



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



MUM9... Opti**MUM**



BOSCH



de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing

da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje

de	Deutsch	3
en	English	16
fr	Français	27
it	Italiano	40
nl	Nederlands	51
da	Dansk	63
no	Norsk	74
sv	Svenska	85
fi	Suomi	96



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Zulässige Höchstmengen (siehe „Rezepte“) nicht überschreiten. Das Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

- Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

⚠ Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Beim Absenken des Schwenkarms nicht in das Gehäuse greifen, um ein Einklemmen von Fingern bzw. Händen zu vermeiden. Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben! Bei Verwendung von Zubehör Schüssel, Deckel und Antriebsschutzdeckel je nach Anweisung anbringen!
- Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen. Hände, Haar, Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fern halten. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

- Niemals Werkzeuge und Zubehör oder 2 Zubehöre gleichzeitig verwenden. Bei Gebrauch des Zubehörs sowohl diese, wie auch die jeweils beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
- Bei Verwendung von Zubehör die Farbkennzeichnung an Zubehör und Antrieb beachten.

⚠ Erstickungsgefahr!

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ Achtung!

- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können.

⚠ Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 10

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

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Auf einen Blick.....	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Teile und Bedienelemente	6
Verwendung der Werkzeuge	8
Verwendung von Zubehör	9
Reinigung und Pflege	10
Rezepte	10
Feineinstellung der Werkzeuge	11
Sicherheitssysteme	12
Hilfe bei Störungen	12
Entsorgung	13
Garantiebedingungen	13
Zubehör	14

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ Bild 

Grundgerät

- 1 **Drehschalter**
 - a Einstellskala
- 2 **Entriegelungstaste**
- 3 **Schwenkarm**
- 4 **Haupt-Antrieb (schwarz)**
 - a Öffnung zum Einsetzen der Werkzeuge
- 5 **Vorderer Antrieb (gelb)**
 - a Antriebsschutzdeckel
- 6 **Hinterer Antrieb (rot)**
 - a Antriebsschutzdeckel
- 7 **Kabelstaufach**
- 8 **Aussparungen für Schüssel**

Schüssel

- 9 **Edelstahl-Rührschüssel**
- 10 **Deckel**
 - a Einfüllschacht

Werkzeuge

- 11 **Profi Flexi-Rührbesen ***
 - a Schutzkappe
 - b Hebel zur Werkzeug-Entnahme
- 12 **Profi Schlagbesen**
 - a Schutzkappe
 - b Hebel zur Werkzeug-Entnahme
- 13 **Knethaken**
 - a Schutzkappe
 - b Hebel zur Werkzeug-Entnahme

* je nach Modell


Hinweis: Je nach Modell wird Ihre Küchenmaschine mit weiterem Zubehör geliefert.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Achtung!

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → Bild 
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 10

Teile und Bedienelemente

Farbkennzeichnung

Die Antriebe haben unterschiedliche Farben (schwarz, gelb und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Verwenden Sie Zubehör ausschließlich am Antrieb gleicher Farbe.

Antriebe

→ Bild 

Das Gerät verfügt über 3 verschiedene Antriebe.

Haupt-Antrieb, schwarz (4)

Für die Verwendung der Werkzeuge oder für die Verwendung von Zubehör mit einem Winkelgetriebe.



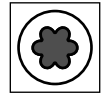
Vorderer Antrieb, gelb (5)

Für die Verwendung von Zubehör mit gelbem Verbindungsstück.



Hinterer Antrieb, rot (6)

Für die Verwendung von Zubehör mit rotem Verbindungsstück.



Antriebsschutzdeckel (5a und 6a)

Zum Abdecken nicht genutzter Antriebe.


Weitere Informationen: → „Zubehör“ siehe Seite 14

Drehschalter

→ Bild 

Mit dem Drehschalter wird die gewünschte Geschwindigkeit ausgewählt oder das Gerät ausgeschaltet. Bei einem Fehler in der Bedienung des Gerätes, einem Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. einem Gerätedefekt lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten.

Einstellungen

M	Momentschaltung mit höchster Drehzahl / schnell. Schalter für gewünschte Dauer festhalten.
O	Stopp / Ausschalten
	Funktion „Unterheben“ mit niedrigster Drehzahl / sehr langsam.
1...7	Geschwindigkeitsstufen 1: niedrige Drehzahl / langsam 7: höchste Drehzahl / schnell

Werkzeuge

→ Bild 

Profi Flexi-Rührbesen

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



Profi Schlagbesen

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




Kneithaken

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



Geschwindigkeits-Empfehlungen

	Zum Unterheben und schonenden Vermengen verschiedener Zutaten (z. B. Eischnee unterheben)
1-2	Zum Einrühren und Vermengen von Zutaten
3	Zum Kneten von schweren Teigen mit dem Kneithaken
5-7	Zum Rühren und Aufschlagen von Zutaten (z. B. Schlagsahne) mit dem Profi Flexi-Rührbesen oder dem Profi Schlagbesen
M	Zur Verwendung der Werkzeuge nicht geeignet!

Feineinstellung der Werkzeuge

Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass der Profi Schlagbesen den Boden der Schüssel beinahe berührt, damit die Zutaten optimal miteinander vermischt werden. Wenn die Werkzeuge den Boden der Schüssel berühren oder zu weit entfernt sind, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. → „Feineinstellung der Werkzeuge“ siehe Seite 11

Schwenkarm

→ Bild 

Der Schwenkarm wird nach oben geschwenkt, um ein Werkzeug oder die Schüssel einzusetzen oder zu entnehmen. Der Schwenkarm ist mit der „EasyArm Lift“-Funktion ausgestattet, die die Bewegung des Schwenkarmes nach oben unterstützt.

Schüssel und Deckel

→ Bild 

Das Gerät wird mit einer speziellen Schüssel ausgeliefert, die durch Einsetzen und Drehen mit dem Grundgerät fest verbunden wird.

Der Deckel wird am Schwenkarm befestigt und öffnet sich automatisch beim Anheben des Schwenkarms.

Werkzeuge einsetzen und entnehmen

→ Bild

Die Werkzeuge sind an der Schutzkappe mit einem Hebel ausgestattet, der zum einfachen Entnehmen der Werkzeuge dient. **Werkzeug einsetzen:** Den Hebel nach vorne ausrichten und das Werkzeug bis zum Einrasten in den Hauptantrieb stecken. Die Schutzkappe deckt den Antrieb ab.

Werkzeug entnehmen: Den Hebel and der Schutzkappe nach unten drücken, bis sich das Werkzeug löst und das Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.

Kabelstaufach

Das Gerät ist mit einem Kabelstaufach ausgestattet. Die Länge des Netzkabels lässt sich durch Herausziehen oder Zurückschieben des Kabels passend einstellen.



Sicherheitssysteme

Das Gerät verfügt über verschiedene Sicherheitssysteme.

→ „Sicherheitssysteme“ siehe Seite 12

Verwendung der Werkzeuge

Verletzungsgefahr!

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.
- Während des Betriebes nie in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen.
- Nur mit angebrachtem Deckel arbeiten.
- Vor dem Bewegen des Schwenkarms oder dem Wechsel von Werkzeugen unbedingt den Stillstand des Antriebes abwarten.
- Aus Sicherheitsgründen unbedingt die Antriebsschutzdeckel auf den vorderen und hinteren Antrieb aufsetzen.

Vorbereitung

- Grundgerät auf glatten, sauberen und stabilen Untergrund stellen.
- Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
- Den Deckel mit dem Einfüllschacht nach vorne auf den Hauptantrieb stecken.
- Schüssel einsetzen. Dabei die Aussparungen am Grundgerät beachten.
- Schüssel bis zu Einrasten gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Wichtig!

Das Gerät lässt sich nicht Einschalten, wenn die Schüssel nicht korrekt eingesetzt ist.

→ Bildfolge

1. Je nach Verarbeitungsaufgabe Profi Flexi-Rührbesen, Profi Schlagbesen oder Knethaken auswählen
→ „Werkzeuge“ siehe Seite 7. Den Hebel an der Schutzkappe nach vorne ausrichten und das Werkzeug bis zum Einrasten in den Hauptantrieb stecken.
2. Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
3. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.

⚠ Verletzungsgefahr!

Schwenkarm vorsichtig absenken! Darauf achten, dass Finger oder Hände nicht eingeklemmt werden.

Gerät bedienen

4. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die gewünschte Stufe stellen. Geschwindigkeits-Empfehlungen:
→ „Werkzeuge“ siehe Seite 7
5. Zutaten so lange verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
6. Drehschalter auf **O** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
7. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
8. Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich anheben lässt. Schüssel entnehmen.
9. Den Hebel an der Schutzkappe nach unten drücken, bis sich das Werkzeug löst und das Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
10. Deckel vom Antrieb abziehen.

Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen.

→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 10

Hinweis: Nutzen Sie auch unsere Anwendungsbeispiele, um Ihr neues Gerät und seine Funktionen besser kennen zu lernen. → „Rezepte“ siehe Seite 10

Zutaten nachfüllen

Während der Verarbeitung können auch weitere Zutaten nachgefüllt werden.

→ **Bild **

- Bei laufendem Gerät weitere Zutaten vorsichtig durch den Einfüllschacht im Deckel einfüllen.

⚠ Verletzungsgefahr!

Niemals Finger, Hände oder Gegenstände in den Einfüllschacht stecken!

→ **Bildfolge **

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

2. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
3. Zutaten direkt in die Schüssel füllen.
 - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken. Zutaten weiter verarbeiten. → „Gerät bedienen“ siehe Seite 9

Verwendung von Zubehör

Zu Ihrer Küchenmaschine gibt es eine Reihe von Zubehörartikeln, mit denen Sie den Funktionsumfang deutlich erweitern können. Je nach Modell sind schon bestimmte Zubehörartikel im Lieferumfang enthalten. Wenn ein Zubehörteil nicht enthalten ist, kann es über den Handel oder den Kundendienst erworben werden. → „Zubehör“ siehe Seite 14

Vorbereitung für Zubehör

Je nach Zubehör muss das Grundgerät unterschiedlich vorbereitet werden.

- Grundgerät auf glatten, sauberen und stabilen Untergrund stellen.
- Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
- Grundgerät je nach Zubehör wie abgebildet vorbereiten.


→ **Bild **

1. Vorbereitung für Werkzeuge.
2. Vorbereitung für Zubehör am schwarzen Antrieb mit Winkelgetriebe und Zubehör, das an Stelle der Schüssel eingesetzt wird.
3. Vorbereitung für Zubehör am roten Antrieb, zum Beispiel Mixer oder Multi-Zerkleinerer.
4. Vorbereitung für Zubehör am gelben Antrieb ohne Auslassöffnung für Lebensmittel, zum Beispiel Multi-Mixer oder Zitruspresse.
5. Vorbereitung für Zubehör am gelben Antrieb mit Auslassöffnung für Lebensmittel, zum Beispiel Durchlaufschnitzler.

de Reinigung und Pflege

- Gelbe, rote oder schwarze Markierung an Antrieb und Zubehör beachten.
→ „Farbkennzeichnung“ siehe Seite 6
- Nicht genutzte Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Alle weiteren Schritte entnehmen Sie der jeweiligen, separaten Zubehöranleitung.

Reinigung und Pflege

Das Gerät und die verwendeten Werkzeuge müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. → Bild 

Stromschlaggefahr!

- Vor dem Reinigen den Netzstecker ausstecken.
- Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Keinen Dampfreiniger benutzen.

Achtung!

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

Grundgerät reinigen

- Antriebsschutzdeckel abnehmen.
- Grundgerät und Antriebsschutzdeckel mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und danach abtrocknen.

Schüssel und Werkzeug reinigen

- Schüssel, Deckel und Werkzeuge mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in die Spülmaschine geben.
- Alle Teile trocknen lassen.

Rezepte

Schlagsahne

- 200 g-1500 g
- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 7, je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Profi Schlagbesen verarbeiten.



Eiweiß

- 2-12 Eiweiß
- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Profi Schlagbesen verarbeiten.



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 Profi Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise dazugeben und untermischen lassen.

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 Profi Flexi-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 **6** mit dem Profi Flexi-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

Nudelteig

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

Brotteig

Grundrezept

- 1000 g Mehl
- 3 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 660 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 4-5 Minuten auf Stufe **3** mit dem Knethaken verarbeiten.



Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Feineinstellung der Werkzeuge

⚠ Verletzungsgefahr!

Vor der Feineinstellung den Netzstecker ausstecken.

Achtung!

Die Feineinstellung der Werkzeuge nur in kleinen Schritten vornehmen. Der Schwenkarm muss vollständig abgesenkt werden können und die Werkzeuge dürfen dabei nicht am Boden und am Rand der Schüssel klemmen. Der optimale Abstand der Werkzeuge zur Schüssel beträgt 3mm.

→ Bildfolge

- Mit eingesetztem Profi Schlagbesen die aktuelle Einstellung überprüfen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10mm) im Uhrzeigersinn lösen.

- Abstand zur Schüssel durch Drehen des Werkzeugs einstellen (1 ganze Umdrehung entspricht 1mm Höhenverstellung).
Gegen den Uhrzeigersinn drehen: Abstand zur Schüssel wird geringer.
Im Uhrzeigersinn drehen: Abstand zur Schüssel wird größer.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Abstand des Werkzeugs überprüfen. Der optimale Abstand der Werkzeuge zur Schüssel beträgt 3mm. Gegebenenfalls den Abstand anpassen.
- Ist der Abstand optimal eingestellt, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm zurückkippen.
- Werkzeug mit einer Hand festhalten. Kontermutter mit einem Gabelschlüssel (10mm) gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde oder wenn ein Zubehör mit Winkelgetriebe am Hauptantrieb befestigt wurde und wenn der Schwenkarm in der unteren Position eingerastet ist.

Wiedereinschaltsicherung

Das Gerät bleibt bei Stromunterbrechung eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an. Zum Wiedereinschalten Drehschalter zuerst auf **○** stellen, dann erneut einschalten.

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung schaltet den Motor während der Benutzung selbständig ab. Eine mögliche Ursache kann die Verarbeitung zu großer Mengen an sein.

Schwenkarmsicherung

Der Schwenkarm lässt sich nicht entriegeln und bewegen, wenn auf dem hinteren Antrieb ein Zubehör angebracht ist.

Hilfe bei Störungen

Hinweis: Bei einem Fehler in der Bedienung des Gerätes, einem Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. einem Gerätedefekt lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten. Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der folgenden Hinweise zu beseitigen.

Achtung!

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

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

- Stromversorgung überprüfen.
- Netzstecker überprüfen.
- Schwenkarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet?
- Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Die Wiedereinschaltsicherung ist aktiv. Drehschalter auf **○** stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Störung

Gerät schaltet während der Benutzung ab. Die Überlastsicherung ist aktiviert. Es wurde eine zu große Menge an Zutaten gleichzeitig oder zu lange verarbeitet.

Abhilfe

- Drehschalter auf **○** stellen.

Verletzungsgefahr!

Netzstecker ausstecken.

- Verarbeitungsmenge reduzieren.
- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten! → „Rezepte“ siehe Seite 10

Störung

Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt. Der Schwenkarm bewegt sich nach oben. Der Antrieb schaltet ab.

Abhilfe

- Drehschalter auf **O** stellen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Drehschalter wieder auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.

Entsorgung

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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Zubehör

Zubehör und Ersatzteile können über den Handel und den Kundendienst erworben werden. Da die Produktpalette ständig erweiter wird, kann es mittlerweile weiteres Zubehör geben, das hier nicht aufgeführt ist. Besuchen Sie daher www.bosch-home.com, um zu sehen, welche aktuellen Zubehörartikel angeboten werden.

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	MUZ9VL1	Durchlaufschnitzler Zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Obst, Gemüse und weiteren Lebensmitteln.
	MUZ9VLP1	Multimixer mit Zitruspresse Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade. Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ9PP1	Nudelvorsatz Zur Herstellung von Teigplatten und Bandnudeln.
	MUZ9TM1	Multi-Zerkleinerer-Set Zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen, Getreide, Kaffee oder Zucker Zum Zerkleinern und Hacken von Fleisch, Fisch, Hartkäse, Kräutern, Obst, Gemüse, Nüssen oder Schokolade. Zum Mixen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse sowie gefrorener Früchte und zum Pürieren von Speisen.
	MUZ9HA1	Fleischwolf mit Wurstfüller- und Kebbeeinsatz Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten. Zum Füllen von Wurst. Zur Herstellung von Teig- oder Hackfleischtaschen.
	MUZ9MX1	Mixer Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst, Nüssen und Eiswürfeln, zum Pürieren und Mixen von Suppen und Saucen.

Zubehör	Bezeichnung	Beschreibung
	MUZ9ER1	Edelstahl-Rührschüssel mit Griffen In der Schüssel können bis zu 1500 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ9KR1	Kunststoff-Rührschüssel mit Griffen In der Schüssel können bis zu 1500 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ9FW1	Fleischwolf Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Recipes").

The appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Risk of electric shock and fire!

- The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!

- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- Whenever the swivel arm is lowered, do not reach into the housing to avoid your fingers or hands getting caught. Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.
- Only use tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the protective drive covers are in place! When using accessories, fit the bowl, lid and drive covers according to the instructions!
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from rotating parts. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- When using accessories, observe the colour coding marked on the drives and accessories.

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Caution!

- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.
- Your work surface should be easily accessible, resistant to moisture, firm, flat, dry and large enough to prevent any harm from splashing and to let you work unhindered.

Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “*Cleaning and maintenance*” see page 22

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.

Contents

Intended use.....	16
Important safety information.....	16
Overview.....	18
Before using for the first time.....	19
Parts and operating controls.....	19
Use of tools.....	20
Use of accessories.....	21
Cleaning and maintenance.....	22
Recipes.....	22
Re-adjustment of tools.....	23
Safety systems.....	24
Troubleshooting.....	24
Disposal.....	24
Guarantee.....	25
Accessories.....	25

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

Base unit

- 1 Rotary switch**
 - a Setting dial
- 2 Release button**
- 3 Swivel arm**
- 4 Main drive (black)**
 - a Opening for inserting tools
- 5 Front drive (yellow)**
 - a Protective drive cover
- 6 Rear drive (red)**
 - a Protective drive cover
- 7 Cable storage compartment**
- 8 Recesses for bowl**

Bowl

- 9 Stainless steel mixing bowl**
- 10 Lid**
 - a Filling shaft

Tools

- 11 Professional flexible beating whisk ***
 - a Protective cap
 - b Lever for tool removal
- 12 Professional stirring whisk**
 - a Protective cap
 - b Lever for tool removal
- 13 Kneading hook**
 - a Protective cap
 - b Lever for tool removal

* Depending on the model

Note: Your food processor comes with additional accessories depending on the model.

