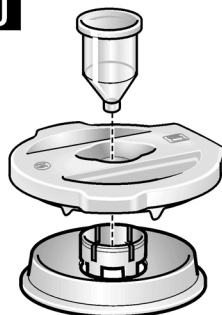
Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

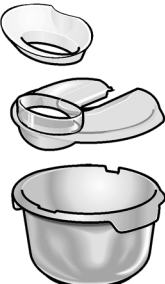
A**B****C**

D**E**

F

G**H****J**

K

							
MUMX30GXDE	✓		✓	✓	✓	✓	
MUMX50GXDE		✓	✓	✓	✓	✓	✓

						
MUMX30GXDE	✓	✓	✓	✓		✓
MUMX50GXDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