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
 - Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
 - "Cleaning and maintenance" see page 22

Parts and operating controls

Colour coding

The drives have different colours (black, yellow and red). This colour coding system can also be found on the accessories. Only use accessories for the drive with the same colour.

Drives

→ Fig. A

The appliance has 3 different drives.

Main drive, black (4)

For using tools or for using accessories with a bevel gear.



Front drive, yellow (5)

For using accessories with a yellow connector.



Rear drive, red (6)

For using accessories with a red connector.



Drive covers (5a and 6a)

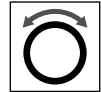
For covering unused drives.

Further information: → "Accessories" see page 25

Rotary switch

→ Fig. B

The rotary switch is used to select the required speed or to switch the appliance off. The appliance will no longer switch on if there is an error in appliance operation, if the electronic fuses trip or the appliance has a defect.



Settings

M	Instantaneous switching at maximum speed / fast. Hold down switch for required duration.
O	Stop / Switch off
↻	Function "Folding in" at minimum speed / very slow.
1...7	Speed settings 1: low speed / slow 7: maximum speed / fast

Tools

→ Fig. A

Professional flexible beating whisk

For stirring dough, e.g. sponge mixture or mousse
For folding in beaten egg whites or cream



Professional stirring whisk

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



Kneading hook

For kneading heavy dough (e.g. yeast dough) and folding in ingredients which should not be cut up (e.g. raisins, chocolate chips).



Recommended speeds	
	For folding in and mixing different ingredients gently (e.g. folding in beaten egg whites)
1-2	For stirring and mixing ingredients
3	For kneading heavy dough with the kneading hook
5-7	For stirring and whipping ingredients (e.g. whipped cream) with the professional flexible beating whisk or the professional stirring whisk
M	Not suitable when using tools.

Re-adjustment of tools

The appliance is factory-set so the professional stirring whisk almost touches the bottom of the bowl to ensure that ingredients are mixed together perfectly. If the tools touch the bottom of the bowl or are too far from it, the gap can be easily corrected. → “Re-adjustment of tools” see page 23

Swivel arm

→ Fig. 

The swivel arm is moved up to insert or to remove a tool or the bowl. The swivel arm features an “EasyArm Lift” function, which supports the upward movement of the swivel arm.

Bowl and lid

→ Fig. 

The appliance comes with a special bowl, which is securely attached to the base unit through insertion and rotation. The lid is secured to the swivel arm and opens automatically when the swivel arm is raised.

Inserting and removing tools

→ Fig. 

The tools are equipped with a lever on the protective cap, designed to make them easy to remove.

Insert tool: Align the lever with the front and insert the tool in the main drive until it locks into place. The drive is then covered by the protective cap.

Remove tool: Press the lever on the protective cap down until the tool is released. Take the tool out of the drive.

Cable storage compartment



The appliance is equipped with a cable storage compartment. The length of the power cord can be adjusted as required by pulling it out or pushing it back.

Safety systems

The appliance has various safety systems. → “Safety systems” see page 24

Use of tools

 **Risk of injury!**

- Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft.
- Do not operate the appliance without the lid in place.
- Always wait for the drive to come to a standstill before moving the swivel arm or changing tools.
- For safety reasons always fit the protective drive covers on the front and rear drive.

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean and stable surface.
- Pull the power cord out to the required length.
- Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
- Place the lid with the filling shaft at the front on the main drive.
- Insert the bowl. When doing so, use the recesses on the base unit.
- Turn the bowl anticlockwise until it locks into place.

Important!

The appliance cannot be switched on unless the bowl has been inserted correctly.

→ Image sequence

1. Select the professional flexible beating whisk, professional stirring whisk or kneading hook depending on the task you wish to perform → “Tools” see page 19. Align the lever on the protective cap to the front and insert the tool in the main drive until it locks into place.
2. Put the ingredients to be processed in the bowl.
3. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.

Risk of injury!

Carefully lower the swivel arm! Make sure you do not get your hands or fingers caught.

Operating the appliance

4. Plug the mains plug into the mains. Set the rotary switch to the required setting. Recommended speeds: → “Tools” see page 19
5. Process the ingredients until you achieve the required result.
6. Turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
7. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
8. Turn the bowl clockwise until it can be raised. Remove the bowl.
9. Press the lever on the protective cap down until the tool is released. Take the tool out of the drive.
10. Take the lid off the drive.

Clean all parts immediately after use.

→ “Cleaning and maintenance” see page 22

Note: Please also use our application examples to familiarise yourself with your new appliance and its functions.

→ “Recipes” see page 22

Adding more ingredients

More ingredients can also be added during processing.

→ Fig.

- While the appliance is running, carefully add more ingredients through the filling shaft in the lid.

Risk of injury!

Never reach with your fingers, hands or objects into the filling shaft!

→ Image sequence

1. To add large quantities or ingredients, turn the rotary switch to **O** and wait for the machine to come to a standstill.
 2. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
 3. Add the ingredients directly to the bowl.
 - Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place. Continue processing your ingredients.
- “Operating the appliance” see page 21

Use of accessories

Your food processor offers a number of accessories that significantly extend its functions. Depending on the model, certain accessories are already included in the scope of supply. If an accessory is not included, it can be purchased via trade stockists or customer service. → “Accessories” see page 25

Preparation for accessories

The base unit requires different preparation depending on the accessory.

- Place the base unit on a smooth, clean and stable surface.
- Pull the power cord out to the required length.
- Prepare the base unit as shown depending on the accessory.

→ Fig.

1. Preparation for tools.
2. Preparation for accessories on black drive with bevel gear and accessory used in place of the bowl.

3. Preparation for accessory on red drive, for example blender or multi-chopper.
4. Preparation for accessory on yellow drive without outlet opening for food, e.g. multi-blender or citrus press.
5. Preparation for accessory on yellow drive with outlet opening for food, e.g. continuous-feed shredder.
 - Observe yellow, red or black marking on drive and accessory. → “Colour coding” see page 19
 - Always secure unused drives with protective drive covers.
 - See the separate instructions for the individual accessory for all further steps.

Cleaning and maintenance

The appliance and the tools used must be thoroughly cleaned after each use.

→ Fig. 1

Risk of electric shock!

- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.
- Do not steam-clean the appliance.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

Cleaning the base unit

- Remove the protective drive covers.
- Wipe the base unit and drive covers with a soft, damp cloth and dry off.

Cleaning the bowl and tools

- You can clean the bowl, lid and tools with a detergent solution and a soft cloth or sponge, or put them in the dishwasher.
- Allow all parts to dry.

Recipes

Whipped cream

- 200 g-1500 g
- Whip the cream with the professional stirring whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7, depending on the quantity and properties of the cream.



Egg whites

- 2-12 egg whites
- Beat the egg whites with the professional stirring whisk for 4 to 6 minutes at setting 7.



Sponge mixture

Basic recipe

- 3 eggs
- 3-4 tbsp hot water
- 150 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 150 g flour
- 50 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except the flour and cornflour) with the professional stirring whisk for approx. 4-6 minutes at setting 7 until frothy.
- Turn the rotary switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute and mix.



Maximum quantity: 2x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

- 3-4 eggs
- 200-250 g sugar
- 1 pinch salt
- 1 sachet vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 200-250 g butter or margarine (room temperature)
- 500 g flour
- 1 sachet baking powder
- 150 ml milk
- Mix all ingredients with the professional flexible beating whisk for approx. ½ minute at setting 1, and then for approx. 3-4 minutes at setting 5.



Maximum quantity: 2½ x basic recipe

Shortcrust pastry

Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required
- Mix all ingredients with the professional flexible beating whisk for about ½ minute at setting 1, then for about 2-3 minutes at setting 6.



From 500 g flour:

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



Maximum quantity: 4x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

- 500 g flour
- 1 egg
- 80 g fat (room temperature)
- 80 g sugar
- 200-250 ml lukewarm milk
- 25 g fresh yeast or 1 packet dried yeast
- Peel from ½ lemon
- 1 pinch salt
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-6 minutes at setting 3.



Maximum quantity: 3x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

- 500 g flour
- 250 g eggs (approx. 5x)
- 2-3 tbsp (20-30 g) cold water as required
- Mix all ingredients for about 3 to 5 minutes at setting 3 until a dough forms.



Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

- 1000 g flour
- 3 sachets dried yeast
- 2 tsp salt
- 660 ml warm water
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4-5 minutes at setting 3.



Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Re-adjustment of tools

⚠ Risk of injury!

Pull out the mains plug before re-adjusting.

Caution!

Only re-adjust tools in small steps. It must be possible to completely lower the swivel arm, and when doing so, the tools should not catch on the bottom or on the edge of the bowl. The optimum distance between the tools and the bowl is 3 mm.

→ Image sequence

- Insert the professional stirring whisk and check the current setting.
- Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
- Hold the tool with your hand. Release the lock nut in a clockwise direction using a spanner wrench (10 mm).
- Adjust the distance to the bowl by turning the tool (1 whole turn corresponds to a height adjustment of 1 mm).

Turn anticlockwise:

Distance to bowl is reduced.

Turn clockwise:

Distance to bowl is increased.

- Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
- Check the tool distance. The optimum distance between the tools and the bowl is 3 mm. Adjust if necessary.
- Once the distance is perfectly adjusted, press the release button and move the swivel arm back.
- Hold the tool with your hand. Turn the lock nut in an anticlockwise direction using a spanner wrench (10 mm).

Safety systems

Start lock-out

The appliance can only be switched on if the bowl has been inserted and turned until it locked into place, or if an accessory has been secured to the main drive with the bevel gear, and if the swivel arm is locked into the lower position.

Automatic power-on safety lock

If the power is interrupted, the appliance remains switched on, but the motor does not start again when power is restored. To switch back on, first turn the rotary switch to **O**, and then switch on again.

Overload protection

The overload fuse will switch the motor off automatically during operation. One possible cause may be processing too much food at once.

Swivel arm protection device

The swivel arm will not unlock and move if an accessory is fitted to the rear drive.

Troubleshooting

Note: The appliance will no longer switch on if there is an error in appliance operation, if the electronic fuses trip or the appliance has a defect. First try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

Caution!

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

Fault

Appliance does not start.

Remedy

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check the swivel arm.
Correct position? Locked into place?
- Turn the bowl until the stop.
- The automatic power-on safety lock is activated. Turn the rotary switch to **O** and then back to the required setting.

Fault

Appliance switches off during use. The overload protection device is activated. Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.

Remedy

- Turn the rotary switch to **O**.

Risk of injury!

Disconnect the mains plug.

- Reduce the processing quantity.
- Allow the appliance to cool down to room temperature.
- Do not exceed permitted maximum quantities. → "Recipes" see page 22

Fault

The release button was inadvertently pressed while the drive was running. The swivel arm moves up. The drive switches off.

Remedy

- Turn the rotary switch to **O**.
- Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
- Set the rotary switch to the required speed again.

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

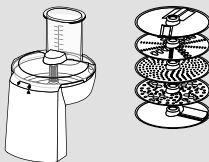
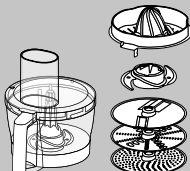
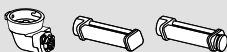

Guarantee

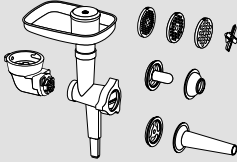



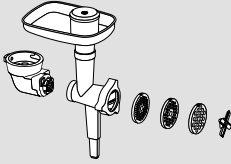
The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.

Accessories

Accessories and spare parts can be purchased via trade stockists or customer service. As the product range is being constantly extended, it is possible that there are additional accessories which are not listed here. In this case go to www.bosch-home.com to see the latest accessories that are available.

Accessory	Designation	Description
	MUZ9VL1	Continuous-feed shredder For cutting, shredding and grating fruit, vegetables and other foods.
	MUZ9VLP1	Multimixer with citrus press For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for grating carrots, radishes, cheese, nuts and chilled chocolate. For squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	MUZ9PP1	Pasta press For making sheets of dough and tagliatelle.
	MUZ9TM1	Multi-chopper-Set For grinding and chopping small quantities of spices, cereals, coffee or sugar For cutting and chopping meat, fish, hard cheese, herbs, fruit, vegetables, nuts or chocolate. For mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, frozen fruit and puréeing food.

Accessory	Designation	Description
	<p>MUZ9HA1</p>	<p>Mincer with sausage stuffing and Kebbe attachment For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf. For stuffing sausages. For making dough or minced meat pockets.</p>
	<p>MUZ9MX1</p>	<p>Blender For mixing drinks, puréeing fruit and vegetables, preparing mayonnaise, chopping fruit/nuts and crushing ice cubes, for puréeing and mixing soups and sauces.</p>
	<p>MUZ9ER1</p>	<p>Stainless steel mixing bowl with handles The bowl can be used to process up to 1500 g flour plus ingredients.</p>
	<p>MUZ9KR1</p>	<p>Plastic mixing bowl with handles The bowl can be used to process up to 1500 g flour plus ingredients.</p>
	<p>MUZ9FW1</p>	<p>Mincer For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.</p>

Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles (voir « Recettes »)!

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. 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 peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie!

- L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise secteur installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. S'assurer que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de votre maison est conforme.

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteriers ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!
- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

Risques de blessures!

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement.
- Lors de l'abaissement du bras pivotant, ne pas mettre la main dans le boîtier, afin d'empêcher de se coincer les doigts ou les mains. Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.
- Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les couvercles de protection des entraînements sont mis en place! Lors de l'utilisation d'ustensiles, monter le bol, son couvercle et les couvercles de protection des entraînements conformément à la notice!
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Ne pas introduire d'objet (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Ne jamais utiliser simultanément des ustensiles et accessoires ni 2 accessoires. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter aussi bien la présente notice que les notices d'utilisation jointes.
- Lors de l'utilisation d'accessoires, respecter le code couleur caractérisant les accessoires et entraînements.

⚠ Risque d'asphyxie!

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ Attention!

- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.
- La surface de travail doit être accessible, résistante à l'humidité, solide, plane, sèche et suffisamment grande pour éviter tout dommage dû aux projections et pour travailler sans encombre.

⚠ Important!

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 34

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

Sommaire

Conformité d'utilisation	27
Consignes de sécurité importantes	27
Vue d'ensemble	30
Avant la première utilisation	30
Pièces et éléments de commande	30
Utilisation des ustensiles	32
Utiliser les accessoires	33
Nettoyage et entretien	34
Recettes	34
Ajustage fin des ustensiles	36
Systèmes de sécurité	36
Dérangements et solutions	37
Mise au rebut	37
Garantie	37
Accessoires	38

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A**

Appareil de base

- 1 **Interrupteur rotatif**
 - a Echelle de réglage
- 2 **Touche de déverrouillage**
- 3 **Bras pivotant**
- 4 **Entraînement principal (noir)**
 - a Orifice dans lequel introduire les ustensiles
- 5 **Entraînement avant (jaune)**
 - a Couvercle de protection de l'entraînement
- 6 **Entraînement arrière (rouge)**
 - a Couvercle de protection de l'entraînement
- 7 **Compartment de rangement du cordon**
- 8 **Evidements pour le bol**

Bol

- 9 **Bol mélangeur en acier inoxydable**
- 10 **Couvercle**
 - a Ouverture d'ajout des ingrédients

Ustensiles

- 11 **Fouet mixeur « Profi Flexi » ***
 - a Capuchon de protection
 - b Levier de retrait des ustensiles
- 12 **Fouet batteur pro**
 - a Capuchon de protection
 - b Levier de retrait des ustensiles
- 13 **Crochet pétrisseur**
 - a Capuchon de protection
 - b Levier de retrait des ustensiles

* selon le modèle

Remarque : en fonction du modèle, le robot culinaire est fourni avec des accessoires supplémentaires.

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel appareil, le débaler complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces.
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 34

Pièces et éléments de commande

Code couleur

Les entraînements disposent de couleurs différentes (noir, jaune et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. N'utiliser ensemble que les accessoires et entraînements de même couleur.

Entraînements

→ **Figure A**

L'appareil possède 3 entraînements différents.

Entraînement principal, noir (4)

Pour l'utilisation des ustensiles ou l'utilisation d'accessoires avec l'entraînement d'angle.



Entraînement avant, jaune (5)

Pour l'utilisation d'accessoires dotés de la pièce de jonction jaune.



Entraînement arrière, rouge (6)

Pour l'utilisation d'accessoires dotés de la pièce de jonction rouge.



Couvercle de protection de l'entraînement (5a et 6a)

Pour la fermeture des entraînements pas utilisés.


Autres informations: → «Accessoires» voir page 38

Interrupteur rotatif

→ Fig. 

L'interrupteur rotatif permet de sélectionner la vitesse souhaitée ou d'éteindre l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de l'appareil, de déclenchement d'un fusible ou d'un défaut au niveau de l'appareil, celui-ci ne peut plus être mis en marche.

Réglages

M	Commutation à vitesse maximale / rapide. Maintenir l'interrupteur en position pendant la durée souhaitée.
O	Arrêt / mise hors tension
	Fonction « Incorporer » avec vitesse minimale / très lente.
1...7	Vitesses 1 : vitesse minimale / marche lente 7 : vitesse maximale / marche rapide

Ustensiles

→ Figure 

Fouet mixeur « Profi Flexi »

Pour mélanger des pâtes (p. ex. pâte à cake) ou de la mousse et pour incorporer des blancs montés en neige ou de la crème



Fouet batteur pro

Pour monter les œufs en neige, battre la crème et mélanger les pâtes légères, comme pour la génoise




Crochet pétrisseur

Pour pétrir les pâtes épaisses (p. ex. pâte à la levure de boulanger) et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (p. ex. raisins secs, pépites de chocolat)



Recommandations concernant la vitesse

	Pour incorporer et mélanger avec précaution divers ingrédients (p. ex. incorporer des blancs en neige)
1-2	Pour introduire et mélanger des ingrédients
3	Pour pétrir des pâtes épaisses avec le crochet pétrisseur
5-7	Pour mélanger et battre des ingrédients (p. ex. crème chantilly) avec le fouet mixeur « Profi Flexi » ou le fouet batteur pro
M	Ne convient pas pour l'utilisation d'ustensiles !

Ajustage fin des ustensiles

D'usine, l'appareil est réglé de manière à ce que le fouet batteur pro soit pratiquement au contact du fond du bol, afin que les ingrédients soient mélangés de manière optimale. Si les ustensiles touchent le fond du bol ou s'ils en sont trop éloignés, la distance peut être facilement corrigée.

Bras pivotant

→ Figure 

Faire basculer le bras pivotant vers le haut, afin de mettre en place ou de retirer l'ustensile ou le bol. Le bras pivotant est doté de la fonction « EasyArm Lift » qui assiste le mouvement montant du bras pivotant.



Bol et couvercle

→ Figure 

L'appareil est livré avec un bol spécial. Une fois mis en place et tourné, il est fermement fixé sur l'appareil de base.

Le couvercle est monté sur le bras pivotant, si bien qu'il s'ouvre automatiquement lorsque le bras pivotant est soulevé.

Mettre en place et retirer les ustensiles

→ Figure

Au niveau du capuchon de protection, les ustensiles sont dotés d'un levier qui facilite leur mise en place et leur retrait.

Mise en place de l'ustensile : orienter le levier vers l'avant, puis insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à encliquetage. Le capuchon de protection couvre l'entraînement.

Retrait de l'ustensile : pousser le levier situé au niveau du capuchon de protection vers le bas jusqu'à ce que l'ustensile se détache, puis le retirer de l'entraînement.

Compartment de rangement du cordon

L'appareil est équipé d'un compartiment de rangement du cordon. La longueur du cordon d'alimentation peut ainsi être réglée en tirant ou poussant le cordon dans le compartiment.

Systèmes de sécurité

L'appareil possède différents systèmes de sécurité. → « *Systèmes de sécurité* » voir page 36

Utilisation des ustensiles

Risques de blessures !

- Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol ou l'ouverture d'ajout.
- N'utiliser que lorsque le couvercle est mis en place.
- Avant de déplacer le bras pivotant ou de changer d'ustensiles, attendre impérativement l'arrêt complet de l'entraînement.
- Pour des raisons de sécurité, il est impératif de toujours mettre en place les couvercles de protection sur les entraînements avant et arrière.

Préparation

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse, propre et stable.
- Sortir le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
- Monter le couvercle, ouverture d'ajout orienté vers l'avant, sur l'entraînement principal.
- Mettre le bol en place. Respecter ce faisant les évidements de l'appareil de base.
- Tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encliquetage.

Important !

L'appareil ne peut être démarré si le bol n'est pas inséré correctement.

→ Suite de la figure

1. Sélectionner le fouet mixeur « Profi Flexi », le fouet batteur pro ou le crocher pétrisseur en fonction du traitement nécessaire → « *Vue d'ensemble* » voir page 30. Orienter le levier situé au niveau du capuchon de protection vers l'avant, puis insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à encliquetage.
2. Verser les ingrédients à traiter dans le bol.
3. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.

Risques de blessures !

Baisser le bras pivotant avec précaution ! Veiller ce faisant à ne pas se coincer les doigts ou les mains.

Utiliser l'appareil

4. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler le sélecteur rotatif au niveau voulu. Recommandations concernant la vitesse : → « *Vue d'ensemble* » voir page 30
5. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir éteint le résultat souhaité.

6. Amener l'interrupteur rotatif sur **O**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
8. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à pouvoir le retirer. Retirer le bol.
9. Pousser le levier situé au niveau du capuchon de protection vers le bas jusqu'à ce que l'ustensile se détache, puis le retirer de l'entraînement.
10. Retirer le couvercle de l'entraînement.

Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 34

Remarque : pour découvrir votre nouvel appareil et ses fonctions, vous pouvez également utiliser nos exemples d'utilisation.

→ « *Recettes* » voir page 34

Rajouter des ingrédients

Il est possible de rajouter des ingrédients dans le bol, même pendant le traitement.

→ **Figure 6**

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

⚠ Risques de blessures !

Ne jamais introduire les doigts, les mains ni des objets dans l'orifice d'ajout !

→ **Suite de la figure 6**

1. Pour rajouter de grandes quantités ou des ingrédients volumineux, commuter l'interrupteur rotatif sur **O** et attendre l'immobilisation complète de l'entraînement.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
3. Mettre les ingrédients directement dans le bol.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage. Continuer le traitement des ingrédients. → « *Utiliser l'appareil* » voir page 32

Utiliser les accessoires

Il existe, pour votre robot culinaire, toute une série d'accessoires qui élargissent considérablement ses fonctions. En fonction du modèle, certains accessoires sont déjà compris dans la fourniture. Si un accessoire n'est pas compris dans la fourniture d'origine, il peut être acheté dans le commerce ou auprès du service après-vente.

→ « *Accessoires* » voir page 38

Préparatifs pour les accessoires

En fonction de l'accessoire utilisé, l'appareil de base doit être préparé de manière différente.

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse, propre et stable.
- Sortir le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
- Préparer l'appareil de base comme illustré, en fonction de l'accessoire choisi.

→ **Figure 11**

1. Préparatifs pour les ustensiles.
 2. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement d'angle noir et accessoires à installer au lieu du bol.
 3. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement rouge, p. ex. le mixeur ou le broyeur multifonction.
 4. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement jaune sans orifice de sortie pour les ingrédients, p. ex. le mixeur ou le presse-agrumes.
 5. Préparatifs pour les accessoires à monter sur l'entraînement jaune avec orifice de sortie, p. ex. le râpeur.
- Respecter les marquages jaune, rouge ou noir sur l'entraînement et les accessoires. → « *Code couleur* » voir page 30

- Toujours recouvrir les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Consulter les étapes suivantes dans la notice relative à l'accessoire correspondant.

Nettoyage et entretien

L'appareil et les ustensiles utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation. → **Figure 7**

⚠ Risque d'électrocution !

- Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur.

Attention !

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

Nettoyer l'appareil de base

- Retirer le couvercle de protection de l'entraînement.
- Essuyer l'appareil de base et les couvercles de protection des entraînements avec un chiffon doux humidifié, puis les sécher.

Nettoyer le bol et les ustensiles

- Nettoyer le bol, le couvercle et les ustensiles avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux ou une éponge ou les mettre dans le lave-vaisselle.
- Laisser sécher toutes les pièces.

Recettes

Crème chantilly

- 200 g-1 500 g
- Travailler la crème avec le fouet batteur pro pendant 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) au niveau 7.



Blancs d'œufs

- 2-12 blancs d'œufs
- Travailler les blancs d'œufs avec le fouet batteur pro pendant 4 à 6 minutes au niveau 7.



Pâte génoise

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
- Eventuellement de la levure chimique
- Battre les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur pro au niveau 7 jusqu'à obtention d'une mousse ferme.
- Tourner l'interrupteur rotatif sur le niveau 1 et incorporer par cuillerées la farine et la fécule préalablement passées au tamis en l'espace de ½ à 1 minute environ.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à cake**Recette de base**

- 3-4 oeufs
- 200-250 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste de ½ citron
- 200-250 g de beurre ou de margarine (à température ambiante)
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 ml de lait
- Mélanger tous les ingrédients avec le fouet mixeur « Profi Flexi » pendant env. ½ minute au niveau 1, puis env. 3 à 4 minutes au niveau 5.

Quantité maximale: 2,5 x la recette de base

Pâte sablée**Recette de base**

- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 100-125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
- 250 g de farine
- Eventuellement de la levure chimique
- Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur « Profi Flexi » pendant env. ½ minute au niveau 1, puis env. 2 à 3 minutes au niveau 6.

A partir de 500 g de farine :

- Pétrir les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau 1, puis env. 3 à 4 minutes au niveau 3.

Quantité maximale: 4 x la recette de base

**Pâte à la levure de boulanger****Recette de base**

- 500 g de farine
- 1 œuf
- 80 g de matière grasse (à température ambiante)
- 80 g de sucre
- 200-250 ml de lait tiède
- 25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure
- Le zeste d'½ citron
- 1 pincée de sel
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau 1, puis env. 3 à 6 minutes au niveau 3.

Quantité maximale: 3 x 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 les besoins
- Travailler tous les ingrédients pendant env. 3 à 5 minutes au niveau 3 jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Quantité maximale: 1,5 x la recette de base

Pâte à pain**Recette de base**

- 1 000 g de farine
- 3 sachets de levure de boulanger
- 2 c. à c. de sel
- 660 ml d'eau tiède
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau 1, puis env. 4 à 5 minutes au niveau 3.

Quantité maximale: 1,5 x la recette de base



Ajustage fin des ustensiles

Risques de blessures !

Avant d'effectuer l'ajustage fin, débrancher la fiche de la prise de courant.

Attention !

L'ajustage fin des ustensiles doit être effectué uniquement par petits pas. Le bras pivotant doit pouvoir être abaissé complètement, mais les ustensiles ne doivent pas se coincer au niveau du sol ou du bord du bol. La distance optimale entre les ustensiles et le bol s'élève à 3 mm.

→ Suite de la figure

- Vérifier le réglage actuel en mettant en place le fouet batteur pro « Profi ».
- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
- Tenir l'ustensile avec une main. Desserrer le contre-écrou en le tournant, avec une clé de 10 mm, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Régler la distance par rapport au bol en tournant l'ustensile (1 tour complet correspondant à une augmentation de la hauteur de 1 mm).

Rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre :

la distance par rapport au bol diminue.

Rotation dans le sens des aiguilles d'une montre :

la distance par rapport au bol augmente.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
- Vérifier la distance par rapport à l'ustensile. La distance optimale entre les ustensiles et le bol s'élève à 3 mm. Si nécessaire, corriger la distance.
- Si la distance est réglée de manière optimale, appuyer sur la touche de déverrouillage, ramener le bras pivotant dans sa position de base.
- Tenir l'ustensile avec une main. Serrer le contre-écrou en le tournant, avec une clé de 10 mm, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque le bol est mis en place et tourné jusqu'à encliquetage, qu'un accessoire avec entraînement d'angle est fixé dans l'entraînement principal et que le bras pivotant est encliqueté dans la position inférieure.

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 remettre en marche l'appareil, commuter d'abord l'interrupteur rotatif en position **O**, puis remettre en marche.

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge met automatiquement hors tension le moteur pendant l'utilisation. L'une des causes possibles peut être le traitement de trop grandes quantités d'aliments.

Sécurité du bras pivotant

Le bras pivotant ne peut pas être déverrouillé ni déplacé lorsqu'un accessoire est monté sur l'entraînement arrière.

Dérangements et solutions

Remarque : en cas d'erreur de manipulation de l'appareil, de déclenchement d'un fusible ou d'un défaut au niveau de l'appareil, celui-ci ne peut plus être mis en marche. Commencer par supprimer le problème à l'aide des consignes qui suivent.

Attention !

Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Solution

- Vérifier l'alimentation électrique.
- Vérifier la fiche mâle.
- Contrôler le bras pivotant.
Position correcte ? Bien enclenché ?
- Tourner le bol jusqu'en butée.
- La sécurité anti-réenclenchement est activée. Commuter l'interrupteur rotatif sur **O**, puis le ramener sur le niveau souhaité.

Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

La protection anti-surcharge est activée.

Une trop grande quantité d'ingrédients a été traitée simultanément ou trop longtemps.

Solution

- Amener l'interrupteur rotatif sur **O**.

⚠ Risques de blessures !

Débrancher la fiche de la prise de courant.

- Réduire la quantité à traiter.
- Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
- Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles ! → « Recettes » voir page 34

Dérangement

La touche de déverrouillage a été actionnée par mégarde alors que l'entraînement tournait. Le bras pivotant se déplace vers le haut. L'entraînement s'arrête.

Solution

- Amener l'interrupteur rotatif sur **O**.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
- Ramener l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.

Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est



marqué selon la directive européenne

2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés

(waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit

le cadre pour une reprise et une

récupération des appareils usagés

applicables dans les pays de la CE.

S'informer auprès du revendeur sur la

procédure actuelle de recyclage.

Garantie


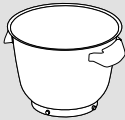

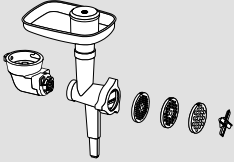
Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous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

Sous réserve de modifications.

Accessoires

Les accessoires et pièces de rechange sont disponibles dans le commerce ou auprès du service après-vente. Comme la palette de nos produits s'élargit en permanence, il est possible que des accessoires supplémentaires non listés ci-dessous soient disponibles. Consultez donc le site www.bosch-home.com pour voir les accessoires actuellement disponibles.

Accessoires	Désignation	Description
	MUZ9VL1	Râpeur Pour couper, émincer et râper les fruits, légumes et autres ingrédients.
	MUZ9VLP1	Multimixeur avec presse-agrumes Pour hacher les herbes aromatiques, légumes, pommes et viande, pour râper les carottes, radis et fromages, pour concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur. Pour presser oranges, citrons et pamplemousses.
	MUZ9PP1	Machine à pâtes Pour la préparation de pâtes à lasagne et de tagliatelles.
	MUZ9TM1	Kit multibroyeur Pour concasser et broyer de petites quantités d'épices, de céréales, de café ou de sucre. Pour broyer et hacher la viande, le poisson, les fromages à pâte dure, les herbes aromatiques, les fruits, les légumes, les noix en tous genres ou le chocolat. Pour mélanger les produits alimentaires liquides ou mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus ou les fruits surgelés et pour réduire des préparations en purée.
	MUZ9HA1	Hachoir à viande avec accessoires à remplir les saucisses et moule à kebbeh Pour hacher de la viande fraîche destinée à un tartare ou un rôti de viande hachée. Pour remplir les saucisses. Pour fabriquer des boulettes de pâtes et de viande hachée.

Accessoires	Désignation	Description
	MUZ9MX1	Mixeur Pour mixer des boissons, réduire les fruits et légumes en purée, préparer de la mayonnaise, broyer des fruits, noix, et glaçons, mixer des soupes et sauces.
	MUZ9ER1	Bol mélangeur en acier inoxydable avec poignées Dans ce bol, il est possible de travailler jusqu'à 1 500 g de farine plus les ingrédients.
	MUZ9KR1	Bol mélangeur en plastique avec poignées Dans ce bol, il est possible de travailler jusqu'à 1 500 g de farine plus les ingrédients.
	MUZ9FW1	Hachoir à viande Pour hacher de la viande fraîche destinée à un tartare ou un rôti de viande hachée.

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. Non superare le quantità massime ammesse (vedere "Ricette").

Questo apparecchio è idoneo per miscelare, impastare e montare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

- L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma.
- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!

- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

⚠ Pericolo di lesioni!

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente.
- Per abbassare il braccio oscillante non mettere le mani all'interno per evitare che dita o mani restino incastrate. Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione.
- Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati! Per l'utilizzo degli accessori, montare la ciotola, il coperchio e i coperchi di sicurezza in base alle istruzioni!
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Non introdurre oggetti (ad es. cucchiaini) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti in rotazione. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- Non utilizzare mai contemporaneamente utensili e accessori o 2 accessori. Per l'uso degli accessori osservare sia il libretto d'istruzioni accluso sia le presenti istruzioni per l'uso.
- Per l'uso degli accessori osservare le marcature colorate presenti sugli accessori e sull'ingranaggio.

⚠ Pericolo di soffocamento!

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

⚠ Attenzione!

- Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.
- Il piano di lavoro deve essere ben accessibile, impermeabile, stabile, in piano, asciutto e sufficientemente grande, per evitare danni da spruzzi e poter lavorare liberamente.

⚠ Importante!

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 46*

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

Indice

Uso corretto	40
Importanti avvertenze di sicurezza	40
Panoramica	42
Prima del primo utilizzo	42
Parti ed elementi di comando	42
Utilizzo degli utensili	44
Utilizzo degli accessori	45
Pulizia e cura	46
Ricette	46
Regolazione di precisione degli utensili....	47
Sistemi di sicurezza	48
Rimedi in caso di guasti.....	48
Smaltimento.....	49
Garanzia	49
Accessori	49

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura A**

Apparecchio base

- 1 Manopola**
 - a Scala di regolazione
 - 2 Pulsante di sblocco**
 - 3 Braccio oscillante**
 - 4 Ingranaggio principale (nero)**
 - a Apertura per l'inserimento degli utensili
 - 5 Ingranaggio anteriore (giallo)**
 - a Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio
 - 6 Ingranaggio posteriore (rosso)**
 - a Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio
 - 7 Vano portacavo**
 - 8 Incavi per la ciotola**
- Ciotola**
- 9 Ciotola in acciaio inox**
 - 10 Coperchio**
 - a Pozzetto di riempimento

Utensili

- 11 Frusta "Profi Flexi" ***
 - a Cappuccio di protezione
 - b Leva per la rimozione dell'utensile
- 12 Frusta per montare professionale**
 - a Cappuccio di protezione
 - b Leva per la rimozione dell'utensile
- 13 Gancio impastatore**
 - a Cappuccio di protezione
 - b Leva per la rimozione dell'utensile

* a seconda del modello

Nota: la macchina da cucina viene fornita con ulteriori accessori a seconda del modello.

Prima del primo utilizzo

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

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutte le parti degli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili.
→ **Figura A**
- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle.
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 46

Parti ed elementi di comando

Marcature colorate

Gli ingranaggi presentano colori diversi (nero, giallo e rosso). Questi colori sono presenti anche sugli accessori. Utilizzare gli accessori esclusivamente sull'ingranaggio dello stesso colore.

Ingranaggi

→ Figura **A**

L'apparecchio è dotato di 3 ingranaggi diversi.

Ingranaggio principale, nero (4)

Per utilizzare utensili oppure accessori con un ingranaggio angolare.



Ingranaggio anteriore, giallo (5)

Per utilizzare accessori con raccordo giallo.



Ingranaggio posteriore, rosso (6)

Per utilizzare accessori con raccordo rosso.



Coperchi di sicurezza degli ingranaggi (5a e 6a)

Per coprire gli ingranaggi non in uso.

Ulteriori informazioni: → "Accessori" ved. pagina 49

Manopola

→ figura **B**

La manopola serve per selezionare la velocità desiderata oppure spegnere l'apparecchio. Se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, se scatta la protezione elettronica oppure in presenza di un guasto, l'apparecchio non può più essere acceso.



Impostazioni

M	Funzionamento "pulse" alla massima velocità / veloce. Tenere la manopola in posizione per il tempo desiderato.
O	Arresto / spegnimento
↻	Funzione "incorporare" alla velocità più bassa / molto lenta.
1...7	Livelli di velocità 1: velocità bassa / lento 7: velocità massima / veloce

Utensili

→ Figura **A**

Frusta "Profi Flexi"

Per miscelare impasti, ad es. impasti per dolci oppure mousse. Per incorporare albume montato a neve o panna.



Frusta per montare professionale

Per montare albume d'uovo, panna e impasti leggeri, ad es. pasta biscotto.



Gancio impastatore

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



Consigli sulla velocità

↻	Per incorporare e mescolare delicatamente ingredienti diversi (ad es. per incorporare albume montato a neve).
1-2	Per incorporare e mescolare ingredienti.
3	Per impastare impasti impegnativi con il gancio impastatore.
5-7	Per mescolare e sbattere (ad es. panna montata) con la frusta "Profi Flexi" o con la frusta per montare professionale.
M	Non adatta per l'utilizzo degli utensili!

Regolazione di precisione degli utensili

La regolazione in fabbrica dell'apparecchio prevede che la frusta per montare professionale tocchi quasi il fondo della ciotola per mescolare al meglio gli ingredienti. Se gli utensili toccano il fondo della ciotola oppure sono troppo lontani, è possibile regolare la distanza facilmente. → "Regolazione di precisione degli utensili" ved. pagina 47

Braccio oscillante

→ Figura 9

Ruotare il braccio oscillante verso l'alto per inserire o togliere un utensile o la ciotola. Il braccio oscillante è dotato della funzione "Easy Arm Lift", che ne facilita il sollevamento.



Ciotola e coperchio

→ Figura 10

L'apparecchio viene fornito con una apposita ciotola che viene fissata all'apparecchio base inserendola e ruotandola.

Il coperchio, che viene fissato al braccio oscillante, si apre automaticamente quando si solleva il braccio oscillante.

Inserimento e rimozione di utensili

→ Figura 11

Per gli utensili è prevista una leva nel cappuccio di protezione che consente di rimuoverli in modo semplice.

Per inserire un utensile: girare la leva in avanti e inserire l'utensile nell'ingranaggio principale fino allo scatto. Il cappuccio di protezione copre l'ingranaggio.

Per rimuovere un utensile: premere la leva sul cappuccio di protezione verso il basso finché l'utensile non si stacca, quindi togliere l'utensile dall'ingranaggio.

Vano portacavo

L'apparecchio è dotato di un vano portacavo. La lunghezza del cavo di alimentazione può essere regolata estraendo il cavo oppure reinserendolo nel vano.

Sistemi di sicurezza

L'apparecchio prevede diversi sistemi di sicurezza. → "Sistemi di sicurezza" ved. pagina 48

Utilizzo degli utensili

⚠ Pericolo di lesioni!

- Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento.
- Lavorare soltanto con il coperchio chiuso.
- Prima di muovere il braccio oscillante o di sostituire l'utensile, attendere tassativamente che l'ingranaggio si sia fermato.
- Per motivi di sicurezza, applicare sempre i coperchi di sicurezza sull'ingranaggio anteriore e su quello posteriore.

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, pulita e stabile.
- Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.
- Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
- Inserire il coperchio con il pozzetto di riempimento in avanti sull'ingranaggio principale.
- Inserire la ciotola, prestando attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.

Importante!

L'apparecchio non si aziona se la ciotola non è inserita correttamente.

→ Sequenza immagini 12

1. A seconda del tipo di lavorazione, scegliere la frusta "Profi Flexi", la frusta per montare professionale o il gancio impastatore → "Utensili" ved. pagina 43. Girare la leva sul cappuccio di protezione in avanti e inserire l'utensile nell'ingranaggio principale fino allo scatto.
2. Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
3. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.

⚠ Pericolo di lesioni!

Abbassare il braccio oscillante con cautela! Prestare attenzione che le dita o le mani non restino incastrate.

Uso dell'apparecchio

4. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata. Consigli sulla velocità: → *“Utensili” ved. pagina 43*
5. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
6. Posizionare la manopola su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
7. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
8. Ruotare la ciotola in senso orario finché non è possibile sollevarla. Rimuovere la ciotola.
9. Premere la leva sul cappuccio di protezione verso il basso finché l'utensile non si stacca, quindi togliere l'utensile dall'ingranaggio.
10. Togliere il coperchio dall'ingranaggio.

Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.

→ *“Pulizia e cura” ved. pagina 46*

Nota: seguite i nostri esempi d'impiego per conoscere meglio il vostro nuovo apparecchio e le sue funzioni. → *“Ricette” ved. pagina 46*

Aggiunta di ingredienti

Durante la lavorazione è possibile aggiungere altri ingredienti.

→ **Figura 6**

- Con l'apparecchio in funzione, inserire con cautela gli ingredienti nel coperchio attraverso il pozzetto di riempimento.

⚠ Pericolo di lesioni!

Non mettere mai le dita, le mani o altri oggetti nel pozzetto di riempimento!

→ **Sequenza immagini 5**

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

2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
3. Inserire gli ingredienti direttamente nella ciotola.
 - Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia. Continuare a lavorare gli ingredienti.
 - *“Uso dell'apparecchio” ved. pagina 45*

Utilizzo degli accessori

Per la macchina da cucina è disponibile una serie di accessori che consentono di eseguire molte funzioni in più. A seconda del modello, determinati accessori sono già compresi nella fornitura. Se un accessorio non è compreso nella dotazione, può essere acquistato presso i rivenditori e presso il servizio di assistenza clienti.

→ *“Accessori” ved. pagina 49*

Preparativi per l'uso degli accessori

L'apparecchio base deve essere preparato in modo diverso a seconda degli accessori.

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, pulita e stabile.
- Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.
- Preparare l'apparecchio base come mostrato, in base all'accessorio.

→ **Figura 11**

1. Preparativi per l'uso degli utensili.
2. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio nero con ingranaggio angolare e accessorio, che viene inserito al posto della ciotola.
3. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio rosso, ad esempio frullatore o tritatutto universale.
4. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio giallo senza apertura di uscita per gli alimenti, ad esempio multi-mixer o spremiagrumi.

5. Preparativi per l'uso di un accessorio sull'ingranaggio giallo con apertura di uscita per gli alimenti, ad esempio sminuzzatore continuo.
 - Prestare attenzione ai colori giallo, rosso o nero sull'ingranaggio e sugli accessori. → "Marcature colorate" ved. pagina 42
 - Coprire sempre gli ingranaggi non utilizzati con gli appositi coperchi di sicurezza.
 - Per tutte le ulteriori operazioni consultare le istruzioni per l'uso degli accessori.

Pulizia e cura

L'apparecchio e tutti gli utensili utilizzati devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo. → **Figura 1**

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

- Prima della pulizia estrarre la spina di alimentazione.
- Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo in lavastoviglie.
- Non pulire con il vapore.

Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

Pulizia dell'apparecchio base

- Rimuovere i coperchi di sicurezza degli ingranaggi.
- Pulire l'apparecchio base e i coperchi di sicurezza con un panno morbido umido e asciugarli.

Pulizia della ciotola e degli utensili

- Lavare la ciotola, il coperchio e gli utensili con detersivo e un panno morbido o una spugna, oppure metterli in lavastoviglie.
- Asciugare tutte le parti.

Ricette

Panna montata

- 200 g-1500 g
- Montare la panna con la frusta per montare professionale da 1 minuto e ½ a 4 minuti alla velocità 7 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).



Albumi

- 2-12 albumi
- Con la frusta per montare professionale, montare gli albumi da 4 a 6 minuti alla velocità 7.



Pasta biscotto

Ricetta base

- 3 uova
- 3-4 cucchiaini di acqua calda
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di farina
- 50 g di fecola
- Eventualmente lievito in polvere
- Sbattere gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per montare professionale per ca. 4-6 minuti alla velocità 7 fino a ottenere un composto spumoso.
- Mettere la manopola sulla velocità 1, quindi aggiungere e incorporare la farina e la fecola setacciate, un cucchiaino per volta, per ca. ½-1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Impasto di base per dolci

Ricetta base

- 3-4 uova
- 200-250 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato o la buccia di ½ limone
- 200-250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 500 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 150 ml di latte



- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta "Profi Flexi" per ca. ½ minuto alla velocità **1**, quindi per ca. 3-4 minuti alla velocità **5**.

Quantità massima: 2 volte e ½ la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

- 125 g di burro (a temperatura ambiente)
- 100-125 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- Un poco di buccia di limone o vanillina
- 250 g di farina
- Eventualmente lievito in polvere
- Lavorare tutti gli ingredienti con la frusta "Profi Flexi" per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 2-3 minuti alla velocità **6**.



A partire da 500 g di farina:

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



Quantità massima: 4 volte la ricetta base

Pasta lievitata

Ricetta base

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



Quantità massima: 3 volte la ricetta base

Pasta

Ricetta base

- 500 g di farina
- 250 g di uova (ca. 5 uova)
- 2-3 cucchiaini (20-30 g) di acqua fredda (secondo necessità)
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. 3-5 minuti alla velocità **3** fino a ottenere un impasto.



Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per il pane

Ricetta base

- 1000 g di farina
- 3 bustine di lievito secco
- 2 cucchiaini di sale
- 660 ml di acqua calda
- Lavorare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 4-5 minuti alla velocità **3**.



Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Regolazione di precisione degli utensili

⚠ Pericolo di lesioni!

Prima di procedere con la regolazione di precisione staccare la spina di alimentazione.

Attenzione!

Effettuare la regolazione di precisione degli utensili soltanto a piccoli passi. Il braccio oscillante deve poter essere completamente abbassato e gli utensili non devono restare bloccati sul fondo e sui bordi della ciotola. La distanza ottimale tra gli utensili e la ciotola è di 3 mm.

→ Sequenza immagini

- Controllare la regolazione corrente con la frusta per montare professionale.
- Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
- Tenere fermo l'utensile con una mano. Svitare il controdado in senso orario con una chiave a forchetta (10 mm).

- Regolare la distanza dalla ciotola ruotando l'utensile (1 giro completo corrisponde a una regolazione in altezza di 1 mm).
Rotazione in senso antiorario: la distanza dalla ciotola diminuisce.
Rotazione in senso orario: la distanza dalla ciotola aumenta.
- Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
- Controllare la distanza dell'utensile. La distanza ottimale tra gli utensili e la ciotola è di 3 mm. Eventualmente regolare la distanza.
- Una volta regolata la distanza, premere il pulsante di sblocco e alzare il braccio oscillante.
- Tenere fermo l'utensile con una mano. Serrare il controdado con una chiave a forchetta (10 mm) in senso antiorario.

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

L'apparecchio può essere acceso soltanto quando la ciotola è inserita e ruotata fino all'arresto oppure quando un accessorio con ingranaggio angolare è fissato all'ingranaggio principale e quando il braccio oscillante è bloccato nella posizione in basso.

Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta acceso, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia. Per riavviarlo prima posizionare la manopola su **O**, quindi riaccenderlo.

Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico spegne automaticamente il motore durante l'uso, ad esempio se si lavorano quantità eccessive di alimenti.

Sicurezza del braccio oscillante

Il braccio oscillante non può essere sbloccato e spostato quando sull'ingranaggio posteriore è applicato un accessorio.

Rimedi in caso di guasti

Nota: se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, se scatta la protezione elettronica oppure in presenza di un guasto, l'apparecchio non può più essere azionato. Provare prima a risolvere il problema insorto con l'aiuto delle istruzioni seguenti.

Attenzione!

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

Guasto

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio

- Controllare l'alimentazione elettrica.
- Controllare la spina di alimentazione.
- Controllare il braccio oscillante. Posizione corretta? Braccio in arresto?
- Ruotare la ciotola fino all'arresto.
- È attivo il blocco di riaccensione. Portare la manopola su **O** e poi indietro alla velocità desiderata.

Guasto

L'apparecchio si spegne durante l'uso. La sicurezza di sovraccarico si è attivata. È stata lavorata una quantità eccessiva di ingredienti oppure è stata lavorata troppo a lungo.

Rimedio

- Posizionare la manopola su **O**.

⚠ Pericolo di lesioni!

Staccare la spina di alimentazione.

- Ridurre la quantità di alimenti lavorati.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- Non superare le massime quantità ammesse! → "Ricette" ved.

pagina 46

Guasto

È stato azionato per errore il pulsante di sblocco con l'ingranaggio in rotazione. Il braccio oscillante si solleva. L'ingranaggio si spegne.

Rimedio

- Posizionare la manopola su **O**.
- Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
- Riportare la manopola alla velocità desiderata.

Smaltimento

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

Garanzia

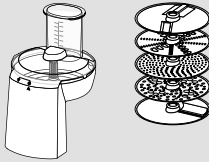
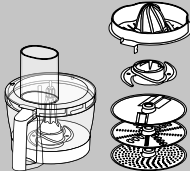
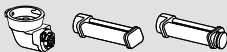
Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque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

Con riserva di modifica.

Accessori

Gli accessori e i ricambi possono essere acquistati presso i rivenditori o tramite il servizio di assistenza clienti. Poiché la gamma di prodotti viene continuamente ampliata, è possibile che siano disponibili accessori non riportati in queste istruzioni.

Visitare www.bosch-home.com per vedere l'elenco aggiornato degli accessori disponibili.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	MUZ9VL1	Sminuzzatore continuo Per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare frutta, verdura e altri alimenti.
	MUZ9VLP1	Multimixer con spremiagrumi Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per tagliare a julienne carote, rafano e formaggio, per grattugiare frutta secca e cioccolato raffreddato. Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	MUZ9PP1	Torchio per la pasta Per preparare pasta corta e lunga.

Accessori	Denominazione	Descrizione
	<p>MUZ9TM1</p>	<p>Set tritatutto Per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie, cereali, caffè o zucchero. Per sminuzzare e tritare carne, pesce, formaggio duro, erbe, frutta, verdura, frutta secca o cioccolato. Per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e frutta surgelata e per frullare.</p>
	<p>MUZ9HA1</p>	<p>Tritacarne con beccucci per salsicce e kebbe Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone. Per riempire le salsicce. Per preparare ravioli di pasta o ripieni di carne macinata.</p>
	<p>MUZ9MX1</p>	<p>Frullatore Per miscelare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare la maionese, per sminuzzare frutta, frutta secca e cubetti di ghiaccio, per frullare e mescolare minestre e salse.</p>
	<p>MUZ9ER1</p>	<p>Ciotola in acciaio inossidabile con manici Nella ciotola è possibile lavorare fino a 1500 g di farina più gli ingredienti.</p>
	<p>MUZ9KR1</p>	<p>Ciotola di plastica con manici Nella ciotola è possibile lavorare fino a 1500 g di farina più gli ingredienti.</p>
	<p>MUZ9FW1</p>	<p>Tritacarne Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.</p>

Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane maximumhoeveelheden (zie "Recepten") niet overschrijden.

Het apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

- Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.
- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.
- Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!
- Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

⚠ Gevaar voor letsel!

- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.
- Niet in de behuizing grijpen bij het omlaag bewegen van de draaiarm om te voorkomen dat vingers of handen worden ingeklemd. Verstel de draaiarm niet wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdeksels is geplaatst! Bij gebruik van toebehoren de kom, het deksel en het aandrijvingsbeschermdeksels volgens de gebruiksaanwijzing aanbrengen!
- Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken. Handen, haren, kleding en andere voorwerpen op een afstand houden van roterende delen. Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.

- Hulpstukken nooit gelijktijdig met een of 2 toebehoren gebruiken. Neem bij gebruik van toebehoren zowel deze als ook de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht.
- Bij gebruik van toebehoren de kleurmarkering op het toebehoren en de aandrijving in acht nemen.

⚠ Verstikkingsgevaar!

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ Attentie!

- Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten lopen.
- Het werkvlak moet goed toegankelijk, vochtbestendig, vast, vlak, droog en voldoende groot zijn om schade door spatten te voorkomen en ongehinderd te kunnen werken.

⚠ Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 58*

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	51
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	51
In één oogopslag.....	54
Voor het eerste gebruik.....	54
Onderdelen en bedieningselementen.....	54
Gebruik van de hulpstukken.....	56
Gebruik van toebehoren.....	57
Reiniging en verzorging.....	58
Recepten.....	58
Fijne instelling van de hulpstukken.....	59
Veiligheidssystemen.....	60
Hulp bij storingen.....	60
Afval.....	61
Garantie.....	61
Toebehoren.....	61

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ Afb. A

Basisapparaat

- 1 **Draaischakelaar**
 - a Instelschaal
- 2 **Ontgrendelknop**
- 3 **Draaiarm**
- 4 **Hoofdaandrijving (zwart)**
 - a Opening voor het aanbrengen van de hulpstukken
- 5 **Voorste aandrijving (geel)**
 - a Aandrijvingsbeschermdeksel
- 6 **Achterste aandrijving (rood)**
 - a Aandrijvingsbeschermdeksel
- 7 **Snoeropbergvak**
- 8 **Uitsparingen voor de kom**

Kom

- 9 **Roestvrijstalen kom**
- 10 **Deksel**
 - a Vulopening

Hulpstukken

- 11 **Roergarde Profi Flexi ***
 - a Beschermkap
 - b Hevel voor het verwijderen van de hulpstukken
- 12 **Professionele garde**
 - a Beschermkap
 - b Hevel voor het verwijderen van de hulpstukken
- 13 **Kneedhaken**
 - a Beschermkap
 - b Hevel voor het verwijderen van de hulpstukken

* afhankelijk van het model

N.B.: afhankelijk van het model wordt uw keukenmachine met meer toebehoren geleverd.

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe apparaat kan worden gebruikt, moet dit volledig uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd worden.

Attentie!

Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

- Het basisapparaat en alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
→ Afb. A
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 58

Onderdelen en bedieningselementen

Kleurmarkering

De aandrijvingen van het basisapparaat hebben verschillende kleuren (zwart, geel en rood). Deze kleurmarkering vindt u ook op de toebehoren. Gebruik dit toebehoren uitsluitend aan de aandrijving met dezelfde kleur.

Aandrijvingen

→ Afb. A

Het apparaat beschikt over 3 verschillende aandrijvingen.

Hoofdaandrijving, zwart (4)

Voor het gebruik van de hulpstukken of voor het gebruik van toebehoren met een haakse overbrenging.



Voorste aandrijving, geel (5)

Voor het gebruik van toebehoren met een geel verbindingstuk.



Achterste aandrijving, rood (6)

Voor het gebruik van toebehoren met een rood verbindingstuk.



Aandrijvingsbeschermdoeksel (5a en 6a)

Voor het afdekken van aandrijvingen die niet worden gebruikt.


Meer informatie: → “Toebehoren” zie pagina 61

Draaischakelaar

→ Afb. 

Met de draaischakelaar wordt de gewenste snelheid geselecteerd of het apparaat uitgeschakeld. Bij een fout bij de bediening van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect kan het apparaat niet meer worden ingeschakeld.

Instellingen

M	Momentschakeling met het hoogste toerental / snel. Schakelaar gedurende de gewenste tijd vasthouden.
O	Stop / Uitschakelen
	Functie “Mengen” op laagste toerental / zeer langzaam.
1...7	Snelheidsstanden 1: laag toerental / langzaam 7: hoogste toerental / snel

Hulpstukken

→ Afb. 

Roergarde “Profi Flexi”

Voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg of mousse, en het mengen van eiwit of slagroom


**Professionele garde**

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

**Kneedhaken**

Voor het kneden van dik deeg (bijv. gistdeeg) en het mengen van ingrediënten die niet fijngeemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).

**Snelheidsadviezen**

	Voor het mengen en behoedzaam mengen van verschillende ingrediënten (bijv. geklopt eiwit mengen)
1-2	Voor het roeren en en mengen van ingrediënten
3	Voor het kneden van zwaar deeg met de kneedhaken
5-7	Voor het roeren en kloppen van ingrediënten (bijv. slagroom) met de roergarde Profi Flexi of de professionele garde
M	Niet geschikt voor het gebruik van de hulpstukken!

Fijne instelling van de hulpstukken

Het apparaat is in de fabriek zodanig ingesteld dat de professionele garde de bodem van de kom bijna aanraakt zodat de ingrediënten optimaal met elkaar worden vermengd. Wanneer de hulpstukken de bodem aanraken of de afstand tot de bodem te groot is, kan dit eenvoudig worden gecorrigeerd. → “Fijne instelling van de hulpstukken” zie pagina 59

Draaiarm

→ Afb. 

De draaiarm wordt naar boven bewogen om een hulpstuk of de kom te plaatsen of te verwijderen. De draaiarm beschikt over een “Easy Arm-lift”-functie, die de opwaartse beweging van de draaiarm ondersteunt.

Kom en deksel

→ Afb. 

Het apparaat wordt geleverd met een speciale kom die door het plaatsen en draaien vast met het basisapparaat wordt verbonden.

Het deksel wordt aan de draaiarm bevestigd en opent automatisch bij het optillen van de draaiarm.

Hulpstukken aanbrengen en verwijderen

→ Afb. 

De hulpstukken zijn bij de beschermkap uitgerust met een hevel die is bestemd om de hulpstukken eenvoudig te verwijderen.

Hulpstuk aanbrengen: richt de hevel naar voren en steek het hulpstuk in de hoofdaandrijving tot het vastklikt. De beschermkap dekt de aandrijving af.

Hulpstuk verwijderen: de hevel en de beschermkap omlaag drukken tot het hulpstuk loslaat en het hulpstuk uit de aandrijving nemen.

Snoeropbergvak

De machine is met een snoeropbergvak uitgerust. De snoerlengte kan passend worden ingesteld door het snoer iets in het vak terug te duwen of verder naar buiten te trekken.



Veiligheidssystemen

Het apparaat beschikt over verschillende veiligheidssystemen. → “*Veiligheidssystemen*” zie pagina 60

Gebruik van de hulpstukken

Gevaar voor letsel!

- De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.
- Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen.
- Werk altijd met aangebracht deksel!
- Voor het bewegen van de draaiarm of het wisselen van hulpstukken in elk geval wachten tot de aandrijving stilstaat.
- Om veiligheidsredenen in elk geval het aandrijvingsbeschermdelsel op de voorste of achterste aandrijving aanbrengen.

Vorbereiding

- Basisapparaat op een gladde, schone en stabiele ondergrond zetten.
- Het aansluitsnoer tot de benodigde lengte uittrekken.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
- Het deksel met de vulopening naar voren op de hoofdaandrijving steken.
- De kom plaatsen. Daarbij op de uitsparingen in het basisapparaat letten.
- De kom tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.

Belangrijk!

Het apparaat kan niet worden ingeschakeld wanneer de kom niet correct is geplaatst.

→ **Afbeeldingenreeks** 

1. Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde Profi Flex, de professionele garde of de kneedhaken selecteren → “*Hulpstukken*” zie pagina 55. De hevel op de beschermkap naar voren richten en het hulpstuk in de hoofdaandrijving steken tot het vastklikt.
2. De ingrediënten in de kom doen.
3. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.

Gevaar voor letsel!

Draaiarm voorzichtig omlaag bewegen! Let erop dat vingers of handen niet worden ingeklemd.

Apparaat bedienen

4. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten. Snelheidsadviezen: → “*Hulpstukken*” zie pagina 55
5. Verwerk de ingrediënten zo lang tot het gewenste resultaat is bereikt.
6. Draaischakelaar op **O** zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
7. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
8. De kom met de klok mee draaien tot hij kan worden opgetild. Kom verwijderen.

9. De hevel op de beschermkap omlaag drukken tot het hulpstuk loslaat en het hulpstuk uit de aandrijving nemen.

10. Deksel van de aandrijving trekken.

Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 58*

N.B.: gebruik ook onze toepassingsvoorbeelden om uw nieuwe apparaat en de functies ervan beter te leren kennen.

→ *“Recepten” zie pagina 58*

In ingrediënten toevoegen

Tijdens de verwerking kunnen ook verdere ingrediënten worden toegevoegd.

→ **Afbeelding **

- Terwijl het apparaat loopt verdere ingrediënten voorzichtig door de vulopening in het deksel toevoegen.

Gevaar voor letsel!

Steek nooit uw vingers, handen of voorwerpen in de vulopening!

→ **Afbeeldingenreeks **

1. Om grotere hoeveelheden of ingrediënten toe te voegen, zet u de draaischakelaar op **O** en wacht u tot het apparaat stilstaat.
 2. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
 3. De ingrediënten direct in de kom doen.
 - Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt. Ingrediënten verder verwerken.
- *“Apparaat bedienen” zie pagina 56*

Gebruik van toebehoren

Bij uw keukenmachine horen een aantal toebehoren waarmee u de functieomvang duidelijk kunt uitbreiden. Afhankelijk van het model omvat de levering al bepaalde toebehoren. Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak of bij de servicedienst worden aangeschaft.

→ *“Toebehoren” zie pagina 61*

Vorbereitung voor toebehoren

Afhankelijk van het toebehoren moet het basisapparaat op verschillende wijze worden voorbereid.

- Basisapparaat op een gladde, schone en stabiele ondergrond zetten.
- Het aansluitsnoer tot de benodigde lengte uittrekken.
- Basisapparaat volgens de afbeelding voorbereiden afhankelijk van het toebehoren.

→ **Afbeelding **

1. Voorbereiding voor hulpstukken.
 2. Voorbereiding voor toebehoren op de zwarte aandrijving met haakse overbrenging en toebehoren dat op de plaats van de kom wordt aangebracht.
 3. Voorbereiding voor toebehoren op de rode aandrijving, bijvoorbeeld mixer of multi-fijnmaakapparaat.
 4. Voorbereiding voor toebehoren op de gele aandrijving zonder uitgang voor levensmiddelen, bijvoorbeeld multi-mixer of citruspers.
 5. Voorbereiding voor toebehoren op de gele aandrijving met uitgang voor levensmiddelen, bijvoorbeeld continue rasp- en snijapparaat.
 - Let op de gele, rode of zwarte markering op de aandrijving en de toebehoren.
- *“Kleurmarkering” zie pagina 54*
- Niet-gebruikte aandrijvingen altijd afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.
 - Alle verdere stappen staan vermeld in de desbetreffende gebruiksaanwijzing van de toebehoren.

Reiniging en verzorging

Het apparaat en de gebruikte hulpstukken moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd. → **Afbeelding 1**

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

- Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact halen.
- Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen stoomreiniger.

Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Basisapparaat reinigen

- Aandrijvingsbeschermdoek verwijderen.
- Veeg het basisapparaat en het aandrijvingsbeschermdoek schoon met een zachte, vochtige doek en droog ze af.

Kom en hulpstukken reinigen

- Reinig de kom en de hulpstukken met een sopje en een zachte doek of spons of doe ze in de vaatwasser.
- Alle onderdelen laten drogen.

Recepten

Slagroom

- 200 g-1500 g
- Room 1½ tot 4 minuten met de professionele garde kloppen op stand **7**, afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room.



Eiwit

- 2-12 eiwitten
- Eiwit 4 tot 6 minuten op stand **7** met de professionele garde kloppen.



Biscuitdeeg

Basisrecept

- 3 eieren
- 3-4 el heet water
- 150 g suiker
- 1 pakjes vanillesuiker
- 150 g bloem
- 50 g zetmeel
- eventueel bakpoeder
- De ingrediënten (behalve de bloem en het zetmeel) ca. 4 tot 6 op stand **7** met de professionele garde tot schuim kloppen.
- Draaischakelaar op stand **1** zetten en de gezeefde bloem en het zetmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel toevoegen en erdoor mengen.



Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

- 3-4 eieren
- 200-250 g suiker
- 1 snufje zout
- 1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen
- 200-250 g boter of margarine (kamertemperatuur)
- 500 g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 150 ml melk
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1**, vervolgens ca. 3-4 minuten op stand **5** met de roergarde Profi Flexi roeren.



Maximum hoeveelheid: 2½ x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

- 125 g boter (kamertemperatuur)
- 100-125 g suiker
- 1 ei
- 1 snufje zout
- wat citroenschil of vanillesuiker
- 250 g bloem
- eventueel bakpoeder
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1**, vervolgens ca. 2-3 minuten op stand **6** met de roergarde Profi Flexi roeren.



Bij meer dan 500 g bloem:

- Ingrediënten met de kneedhaak ca. ½ minuut op stand **1**, vervolgens ca. 3-4 minuten op stand **3** kneden.



Maximumhoeveelheid: 4 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept

- 500 g bloem
- 1 ei
- 80 g vet (kamertemperatuur)
- 80 g suiker
- 200-250 ml lauwe melk
- 25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist
- schil van ½ citroen
- 1 snufje zout
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-6 minuten op stand **3**.



Maximumhoeveelheid: 3 x basisrecept

Pastadeeg

Basisrecept

- 500 g bloem
- 250 g eieren (ca. 5 stuks)
- naar wens 2-3 eetlepels (20-30 g) koud water
- Alle ingrediënten ca. 3 tot 5 minuten op stand **3** tot deeg kneden.



Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Brooddeeg

Basisrecept

- 1000 g bloem
- 3 pakjes gedroogde gist
- 2 tl zout
- 660 ml warm water
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 4-5 minuten op stand **3**.



Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Fijne instelling van de hulpstukken

⚠ Gevaar voor letsel!

Voor de fijne instelling de stekker uit het stopcontact halen.

⚠ Attentie!

Fijne instelling van de hulpstukken alleen in kleine stapjes uitvoeren. De draaiarm moet volledig omlaag kunnen worden bewogen en de hulpstukken mogen daarbij niet op de bodem en tegen de rand van de kom klemmen. De optimale afstand van de hulpstukken tot de kom bedraagt 3mm.

→ Afbeeldingenreeks

- Controleer de actuele instelling terwijl de professionele garde is aangebracht.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
- De hulpstukken met één hand vasthouden. De contramoer met een steeksleutel (10 mm) met de wijzers van de klok mee losdraaien.
- de afstand tot de kom instellen door het hulpstuk te verdraaien (1 hele draaiing komt overeen met 1 mm hoogteverstelling).

Tegen de klok in draaien:

de afstand tot de kom wordt kleiner.

Met de klok mee draaien:

de afstand tot de kom wordt groter.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
- Controleer de afstand van het hulpstuk. De optimale afstand van de hulpstukken tot de kom bedraagt 3 mm. Pas de afstand eventueel aan.

- Als de afstand optimaal is ingesteld, de ontgrendelknop indraaien en de draaiarm terug zetten.
- De hulpstukken met één hand vasthouden. De contraoer met een steeksleutel (10 mm) tegen de klok in vastdraaien.

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht en tot aan het vastklikken werd gedraaid of wanneer een toebehoren met haakse overbrenging op de hoofdaandrijving werd bevestigd en wanneer de draaiarm in de onderste stand is vastgeklikt.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen. Om opnieuw in te schakelen, de draaischakelaar eerst op **O** zetten en dan opnieuw inschakelen.

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging schakelt de motor tijdens het gebruik automatisch uit. Een mogelijke oorzaak is het verwerken van een te grote hoeveelheid levensmiddelen tegelijk.

Draaiarmbeveiliging

De draaiarm kan niet worden ontgrendeld en bewogen wanneer er een toebehoren op de achterste aandrijving is aangebracht.

Hulp bij storingen

N.B.: bij een fout bij de bediening van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect kan het apparaat niet meer worden ingeschakeld. Probeer eerst het probleem te verhelpen aan de hand van de volgende aanwijzingen.

Attentie!

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

Storing

Het apparaat start niet.

Oplossing

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.
- Draaiarm controleren.
Juiste positie? Vastgeklikt?
- De mengkom tot aan de aanslag vastdraaien.
- De beveiliging tegen herinschakeling is actief. Zet de draaischakelaar op **O** en vervolgens terug op de gewenste stand.

Storing

Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik. De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd. Er werd een te grote hoeveelheid ingrediënten gelijktijdig of te lang verwerkt.

Oplossing

- Draaischakelaar op **O** zetten.

Gevaar voor letsel!

Stekker uit het stopcontact nemen.

- Kleinere hoeveelheid verwerken.
- Het apparaat tot kamertemperatuur laten afkoelen.
- Toegestane hoeveelheden niet overschrijden! → "Recepten" zie pagina 58

Storing

De ontgrendelknop is per ongeluk ingedrukt terwijl de aandrijving liep. De draaiarm beweegt naar boven. De aandrijving gaat uit.

Oplossing

- Draaischakelaar op **O** zetten.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
- Draaischakelaar weer op de gewenste snelheid instellen.

Afval



Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

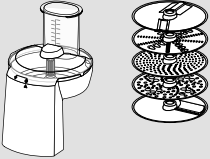
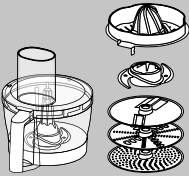
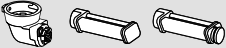
Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Toebehoren

Toebehoren en reserveonderdelen zijn in de handel en via de servicedienst verkrijgbaar. Omdat het productpalet permanent wordt uitgebreid, kunnen er inmiddels nog meer toebehoren zijn die hier niet worden vermeld. Ga daarom naar www.bosch-home.com, om te bekijken welke actuele toebehoren worden aangeboden.

Toebehoren	Aanduiding	Beschrijving
	MUZ9VL1	Continue rasp- en snijapparaat Voor het snijden, raspen en schaven van fruit, groente en andere levensmiddelen.
	MUZ9VLP1	Multimixer met citruspers Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade. Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruits.
	MUZ9PP1	Pasta-voorzetstuk Voor het maken van lintnoedels en deegplakken.

Toebehoren	Aanduiding	Beschrijving
	<p>MUZ9TM1</p>	<p>Multi-fijnmaakset Voor het malen en fijnmaken van kleinere hoeveelheden kruiden, graan, koffie of suiker Voor het fijnmaken en hakken van vlees, vis, harde kaas, kruiden, fruit, groente, noten of chocolade. Voor het mengen van vloeibare of half-vaste levensmiddelen, voor het fijnmaken/fijnhakken van rauwe groenten en fruit en gedroogde vruchten en voor het pureren van gerechten.</p>
	<p>MUZ9HA1</p>	<p>Vleeswolf met worstvuller en kebbevorm Voor het fijnmaken van vers vlees voor tartaar of gehakt. Voor het vullen van worst. Voor het maken van deeg- of gehaktzakjes.</p>
	<p>MUZ9MX1</p>	<p>Mixer Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, het malen van ijsblokjes en het pureren en mengen van soepen en sauzen.</p>
	<p>MUZ9ER1</p>	<p>Roestvrijstalen-mengkom met handgrepen In de kom kunnen max. 1500 g bloem plus ingrediënten worden verwerkt.</p>
	<p>MUZ9KR1</p>	<p>Kunststof-mengkom met handgrepen In de kom kunnen max. 1500 g bloem plus ingrediënten worden verwerkt.</p>
	<p>MUZ9FW1</p>	<p>Vleeswolf Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.</p>

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se "Opskrifter").

Apparatet er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater. Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

Fare for elektrisk stød og brandfare!

- Apparatet må kun tilsluttes en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontrollér, at jordledningssystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftsmæssigt.
- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.

- Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprenser. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

⚠ Fare for at komme til skade!

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet.
- Når svingarmen sænkes ned, stik da ikke fingre og hænder ind i huset, så det undgås, at de kommer i klemme. Indstil ikke svingarmen, mens apparatet er tændt.
- Redskaber må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelseslågene er sat på! Bruges der tilbehør, så anbring skålen, låget og drevbeskyttelseslågene afhængigt af anvisningen!
- Stik aldrig hænderne ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften. Før ikke genstande (f.eks. grydeske) ned i skålen eller påfyldningsskakten. Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele. Dreivet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til dreivet står helt stille.
- Redskaber og tilbehør eller 2 slags tilbehør må aldrig anvendes samtidigt. Overhold både denne brugsanvisning og de pågældende vedlagte brugsanvisninger i forbindelse med brug af tilbehøret.
- Bruges der tilbehør, så vær opmærksom på farvemarkeringen på tilbehøret og dreivet.

⚠ Fare for kvælning!

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

⚠ OBS!

- Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.
- Arbejdsfladen skal være let tilgængelig, fugtighedsbestandig, fast, jævn, tør og tilstrækkelig stor, så skader på grund af sprøjt undgås, og så du kan arbejde uhindret.

⚠ Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → "Rengøring og pleje" se side 68

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	63
Vigtige sikkerhedshenvisninger	63
Overblik	65
Før første brug.....	65
Dele og betjeningselementer.....	65
Brug af redskaber	67
Brug af tilbehør	68
Rengøring og pleje	68
Opskrifter	69
Finindstilling af redskaber.....	70
Sikkerhedssystemer	70
Hjælp i tilfælde af fejl	70
Bortskaffelse.....	71
Reklamationsret.....	71
Tilbehør	72

Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede A**

Motorenhed

- 1 **Drejekontakt**
 - a Indstillingskala
- 2 **Oplåsningsknop**
- 3 **Svingarm**
- 4 **Hoveddrev (sort)**
 - a Åbning til isætning af redskaber
- 5 **Forreste drev (gult)**
 - a Drevbeskyttelseslæg
- 6 **Bageste drev (rødt)**
 - a Drevbeskyttelseslæg
- 7 **Kabelrum**
- 8 **Udsparinger til skål**

Skål

- 9 **Røreskål af rustfrit stål**
- 10 **Låg**
 - a Påfyldningsskakt

Redskaber

- 11 **Rørers ”Profi Flexi” ***
 - a Beskyttelseskappe
 - b Greb til udtagning af redskab

12 Piskeris ”Profi”

- a Beskyttelseskappe
- b Greb til udtagning af redskab

13 Æltekrog

- a Beskyttelseskappe
- b Greb til udtagning af redskab

* afhængigt af model

Bemærk: Afhængigt af modellen leveres køkkenmaskinen med yderligere tilbehør.

Før første brug

Før det nye apparat kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!

Et beskadiget apparat må aldrig tages i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede A**
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug.

→ ”Rengøring og pleje” se side 68

Dele og betjeningselementer

Farvemarkering

Drevene har forskellige farver (sort, gul og rød). Denne farvemarkering kan også findes på tilbehørsdelene. Brug udelukkende tilbehør på drevet med samme farve.

Drev

→ **Billede A**

Apparatet har 3 forskellige drev.

Hoveddrev, sort (4)

Til brug af redskaber eller til brug af tilbehør med et vinkeldrev.



Forreste drev, gult (5)

Til brug af tilbehør med gult forbindelsesstykke.



Bageste drev, rødt (6)

Til brug af tilbehør med rødt forbindelsesstykke.



Drevbeskyttelseslæg (5a og 6a)

Til tildækning af drev, der ikke benyttes.


Flere informationer: → ”Tilbehør” se side 72

Drejekontakt

→ Billede

Den ønskede hastighed vælges, eller apparatet slukkes, med drejekontakten. Apparatet kan ikke længere tændes i tilfælde af en fejl i betjeningen af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller en apparatdefekt.

Indstillinger

M	Kortvarig drift med højeste hastighed/hurtig. Hold kontakten fast i den ønskede tid.
O	Stop/sluk
	Funktion "iblanding" med laveste hastighed/meget langsom.
1...7	Hastighedstrin 1: lav hastighed/langsom 7: højeste hastighed/hurtig

Redskaber

→ Billede

Røreris "Profi Flexi"

Til røring af dej, f.eks. rørt dej eller mousse

Til iblanding af piskede æggehvider eller fløde

Piskeris "Profi"


Til piskning af æggehvider, fløde og til piskning af lette dej, f.eks. lagkagedej

Æltekrog

Til æltning af tunge dej (f.eks. gærdej) og til iblanding af ingredienser, som ikke skal småhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).



Hastighedsanbefalinger

	Til iblanding og skånsom sammenblanding af forskellige ingredienser (f.eks. iblanding af piskede æggehvider)
1-2	Til irøring og sammenblanding af ingredienser
3	Til æltning af tunge dej med æltekrogen
5-7	Til røring og piskning af ingredienser (f.eks. piskefløde) med røreriset "Profi Flexi" eller piskeriset "Profi"
M	Ikke egnet til brug af redskaber!

Finindstilling af redskaber

Apparatet er fra fabrikken indstillet sådan, at piskeriset "Profi" næsten berører skålens bund, så ingredienserne blandes optimalt med hinanden. Hvis redskaberne berører skålens bund eller er for langt væk fra den, kan afstanden nemt korrigeres. → "Finindstilling af redskaber" se side 70

Svingarm

→ Billede

Svingarmen svinges op for at sætte et redskab eller skålen i eller for at tage dem ud. Svingarmen er udstyret med "EasyArm Lift"-funktionen, der understøtter svingarmens bevægelse opad.

Skål og låg

→ Billede

Apparatet leveres med en speciel skål, som forbindes fast med motorheden ved at sætte skålen i og dreje den.

Låget fastgøres på svingarmen og åbner automatisk, når svingarmen løftes.

Isætning og udtagning af redskaber

→ Billede

Redskaberne er udstyret med et greb på beskyttelseskappen, som er beregnet til nemt at kunne tage redskaberne ud.

Isætning af redskab: Indstil grebet, så det peger fremad, og før redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak. Beskyttelseskappen tildækker hoveddrevet.

Udtagning af redskab: Tryk grebet på beskyttelseskappen nedad, indtil redskabet løsner sig, og tag redskabet ud af drevet.

Kabelrum

Apparatet er udstyret med et kabelrum. Netkablets passende længde kan indstilles ved at trække kablet ud eller skyde det tilbage.



Sikkerhedssystemer

Apparatet har forskellige sikkerhedssystemer. → "Sikkerhedssystemer" se side 70

Brug af redskaber

⚠ Fare for at komme til skade!

- Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.
- Stik aldrig fingrene ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften.
- Arbejd kun med anbragt låg.
- Vent altid, indtil drevet står stille, før svingarmen bevæges eller der skiftes redskaber.
- Sæt af sikkerhedsmæssige grunde altid drevbeskyttelseslågene på det forreste og bageste drev.

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat, rent og stabilt underlag.
- Træk netkablet ud til den nødvendige længde.
- Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
- Sæt låget med påfyldningsskakten fremad på hoveddrevet.
- Sæt skålen i. Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne på motorenheden.
- Drej skålen i retning mod uret, indtil den falder i hak.

Vigtigt!

Apparatet kan ikke tændes, hvis skålen ikke er sat korrekt i.

→ Billedrække

1. Vælg røreriset "Profi Flexi", piskeriset "Profi" eller æltekrogen afhængig af forarbejdningsopgaven → "Redskaber" se side 66. Indstil grebet på beskyttelseskappen, så det peger fremad, og før redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
2. Kom ingredienserne, der skal forarbejdes, i skålen.
3. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.

⚠ Fare for at komme til skade!

Sænk svingarmen forsigtigt! Sørg for, at fingre eller hænder ikke kommer i klemme.

Betjening af apparatet

4. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin. Hastighedsanbefalinger: → "Redskaber" se side 66
5. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
6. Stil drejekontakten på **O**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
7. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
8. Drej skålen i retning med uret, indtil den kan løftes af. Tag skålen ud.
9. Tryk grebet på beskyttelseskappen nedad, indtil redskabet løsner sig, og tag redskabet ud af drevet.
10. Træk låget af drevet.

Rengør straks alle dele efter brug. → "Rengøring og pleje" se side 68

Bemærk: Benyt også vores eksempler på brug til at lære dit nye apparat og dets funktioner bedre at kende. → "Opskrifter" se side 69

Påfyldning af flere ingredienser

Under forarbejdningen kan der også påfyldes flere ingredienser.

→ Billede

- Fyld forsigtigt flere ingredienser i gennem påfyldningsskakten i låget, mens apparatet er i gang.

da Brug af tilbehør

⚠ Fare for at komme til skade!

Stik aldrig fingre, hænder eller genstande ind i påfyldningsskakten!

→ **Billedrække**

1. For at fylde større mængder eller ingredienser i stil da drejekontakten på **O**, og vent, indtil drevet står stille.
2. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
3. Fyld ingredienserne direkte i skålen.
 - Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak. Fortsæt forarbejdningen af ingredienserne. → "Betjening af apparatet" se side 67

Brug af tilbehør

Til din køkkenmaskine findes der en række tilbehørsartikler, hvormed funktionsomfanget kan udvides betydeligt. Afhængigt af modellen følger der allerede bestemte tilbehørsartikler med leveringen. Følger en tilbehørsdel ikke med, kan den købes i handlen eller hos kundeservice. → "Tilbehør" se side 72

Forberedelse til tilbehør

Afhængigt af tilbehøret skal motorenheden forberedes forskelligt.

- Stil motorenheden på et glat, rent og stabilt underlag.
- Træk netkablet ud til den nødvendige længde.
- Forbered motorenheden afhængigt af tilbehøret som afbildet.

→ **Billede**

1. Forberedelse til redskaber.
2. Forberedelse til tilbehør med vinkeldrev på det sorte drev og tilbehør, som isættes i stedet for skålen.
3. Forberedelse til tilbehør på det røde drev, f.eks. blender eller multihakker.
4. Forberedelse til tilbehør på det gule drev uden udgangsåbning til fødevarer, f.eks. multiblender eller citruspresse.
5. Forberedelse til tilbehør på det gule drev med udgangsåbning til fødevarer, f.eks. hurtigsnitte.

- Vær opmærksom på gul, rød og sort markering på drev og tilbehør. → "Farvemarkering" se side 65
- Tildæk altid ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslågene.
- Alle yderligere skridt fremgår af den pågældende separate brugsanvisning til tilbehøret.

Rengøring og pleje

Apparatet og de anvendte redskaber skal rengøres grundigt efter hver brug.

→ **Billede**

⚠ Fare for elektrisk stød!

- Træk netstikket ud før rengøring.
- Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen.
- Anvend ikke nogen damprensere.

OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Benyt ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

Rengøring af motorenhed

- Tag drevbeskyttelseslågene af.
- Tør motorenheden og drevbeskyttelseslågene af med en blød og fugtig klud, og tør dem derefter.

Rengøring af skål og redskab

- Rengør skålen, låget og redskaberne med opvaskevand og en blød klud eller svamp, eller kom dem i opvaskemaskinen.
- Lad alle dele tørre.

Opskrifter

Flødeskum

- 200 g-1500 g
- Forarbejd fløden i 1½ til 4 minutter på trin 7, afhængigt af flødens mængde og egenskaber, med piskeriset "Profi".



Æggevider

- 2-12 æggevider
- Forarbejd æggeviderne i 4 til 6 minutter på trin 7 med piskeriset "Profi".



Lagkagedej

Grundopskrift

- 3 æg
- 3-4 spsk. varmt vand
- 150 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 150 g mel
- 50 g maizenamel
- evt. bagepulver
- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 4-6 minutter på trin 7 med piskeriset "Profi", til det skummer.
- Stil drejekontakten på trin 1, og kom det sigtede mel og maizenamel i skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut, og lad det blande sammen med de øvrige ingredienser.



Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Rørt dej

Grundopskrift

- 3-4 æg
- 200-250 g sukker
- 1 knsp. salt
- 1 brev vaniljesukker eller skal af ½ citron
- 200-250 g smør eller margarine (stuetemperatur)
- 500 g mel
- 1 brev bagepulver
- 150 ml mælk
- Rør alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-4 minutter på trin 5 med røreriset "Profi Flexi".



Maks. mængde: 2½ x grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift

- 125 g smør (stuetemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 æg
- 1 knsp. salt
- en smule citronskal eller vaniljesukker
- 250 g mel
- evt. bagepulver
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 2-3 minutter på trin 6 med røreriset "Profi Flexi".



Fra 500 g mel:

- Ælt ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-4 minutter på trin 3 med æltekrogen.



Maks. mængde: 4 x grundopskrift

Gærdej

Grundopskrift

- 500 g mel
- 1 æg
- 80 g fedt (stuetemperatur)
- 80 g sukker
- 200-250 ml lunken mælk
- 25 g frisk gær eller 1 brev tørgær
- skal af en ½ citron
- 1 knsp. salt
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-6 minutter på trin 3 med æltekrogen.



Maks. mængde: 3 x grundopskrift

Nudeldej

Grundopskrift

- 500 g mel
- 250 g æg (ca. 5 stk.)
- efter behov 2-3 spsk. (20-30 g) koldt vand
- Forarbejd alle ingredienserne til en dej i ca. 3 til 5 minutter på trin 3.



Maks. mængde: 1,5 x grundopskrift

Brøddej

Grundopskrift

- 1000 g mel
- 3 breve tørgær
- 2 tsk. salt
- 660 ml varmt vand
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 4-5 minutter på trin 3 med æltekrogen.

Maks. mængde: 1,5 x grundopskrift



Finindstilling af redskaber

⚠ Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud før finindstilling.

OBS!

Foretag kun finindstilling af redskaberne i små trin. Svingarmen skal kunne sænkes helt, og redskaberne må derved ikke klemme på mod skålens bund og kant. Den optimale afstand mellem redskaberne og skålen er 3 mm.

→ Billedrække

- Kontrollér den aktuelle indstilling med piskeriset "Profi" sat i.
- Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
- Hold redskabet fast med den ene hånd. Løsn kontramøtrikken med en gaffelnøgle (10 mm) i retning med uret.
- Indstil afstanden til skålen ved at dreje redskabet (1 hel omdrejning svarer til en højdejustering på 1 mm).

Drejning i retning mod uret:

Afstanden til skålen bliver mindre.

Drejning i retning med uret:

Afstanden til skålen bliver større.

- Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
- Kontrollér redskabets afstand. Den optimale afstand mellem redskaberne og skålen er 3 mm. Tilpas i givet fald afstanden.
- Hvis afstanden er indstillet optimalt, så tryk på oplåsningsknappen, og vip svingarmen tilbage.
- Hold redskabet fast med den ene hånd. Spænd kontramøtrikken fast med en gaffelnøgle (10 mm) i retning mod uret.

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Apparatet kan kun tændes, når skålen er sat i og drejet, indtil den er faldet i hak, eller når der er fastgjort et tilbehør med vinkeldrev på hoveddrevet, og når svingarmen er faldet i hak i nederste position.

Genindkoblingssikring

Apparatet forbliver tændt ved strømsvigt, men motoren går herefter ikke i gang igen. For at genindkoble apparatet stil da først drejekontakten på **O**, og så tænd for det igen.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen slukker automatisk motoren under brug. En mulig årsag kan være, at der forarbejdes for store mængder fødevarer.

Svingarmssikring

Svingarmen kan ikke låses op og bevæges, når der er anbragt et tilbehør på det bageste drev.

Hjælp i tilfælde af fejl

Bemærk: Apparatet kan ikke længere tændes i tilfælde af en fejl i betjeningen af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller en apparatdefekt. Forsøg først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende henvisninger.

OBS!

Kan en fejl ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice.

Fejl

Apparatet starter ikke.

Afhjælpning

- Kontrollér strømforsyningen.
- Kontrollér netstikket.
- Kontrollér svingarmen.
Rigtig position? Faldet i hak?
- Drej skålen fast indtil stop.
- Genindkoblingssikringen er aktiv. Stil drejekontakten på **O** og herefter tilbage på det ønskede trin.

Fejl

Apparatet slukker under brug. Overbelastningssikringen er aktiveret. Der blev forarbejdet en for stor mængde ingredienser samtidigt, eller de blev forarbejdet for længe.

Afhjælpning

- Stil drejekontakten på **O**.

⚠ Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud.

- Reducér forarbejdningmængden.
- Lad apparatet køle af til stuetemperatur.
- Overskrid ikke tilladte maks. mængder.
→ "Opskrifter" se side 69

Fejl

Oplåsningsknappen blev ved en fejltagelse betjent, mens drevet var i gang. Svingarmen bevæger sig opad. Drevet slukker.

Afhjælpning

- Stil drejekontakten på **O**.
- Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
- Stil drejekontakten på den ønskede hastighed igen.

Bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

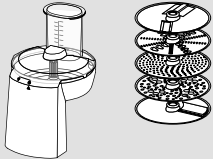
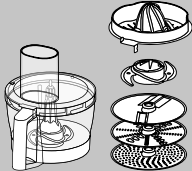
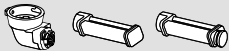
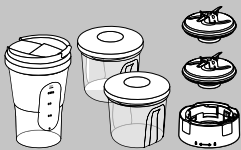
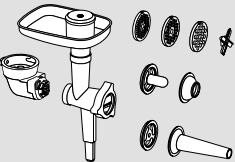

Indsendelse til reparation

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Tilbehør

Tilbehør og reservedele kan købes i handlen og hos kundeservice. Da produktpaletten hele tiden udvides, kan der imidlertid findes yderligere tilbehør, som ikke er anført her. Besøg derfor www.bosch-home.com for at se, hvilke aktuelle tilbehørsartikler, der tilbydes.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9VL1	Hurtigsnitner Til skæring, raspning og rivning af frugt, grøntsager og andre fødevarer.
	MUZ9VLP1	Multiblender med citruspresse Til hakning af krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til rivning af gulerødder, ræddike og ost, til rivning af nødder og kølet chokolade. Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.
	MUZ9PP1	Nudelforsats Til fremstilling af dejplader og båndnudler.
	MUZ9TM1	Multihakkersæt Til maling og småhakning af mindre mængder krydderier, korn, kaffe og sukker Til småhakning og hakning af kød, fisk, hård ost, krydderurter, frugt, grøntsager, nødder eller chokolade. Til miksning af fyldende og halvfaste fødevarer, til småhakning/hakning af rå frugt og grøntsager samt frosne frugter og til purering af madvarer.
	MUZ9HA1	Kødhakker med pølsestopper- og keb-beindsats Til småhakning af råt kød til tatar eller forloren hare. Til stopning af pølse. Til fremstilling af fars- eller hakkekødsruller.
	MUZ9MX1	Blender Til miksning af drikkevarer, til purering af frugt og grøntsager, til fremstilling af mayonnaise, til småhakning af frugt, nødder og isterninger, til purering og miksning af supper og sovse.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9ER1	Røreskål af rustfrit stål med greb I skålen kan der forarbejdes op til 1500 g mel plus ingredienser.
	MUZ9KR1	Røreskål af plastik med greb I skålen kan der forarbejdes op til 1500 g mel plus ingredienser.
	MUZ9FW1	Kødhakker Til småhakning af rådt kød til tatar eller forloren hare.

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder (se "Oppskrifter") må ikke overskrides.

Apparatet er egnet til røring, elting og pisking av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater.

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

Fare for elektrisk støt og brannfare

- Apparatet skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømnnett med vekselstrøm. Kontroller at systemet for husets jordleder er forskriftsmessig installert.
- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.

- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

⚠ Fare for skade!

- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk.
- Grip ikke inn i huset når svingarmen senkes ned, slik at du unngår å klemme fingre og hender. Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på.
- Verktøyet må bare brukes med innsatt bolle, påsatt lokk og beskyttelseslokk satt på drevet! Sett på bolle, lokk og beskyttelseslokk for drev iht. instruksjonene ved bruk av tilbehør!
- Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Før ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten. Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Det må aldri brukes verktøy og tilbehør eller 2 tilbehør samtidig. Ved bruk av tilbehøret, må denne og de andre vedlagte bruksanvisningene følges.
- Ved bruk av tilbehør må du ta hensyn til fargekodingen på tilbehøret og drevet.

⚠ Fare for kvelning!

Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ Obs!

- Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.
- Arbeidsflaten må være lett tilgjengelig, fuktighetsbestandig, hard, jevn, tørr og tilstrekkelig stor for å unngå skader på grunn av sprut, og slik at man kan arbeide uhindret.

⚠ Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. → ”Rengjøring og pleie” se side 79

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside.

Innhold

Korrekt bruk	74
Viktige sikkerhetsanvisninger	74
En oversikt	76
Før første gangs bruk	76
Deler og betjeningselementer	76
Bruk av verktøyet	78
Bruk av tilbehør	79
Rengjøring og pleie	79
Oppskrifter	80
Finjustering av verktøy	81
Sikkerhetssystemer	81
Hjelp ved feil	81
Avfallshåndtering	82
Garanti	82
Tilbehør	83

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde** 

Basisapparat

- 1 **Dreiebryter**
 - a Justeringsskala
- 2 **Utløsningstast**
- 3 **Svingarm**
- 4 **Hoveddrev (svart)**
 - a Åpning for innsetting av verktøy
- 5 **Fremre drev (gult)**
 - a Beskyttelseslokk for drevet
- 6 **Bakre drev (rødt)**
 - a Beskyttelseslokk for drevet
- 7 **Kabeloppbevaring**
- 8 **Utsparinger for bolle**

Bolle

- 9 **Rørebolle i rustfritt stål**
- 10 **Lokk**
 - a Påfyllingssjakt

Verktøy

- 11 **Rørepinne "Profi Flexi" ***
 - a Beskyttelseshette
 - b Utløserarm for verktøy

12 "Profi"-visp

- a Beskyttelseshette
- b Utløserarm for verktøy

13 Eltekrok

- a Beskyttelseshette
- b Utløserarm for verktøy

* avhengig av modell


Merk: Kjøkkenmaskinen kan bli levert med annet tilbehør i tillegg, avhengig av modell.

Før første gangs bruk

Før det ny apparatet kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!

Du må aldri ta i bruk et apparat som har skader!

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmaterieill.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde** 
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk.

→ "Rengjøring og pleie" se side 79

Deler og betjeningselementer

Fargekoding

Drevene har ulike farger (svart, gul og rød). Denne fargekodingen finner du også på tilbehørsdelene. Du må bare bruke tilbehør på drev med samme farge.

Drev

→ **Bilde** 

Apparatet er utstyrt med 3 ulike drev.

Hoveddrev, svart (4)

Til bruk av verktøyet, eller til bruk av tilbehør med vinkeldrev.



Fremre drev, gult (5)

Til bruk av tilbehør med gul koblingsdel.



Bakre drev, rødt (6)

Til bruk av tilbehør med rød koblingsdel.



Beskyttelseslokk for drevet (5a og 6a)

For å dekke til drev som ikke er i bruk.

Mer informasjon: → "Tilbehør" se side 83


Dreiebryter

→ **Bilde** 

Med dreiebryteren velges ønsket hastighet, eller apparatet slås av.

Dersom det oppstår feil på apparatets betjening, den elektroniske sikringen utløses, eller det oppstår defekt på apparatet, er det ikke lenger mulig å slå apparatet på.

**Innstillinger**

M	Momentkobling med høyeste turtall / hurtig. Hold fast bryteren i ønsket tid.
O	Stopp / slå av
	Funksjon „Innrøring” med laveste hastighet / svært sakte.
1...7	Hastighetstrinn 1: lavt turtall / sakte 7: høyeste turtall / hurtig

Verktøy

→ **Bilde** 

Rørepinne "Profi Flexi"

Til røring av deig, f.eks. rørt deig eller mousse

Til innrøring av stivpisket eggehvite eller kremfløte


**Profi-visp**

til pisking av eggehvite, fløte og til pisking av lette deiger, f.eks. sukkerbrødrøre

**Eltøkrok**

Til elting av tunge deiger (f.eks. gjærdeig) og til innrøring av ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter)

**Anbefalte hastigheter**

	Til innrøring og skånsom blanding av ulike ingredienser (f.eks. innrøring av stivpisket eggehvite)
1-2	Til innrøring og blanding av ingredienser
3	Til elting av tunge deiger med eltekroken
5-7	Til røring og pisking av ingredienser (f.eks.) med "Profi Flexi"-rørepinnen eller "Profi"-vispen
M	Ikke egnet til bruk med verktøyet!

Fininnstilling av verktøyet

Ved levering fra fabrikk er apparatet innstilt slik at Profi-vispen nesten berører bunnen i bollen, slik at ingrediensene blandes optimalt med hverandre. Dersom verktøyet berører bunnen i bollen eller har for stor avstand til den, er det lett å justere avstanden. → "Finjustering av verktøy" se side 81

Svingarm

→ **Bilde** 

Svingarmen svinges opp når et verktøy eller bollen skal settes inn eller tas ut. Svingarmen er utstyrt med "Easy Arm Lift"-funksjon som støtter svingarmens bevegelse oppover.

**Bolle og lokk**

→ **Bilde** 

Apparatet leveres med en spesiell bolle som kobles til basisapparatet ved at den settes inn og dreies fast.

Lokket festes på svingarmen og åpnes automatisk når svingarmen løftes.

Sette inn og ta ut verktøy

→ **Bilde** 

Verktøyet har en arm for enkelt uttak av verktøyet på beskyttelseslokket.

Sette inn verktøy: Sett armen så den peker framover og stikk verktøyet inn i hoveddrevet til det går i lås. Beskyttelseslokket dekker til drevet.

Ta ut verktøy: Press armen på beskyttelseslokket ned til verktøyet løsner, og ta verktøyet ut av drevet.

Kabeloppbevaring

Apparatet er utstyrt med kabeloppbevaring. Lengden på strømkabelen kan justeres etter behov ved at kabelen trekkes ut eller skyves inn.



Sikkerhetssystemer

Apparatet er utstyrt med ulike sikkerhetssystemer. → "Sikkerhetssystemer" se side 81

Bruk av verktøyet

⚠ Fare for skade!

- Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er avsluttet.
- Under driften må du aldri gripe ned bollen eller påfyllingssjakten.
- Du må kun arbeide med påsatt lokk.
- Det er tvingende nødvendig å vente til drevet står stille, før svingarmen bevegges eller det byttes verktøy.
- Av sikkerhetsgrunner er det tvingende nødvendig å sette beskyttelseslokket for drevet på fremre og bakre drev.

Forberedelse

- Plasser basisapparatet på et glatt, rent og underlag.
- Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.
- Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
- Sett lokket med påfyllingssjakten vendt fram på hoveddrevet.
- Sett inn bollen. Vær da oppmerksom på utsparingene i basisapparatet.
- Drei inn bollen mot urviseren til den går i lås.

Viktig!

Det er ikke mulig å slå apparatet på dersom bollen ikke er satt korrekt inn.

→ Bildesekvens

1. Velg "Profi Flexi"-rørepinnen, "Profi"-vispen eller eltekroken, alt etter hvilket arbeid som skal utføres → "Verktøy" se side 77. Sett armen på beskyttelseslokket så den vender framover, og stikk verktøyet inn i hoveddrevet til det går i lås.
2. Fyll ingrediensene som skal bearbeides på bollen.
3. Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.

⚠ Fare for skade!

Senk svingarmen forsiktig ned! Pass på at du ikke klemmer fingrene eller hendene.

Betjening av apparatet

4. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn. Anbefalte hastigheter: → "Verktøy" se side 77
5. Bearbeid ingrediensene helt til ønsket resultat er oppnådd.
6. Sett dreiebryteren på **O**. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
7. Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
8. Drei bollen med urviseren til du kan løfte den. Ta ut bollen.
9. Press armen på beskyttelseslokket ned til verktøyet løsner og du kan ta det ut av drevet.
10. Ta lokket av drevet.

Rengjør alle delene straks etter bruk.

→ "Rengjøring og pleie" se side 79

Merk: Du kan også bruke våre eksempler på bruk til å bli bedre kjent med ditt nye apparat og funksjonene. → "Oppskrifter" se side 80

Påfylling av ingredienser

Du kan fylle på flere ingredienser under arbeidet.

→ Bilde

- Fyll flere ingredienser forsiktig på gjennom påfyllingsåpningen i lokket når apparatet er i gang.

⚠ Fare for skade!

Du må aldri stikke fingre, hender eller gjenstander inn i påfyllingssjakten!

→ Bildesekvens 

1. Hvis du skal fylle på større mengder eller ingredienser, må du sette dreiebryteren på **O** og vente til drevet har stanset.
2. Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
3. Fyll ingrediensene rett på bollen.
 - Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås. Fortsett å bearbeide ingrediensene. → *"Betjening av apparatet"* se side 78

Bruk av tilbehør

Det finnes en hel rekke tilbehørsartikler til kjøkkenmaskinen. Ved å bruke dem utvider du funksjonene betydelig. Noen tilbehørsartikler er allerede inkludert i leveransen, avhengig av modell. Dersom en tilbehørsdel ikke er inkludert, kan den fås i handelen eller hos kundeservice. → *"Tilbehør"* se side 83

Forberedelse for tilbehør

Basisapparatet må forberedes på ulike måter, avhengig av hvilket tilbehør som skal brukes.

- Plasser basisapparatet på et glatt, rent og underlag.
- Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.
- Forbered basisapparatet i samsvar med tilbehøret, som vis i illustrasjonen.

→ Bilde 

1. Forberedelse for verktøy.
2. Forberedelse for tilbehør på det svarte drevet, med vinkeldrev og tilbehør som settes inn i stedet for bollen.
3. Forberedelse for tilbehør på det røde drevet, f.eks. mikser eller multikutter.
4. Forberedelse for tilbehør på det gule drevet, uten utløpsåpning for matvarer, f.eks. multi-mikser eller sitruspresse.

5. Forberedelse for tilbehør på det gule drevet, med utløpsåpning for matvarer, f.eks. gjennomløpskutter.
 - Vær oppmerksom på gul, rød eller svart markering på drev og tilbehør.
 - *"Fargekoding"* se side 76
 - Drev som ikke blir brukt, må alltid dekkes til med beskyttelseslokk for drev.
 - Alle videre trinn finner du i tilhørende, separate bruksanvisning for tilbehøret.

Rengjøring og pleie

Apparatet og alt verktøy som brukes, må rengjøres grundig etter hver bruk.

→ Bilde **⚠ Fare for elektrisk støt!**

- Før rengjøring må støpselet trekkes ut.
- Basisapparatet må aldri dypes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk damprensere.

Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!

Rengjøring av basisapparatet

- Ta av beskyttelseslokket for drevet.
- Tørk basisapparatet og beskyttelseslokket for drevet rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.

Rengjøring av bolle og verktøy

- Rengjør bollen, lokket og verktøyet med såpevann og en myk klut eller svamp, eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- Alle delene må tørkes.

Oppskrifter

Stivpisket kremfløte

- 200 g-1500 g
- Bearbeid fløten med "Profi"-vispen i 1½ til 4 minutter på trinn 7, avhengig av mengde og fløtens egenskaper.



Eggehvite

- 2-12 eggehviter
- Eggehvitene bearbeides med "Profi"-vispen i 4 til 6 minutter på trinn 7.



Sukkerbrødrøre

Grunnopskrift

- 3 egg
- 3-4 ss varmt vann
- 150 g sukker
- 1 pk vaniljesukker
- 150 g mel
- 50 g potetmel
- ev. bakepulver
- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i ca. 4-6 minutter på trinn 7 med "Profi"-vispen til det skummer.
- Dreiebryteren settes på trinn 1 og det siktete melet og potetmelet røres inn i ca. ½ til 1 minutt. Fyll på én skje av gangen.



Største mengde: 2 x grunnopskriften

Rørt deig

Grunnopskrift

- 3-4 egg
- 200-250 g sukker
- 1 klype salt
- 1 pk vaniljesukker eller skall av ½ sitron
- 200-250 g smør eller margarin (romtemperatur)
- 500 g mel
- 1 pk bakepulver
- 150 ml melk
- Alle ingrediensene røres sammen i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn 5 med "Profi Flexi"-rørepinnen.



Største mengde: 2 ½ x grunnopskriften

Mørdeig

Grunnopskrift

- 125 g smør (romtemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 egg
- 1 klype salt
- litt skall av sitron eller vaniljesukker
- 250 g mel
- ev. bakepulver
- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 2-3 minutter på trinn 6 med "Profi Flexi"-rørepinnen.



Fra og med 500 g mel:

- Ett ingrediensene med eltekroken i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn 3.



Største mengde: 4 x grunnopskriften

Gjærdeig

Grunnopskrift

- 500 g mel
- 1 egg
- 80 g fett (romtemperatur)
- 80 g sukker
- 200-250 ml lunken melk
- 25 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær
- Skall av ½ sitron
- 1 klype salt
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3-6 minutter på trinn 3 med eltekroken.



Største mengde: 3 x grunnopskriften

Pastadeig

Grunnopskrift

- 500 g mel
- 250 g egg (ca. 5 stk.)
- etter behov 2-3 ss (20-30 g) kaldt vann
- Alle ingrediensene bearbeides til en deig i ca. 3 til 5 minutter på trinn 3.



Største mengde: 1,5 x grunnopskriften

Brøddeig

Grunnoppskrift

- 1000 g mel
- 3 pk tørrgjær
- 2 ts salt
- 660 ml varmt vann
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 4-5 minutter på trinn **3** med eltekroken.

Største mengde: 1,5 x grunnoppskriften



Finjustering av verktøy

⚠ Fare for skade!

Før finjusteringen må støpselet trekkes ut.

Obs!

Finjusteringen av verktøyet skal alltid utføres i små trinn. Svingarmen må kunne senkes helt ned, og verktøyet må ikke klemmes fast i bunnen eller kanten av bollen. Optimal avstand mellom verktøy og bolle er 3 mm.

→ Bildesekvens

- Kontroller den aktuelle innstillingen når "Profi"-vispen er satt inn.
- Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
- Hold fast verktøyet med én hånd. Løsne kontramutteren med urviseren med en fastnøkkel (10 mm).
- Still inn avstanden til bollen ved å dreie på verktøyet (1 hel omdreining svarer til en høydejustering på 1 mm).

Dreining mot urviseren:

Avstanden til bollen blir mindre.

Dreining med urviseren:

Avstanden til bollen blir større.

- Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.
- Kontroller verktøyets avstand. Optimal avstand mellom verktøy og bolle er 3 mm. Juster avstanden ved behov.
- Når avstanden er innstilt optimalt, kan du trykke på utløsningstasten og vippe svingarmen tilbake.
- Hold fast verktøyet med én hånd. Skru kontramutteren fast mot urviseren med en fastnøkkel (10 mm).

Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring

Det er bare mulig å slå apparatet på når bollen er satt inn og dreid til den er gått i lås, eller når et tilbehør med vinkeldrev er festet til hoveddrevet, og når svingarmen er gått i lås i nederste stilling.

Sikring mot gjeninnkobling

Ved strøbrudd forblir apparatet innkoblet, men motoren starter ikke igjen når strømmen kommer tilbake. For å slå apparatet på igjen må du først vri dreiebryteren på **O** og deretter slå den på på nytt.

Overlastvernet

Overlastvernet slår motoren automatisk av under bruk. En mulig årsak kan være bearbeidelse av for store mengder.

Svingarmsikring

Det er ikke mulig å låse opp og bevege svingarmen når det er montert tilbør på det bakre drevet.

Hjelp ved feil

Merk: Hvis det oppstår feil på betjeningen av apparatet, en elektronisk sikring utløses eller det oppstår defekt på apparatet, er det ikke lenger mulig å slå apparatet på. Forsøk først å utbedre det oppståtte problemet ved hjelp av de følgende henvisningene.

Obs!

Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Feil

Apparatet starter ikke.

Utbedring

- Kontroller strømforsyningen.
- Kontroller støpselet.
- Kontroller svingarmen. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i lås?
- Skru bollen fast til stopp.
- Sikringen mot gjeninnkobling er aktiv. Sett dreiebryteren på **O**, og sett den deretter tilbake på ønsket trinn.

Feil

Apparatet slår seg av under bruk. Overlastvernet er aktivert. Det er arbeidet med en for stor mengde ingredienser samtidig eller for lenge.

Utbedring

- Sett dreiebryteren på **O**.

Fare for skade!

Trekk ut støpselet.

- Arbeidsmengden må reduseres.
- La apparatet avkjøles til romtemperatur.
- Tillatte største mengder må ikke overskrides! → "Oppskrifter" se side 80

Feil

Ved en feiltakelse ble utløsningstasten betjent når drevet var i gang. Svingarmen beveger seg oppover. Drevet kobler seg ut.

Utbedring

- Sett dreiebryteren på **O**.
- Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.
- Sett dreiebryteren på ønsket hastighet igjen.

Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakkingsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

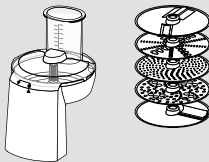
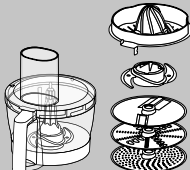


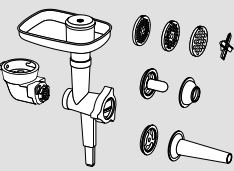

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Det tas forbehold om endringer.

Tilbehør

Tilbehør og reservedeler kjøpes hos forhandleren eller hos kundeservice. Ettersom produktutvalget stadig utvides, kan det være kommet til tilbehør som ikke er angitt her. Besøk derfor www.bosch-home.com for å se hvilke aktuelle tilbehørsartikler som tilbys.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9VL1	Gjennomløpskutter Til skjæring, rasping og riving av frukt, grønnsaker og andre matvarer.
	MUZ9VLP1	Multimikser med sitruspresse Til hakking av urter, grønnsaker, epler og kjøtt, til rasping av gulrøtter, reddik og ost, til riving av nøtter og kald sjokolade. Til pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.
	MUZ9PP1	Pastarulle Til å lage lasagneplater og tagliatelle.
	MUZ9TM1	Multikutter-sett Til maling og kutting av mindre mengder krydder, korn, kaffe eller sukker Til kutting og hakking av kjøtt, fisk, hard ost, urter, frukt, grønnsaker, nøtter eller sjokolade. Til blanding av flytende hhv. halvfast matvarer, til kutting/hakking samt av rå frukt og grønnsaker, samt frossen frukt, og til mosing av mat.
	MUZ9HA1	Kjøttkvern med pølsestapper- og kebbeinnsats Til kutting av ferskt kjøtt til biff tartar eller kjøttpudding. Til stapping av pølser. Til produksjon av deig- eller kjøttdeigpasties.
	MUZ9MX1	Mikser Til miksing av drikker, til mosing av frukt og grønnsaker, til tilberedning av majones, til kutting av frukt, nøtter og isbiter, til mosing og miksing av supper og sauser.

Tilbehør	Betegnelse	Beskrivelse
	MUZ9ER1	Rørebolle av rustfritt stål med håndtak I bollen kan det bearbeides opptil 1500 g mel pluss ingredienser.
	MUZ9KR1	Rørebolle av plast med håndtak I bollen kan det bearbeides opptil 1500 g mel pluss ingredienser.
	MUZ9FW1	Kjøttkvern For kutting av ferskt kjøtt til biff tartar eller kjøttpudding.

Användning för avsett ändamål

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte största tillåtna mängder (se "Recept").

Apparaten är avsedd för omrörning, knådning och vispning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehör delar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör. Använd aldrig tillbehör delarna till andra apparater.

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas till ett växelströmsnät via ett enligt gällande bestämmelser installerat jordat eluttag. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt gällande bestämmelser.
- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.

- Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.
- Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

⚠ Risk för personskador!

- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget.
- Stick inte in handen i höljet när du sänker svängarmen. Risk för klämskador på fingrar och händer. Ändra inte den ställbara funktionsarmen medan apparaten är igång.
- Använd verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken över drivningarna har monterats. Sätt in skålen, locket och drivningsskydden enligt instruktionerna när du använder tillbehör!
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång. För inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret. Håll händer, hår, kläder och andra föremål borta från roterande delar. Efter avstängning fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Använd aldrig verktyg och tillbehör eller 2 tillbehör samtidigt. När du använder tillbehör måste du följa både den här bruksanvisningen och eventuella medföljande bruksanvisningar.
- Var noga med färgmärkningen på tillbehör och drivningar när du använder tillbehör.

⚠ Risk för kvävning!

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ Varning!

- Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång.
- Arbetsytan ska vara lättillgänglig, fukttålig, stabil, jämn, torr och tillräckligt stor för att tåla skvätt och spill och för att arbetet ska kunna ske obehindrat.

⚠ Viktigt!

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → "Rengöring och skötsel" se sidan 90

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

Användning för avsett ändamål.....	85
Viktiga säkerhetsanvisningar.....	85
Översikt.....	87
Före första användningen.....	87
Delar och manöverorgan.....	88
Användning av verktygen.....	89
Användning av tillbehör.....	90
Rengöring och skötsel.....	90
Recept.....	91
Fininställning av verktygen.....	92
Säkerhetssystem.....	93
Råd vid fel.....	93
Avfallshantering.....	93
Konsumentbestämmelser.....	93
Tillbehör.....	94

Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ **Figur A**

Motordel

- 1 **Vridreglage**
 - a Inställningsskala
- 2 **Låsknapp**
- 3 **Svängarm**
- 4 **Huvuddrivning (svart)**
 - a Öppning för insättning av verktygen
- 5 **Främre drivning (gul)**
 - a Skyddslock över drivning
- 6 **Bakre drivning (röd)**
 - a Skyddslock över drivning
- 7 **Kabelförvaring**
- 8 **Urtag för skål**

Skål

- 9 **Blandarskål av rostfritt stål**
- 10 **Lock**
 - a Påfyllningsrör

Verktyg

11 Grovvisp Profi Flexi *

- a Skyddskåpa
- b Spak för verktygsuttagning

12 Ballongvisp Profi

- a Skyddskåpa
- b Spak för verktygsuttagning

13 Degkrok

- a Skyddskåpa
- b Spak för verktygsuttagning

* beroende på modell

Anmärkning: Beroende på modellen levereras köksmaskinen med fler tillbehör.

Före första användningen

Innan du använder den nya apparaten måste du packa upp den helt och rengöra och kontrollera den.

Varning!

Använd aldrig apparaten om den är skadad!

- Ta ut motordelen och alla tillbehörsdelen ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 90

Delar och manöverorgan

Färgmärkning

Drivningarna har olika färger (svart, gul och röd). Färgmärkningen finns också på tillbehörsdelarna. Använd ett tillbehör enbart på den drivning som har samma färg.

Drivningar

→ Bild

Apparaten har 3 olika drivningar.

Huvuddrivning, svart (4)

För användning av verktygen eller för användning av tillbehör med vinkeldrev.



Främre drivning, gul (5)

För användning av tillbehör med gul anslutningsdel.



Bakre drivning, röd (6)

För användning av tillbehör med röd anslutningsdel.



Skyddslock över drivningar (5a och 6a)

För övertäckning av drivningar som inte används.

Mer information: → "Tillbehör" se sidan 94


Vridreglage

→ Bild

Med vridreglaget kan du välja önskad hastighet eller stänga av apparaten.. Om du gör en felaktig manöver med apparaten, om de elektroniska säkringarna löser ut eller om maskinen är defekt går det inte att starta apparaten på nytt.



Inställningar

M	Momentkoppling med högsta varvtal / snabb. Håll fast reglaget under önskad tid.
O	Stopp / Avstängning
	Funktion "Nedrorning" med lägsta varvtal / mycket långsam.
1...7	Hastighetslägen 1: lågt varvtal / långsam 7: högsta varvtal / snabb

Verktyg

→ Bild

Grovvisp Profi Flexi

För blandning av smet, t.ex. kaksmet eller mousse och för nedrorning av vispad äggvita eller grädde



Ballongvisp Profi

För vispning av äggvita och grädde och för blandning av lätta degar, t.ex. småkaksdeg




Degkrokar

För knådning av kraftiga degar (t.ex. jäsdeg) och för nedrorning av ingredienser som inte ska finförde-las (t.ex. russin, chokladbitar).



Hastighetsrekommendationer

	För nedrorning och skonsam blandning av olika ingredienser (t.ex. nedrorning av äggvita)
1-2	För nedrorning och blandning av ingredienser
3	För knådning av kraftiga degar med degkrokan
5-7	För omrörning och vispning av ingredienser (t.ex. vispgrädde) med grovvispen eller ballongvispen
M	Inte lämplig vid användning med verktygen!

Fininställning av verktygen

Apparaten ställs in vid fabriken så att ballongvispen nätt och jämnt vidrör skålens botten, detta för att ingredienserna ska bli optimalt sammanblandade. Om verktygen berör skålens botten eller har för långt avstånd till den är det enkelt att korrigera avståndet. → "Fininställning av verktygen" se sidan 92

Svängarm

→ Bild

Svängarmen kan svängas uppåt så att ett verktyg kan sättas in eller tas ut. Svängarmen är försedd med funktionen "EasyArm Lift" som stöder svängarmens uppåtrörelse.



Skål och lock

→ Bild

Apparaten levereras med en speciell skål som när den sätts in och vrids blir fast förbunden med motordelen.

Locket fästs vid svängarmen och öppnas automatiskt när svängarmen lyfts.

Insättning och uttagning av verktyg

→ Bild

Verktygen är försedda med en spak vid skyddskåpan som gör det lätt att ta ut verktygen.

Insättning av verktyg: Dra spaken framåt och stick in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast. Skyddskåpan täcker drivningen.

Uttagning av verktyg: Tryck spaken och skyddskåpan nedåt tills verktyget lösgörs och ta sedan ut verktyget ur drivningen.

Kabelförvaring

Apparaten är försedd med ett kabelförvaringsfack. Du kan anpassa nätkabelns längd efter behov genom att dra ut eller skjuta in den.



Säkerhetssystem

Apparaten har olika säkerhetssystem.

→ "Säkerhetssystem" se sidan 93

Användning av verktygen

Risk för personskador!

- Sätt inte in stickkontakten i vägguttaget förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara.
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång.
- Locket ska alltid vara påsatt när apparaten är igång.
- Vänta alltid tills apparaten står stilla innan du flyttar svängarmen eller byter verktyg.
- Av säkerhetsskäl måste skyddslocken till den främre och den bakre drivningen alltid vara påsatta.

Förberedelser

- Ställ motordelen på ett slätt, stabilt och rent underlag.
- Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.
- Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
- Skjut locket med påfyllningsröret framåt över huvuddrivningen.
- Sätt in skålen. Observera urtagen i motordelen.
- Vrid skålen moturs tills den snäpper fast.

Viktigt!

Det går inte att starta apparaten om skålen inte är rätt insatt.

→ Bildserie

1. Välj allt efter bearbetningsuppgiften grovvispen, ballongvispen eller degkroken → "Verktyg" se sidan 88. Dra spaken på skyddskåpan framåt och sätt in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
2. Fyll på de ingredienser som ska bearbetas i blandarskålen.
3. Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen till stopp.

Risk för personskador!

Sänk ned svängarmen försiktigt. Se till att fingrarna eller handen inte kommer i kläm.

Användning av apparaten

4. Sätt in stickkontakten. Ställ vridreglaget i önskat läge. Hastighetsrekommendationer: → "Verktyg" se sidan 88
5. Bearbeta ingredienserna tills det önskade resultatet har nåtts.
6. Ställ vridreglaget i läge **O**. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
7. Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
8. Vrid skålen medurs tills det går att lyfta upp den. Ta ut skålen.
9. Tryck ned spaken på skyddskåpan tills verktyget lösgörs och ta sedan ut verktyget ur drivningen.
10. Dra av locket från drivningen.

Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 90

Anmärkning: Utnyttja också våra användningsexempel för att lära känna din nya apparaten och dess funktioner. → "Recept" se sidan 91

Påfyllning av ingredienser

Du kan också fylla på fler ingredienser under bearbetningen.

→ Bild

- Fyll medan apparaten är igång försiktigt på de extra ingredienserna genom påfyllningsröret i locket.

Risk för personskador!

Stick aldrig in fingrarna, handen eller några föremål i påfyllningsröret!

→ Bildserie

1. Om du vill fylla på större mängder eller ingredienser måste du ställa vridreglaget i läge **O** och vänta tills apparaten står stilla.
2. Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
3. Fyll på ingredienserna direkt i skålen.
 - Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen till stopp. Fortsätt att bearbeta ingredienserna. → "Användning av apparaten" se sidan 89

Användning av tillbehör

Till din köksmaskin finns ett antal tillbehörsartiklar som utökar funktionsomfattningen betydligt. Allt efter modellen ingår redan vissa tillbehörsartiklar i leveransen. Om ett tillbehör inte ingår kan du köpa det i fackhandeln eller via kundtjänsten.

→ "Tillbehör" se sidan 94

Förberedelser för tillbehör

För varje tillbehör måste motordelen förberedas särskilt.

- Ställ motordelen på ett slätt, stabilt och rent underlag.
- Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.
- Förbered motordelen enligt bilderna för varje enskilt tillbehör.

→ Bild

1. Förberedelser för verktyg.
2. Förberedelser för tillbehör på den svarta drivningen med vinkeldrev och tillbehör som används istället för skålen.
3. Förberedelser för tillbehör på den röda drivningen, t.ex. mixer eller multifinfördelare.
4. Förberedelser för tillbehör på den gula drivningen utan utloppsöppning för matvaror, t.ex. multimixer eller citruspress.
5. Förberedelser för tillbehör på den gula drivningen med utloppsöppning för matvaror, t.ex. grönsaksskärare.
 - Observera de gula, röda eller svarta märkningarna på drivningar och tillbehör. → "Färgmärkning" se sidan 88
 - Täck över drivningar som inte används med skyddslocken.
 - Alla övriga moment beskrivs i de separata bruksanvisningarna för respektive tillbehör.

Rengöring och skötsel

Rengör apparaten och de använda verktygen noggrant efter varje användning.

→ Bild

Risk för elektrisk stöt!

- Ta ut stickkontakten före rengöringen.
- Sänk aldrig ned motordelen i vätska och maskindiska den inte.
- Använd aldrig ångrengöring.

Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.

Rengöring av motordelen

- Ta bort skyddslocket från drivningen..
- Torka av motordelen och drivnings-skyddslocken med en mjuk fuktig trasa och låt dem torka.

Rengöring av skål och verktyg

- Rengör skålen, locket och verktygen med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp, eller maskindiska dem.
- Låt alla delarna torka.

Recept

Vispgrädd

- 200 g-1500 g
- Bearbeta grädden med ballong-vispen 1½-4 minuter i läge 7, beroende på mängden av grädd och dess konsistens.



Äggvita

- 2-12 äggvitor
- Bearbeta äggvitorna med ballongvispen 4-6 minuter i läge 7.



Biskvideg

Grundrecept

- 3 ägg
- 3-4 msk hett vatten
- 150 g socker
- 1 paket vaniljsocker
- 150 g mjöl
- 50 g potatismjöl
- ev. bakpulver
- Vispa ingredienserna (utom vete- och potatismjölet) till skum med ballongvispen cirka 4-6 minuter i läge 7.
- Ställ vridreglaget i läge 1 och tillsätt och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis i cirka ½-1 minut.



Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Sockerkaksmet:

Grundrecept

- 3-4 ägg
- 200-250 g socker
- 1 nypa salt
- 1 litet paket vaniljsocker eller skalet av ½ citron
- 200-250 g smör eller margarin (rumstemperatur)
- 500 g mjöl
- 1 paket bakpulver
- 150 ml mjölk
- Blanda alla ingredienserna med grov-vispen cirka ½ minut i läge 1 och sedan cirka 3-4 minuter i läge 5.



Största mängd: 2½ gånger grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

- 125 g smör (rumstemperatur)
- 100-125 g socker
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- litet citronskal eller vaniljsocker
- 250 g mjöl
- ev. bakpulver
- Bearbeta alla ingredienserna med grov-vispen cirka ½ minut i läge 1 och sedan cirka 2-3 minuter i läge 6.



500 g vetemjöl eller mer:

- Knåda ingredienserna med degkroken cirka ½ minut i läge 1 och sedan cirka 3-4 minuter i läge 3.



Största mängd: 4 gånger grundreceptet

Jäsdeg

Grundrecept

- 500 g mjöl
- 1 ägg
- 80 g fett (rumstemperatur)
- 80 g socker
- 200-250 ml fingervarm mjölk
- 25 g färsk jäst eller 1 paket torrjäst
- skalet av en halv citron
- 1 nypa salt
- Bearbeta alla ingredienser med degkroken cirka ½ minut i läge 1 och sedan cirka 3-6 minuter i läge 3.

Största mängd: 3 gånger grundreceptet

Nudeldeg

Grundrecept

- 500 g mjöl
- 250 g ägg (cirka. 5 st)
- efter behov 2-3 msk (20-30 g) kallt vatten
- Bearbeta alla ingredienserna till en deg cirka 3-5 minuter i läge 3.

Största mängd: 1,5 gånger grundreceptet

Bröddeg

Grundrecept

- 1000 g mjöl
- 3 paket torrjäst
- 2 tsk salt
- 660 ml varmt vatten
- Bearbeta alla ingredienserna med degkroken cirka ½ minut i läge 1 och sedan cirka 4-5 minuter i läge 3.

Största mängd: 1,5 gånger grundreceptet



Fininställning av verktygen

⚠ Risk för personskador!

Ta ut stickkontakten före fininställningen.

Varning!

Utför fininställningen av verktygen i små steg. Svängarmen måste kunna sänkas ned helt och verktygen får då inte vidröra skålens botten eller kant. Det optimala avståndet mellan verktygen och skålen är 3 mm.

→ Bildserie

- Sätt in ballongvispen och kontrollera den aktuella inställningen.
 - Tryck på låsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
 - Håll fast verktyget med ena handen. Lossa kontramuttern medurs med en skiftnyckel (10 mm).
 - Ställ in avståndet till skålen genom att vrida verktyget (1 helt varv motsvarar 1 mm höjdjustering).
- Vridning moturs:**
Avståndet till skålen minskas.
- Vridning medurs:**
Avståndet till skålen ökas.
- Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen till stopp.
 - Kontrollera verktygets avstånd. Det optimala avståndet mellan verktygen och skålen är 3 mm. Justera avståndet om det behövs.
 - Tryck på låsknappen och fäll tillbaka svängarmen när avståndet är optimalt inställt.
 - Håll fast verktyget med ena handen. Dra åt kontramuttern moturs med en skiftnyckel (10 mm).

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr

Det går bara att starta apparaten om skålen har satts in och vridits tills den snäppt fast eller om ett tillbehör med vinkelanslutning har satts fast på huvuddrivningen och om svängarmen har snäppt fast i det undre läget.

Säkerhetsspärr vid strömavbrott

Vid ett strömavbrott är apparaten fortfarande inkopplad, men motorn startar sedan inte på nytt. Starta om apparaten genom att först ställa vridreglaget i läge **O** och sedan starta om.

Överbelastningsskydd

Överbelastningsskyddet stänger automatiskt av motorn under användningen. En möjlig orsak kan vara att alltför stora mängder bearbetas.

Svängarmsäkring

Det går inte att frigöra och förflytta svängarmen om det finns ett tillbehör på den bakre drivningen.

Råd vid fel

Anmärkning: Vid en felaktig manöver med apparaten, om de elektroniska säkringarna har löst ut eller om apparaten är defekt går det inte att starta om apparaten. Försök i första hand att åtgärda problemet med hjälp av anvisningarna nedan.

Varning!

Om felet inte går att åtgärda på detta sätt måste du vända dig till kundtjänsten.

Fel

Apparaten startar inte.

Åtgärd

- Kontrollera strömförsörjningen.
- Kontrollera stickkontakten.
- Kontrollera funktionsarmen. Rätt läge? Har den snäppt fast?
- Vrid skålen till stopp.
- Säkerhetsspärren vid strömavbrott har aktiverats. Ställ vridreglaget i läge **O** och därefter tillbaka till det önskade läget.

Fel

Apparaten stängs av under användningen. Överbelastningsskyddet har aktiverats. En för stor mängd ingredienser har bearbetats samtidigt eller för länge.

Åtgärd

- Ställ vridreglaget i läge **O**.

Risk för personskador!

Ta ut stickkontakten.

- Minska bearbetningsmängden.
- Låt apparaten svalna till rumstemperatur.
- Överskrid inte största tillåtna mängder!
→ "Recept" se sidan 91

Fel

Låsknappen har tryckts in av misstag medan drivningen var igång. Funktionsarmen rör sig uppåt. Drivningen stängs av.

Åtgärd

- Ställ vridreglaget i läge **O**.
- Tryck på låsknappen och tryck ned svängarmen till stopp.
- Ställ åter in vridreglaget på den rekommenderade hastigheten.

Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

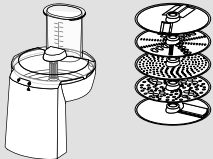
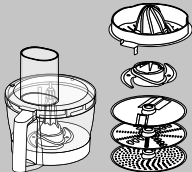
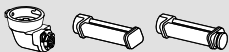
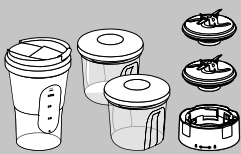
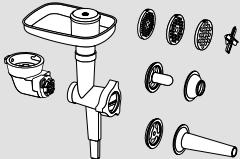

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

Tillbehör

Tillbehör och reservdelar kan köpas i handeln eller beställas från kundtjänsten. Eftersom produktsortimentet ständigt utvidgas kan det nyligen ha tagits fram tillbehör som inte uppräknas här. Gå därför till www.bosch-home.com. Där kan du se alla aktuella tillbehörsartiklar.

Tillbehör	Beteckning	Beskrivning
	MUZ9VL1	Grönsaksskärare För att skära, strimla och riva frukt, grönsaker och andra matvaror.
	MUZ9VLP1	Multimixer med citruspress För att hacka örter, grönsaker, äpplen och kött, för att strimla morötter, rättika och ost och för att riva nötter och kall choklad. För att pressa apfelsiner, citroner och grapefrukt.
	MUZ9PP1	Nudeltillsats För att framställa pastaplattor och bandnudlar.
	MUZ9TM1	Multifinfordelarset För att mala och finfordela mindre mängder kryddor, spannmål, kaffe eller socker För att finfordela och hacka kött, fisk, hårdost, örter, frukt, grönsaker, nötter eller choklad. För att blanda flytande eller halvfasta matvaror, för att finfordela/hacka rå frukt och råa grönsaker och för att puréa maträtter.
	MUZ9HA1	Köttkvarn med korvstoppnings- och köttbollsinsats För att finfordela färskt kött till råbiff eller köttfärs. För att stoppa korv. För att framställa deg- eller köttfärsknyten.
	MUZ9MX1	Mixer För att blanda drycker, för att puréa frukt och grönsaker, för att tillaga majonnäs, för att finfordela frukt, nötter och isbitar och för att puréa och blanda soppor och såser.

Tillbehör	Beteckning	Beskrivning
	MUZ9ER1	Blandarskål av rostfritt stål med handtag Skålen räcker till för att bearbeta upp till 1500 g mjöl plus ingredienser.
	MUZ9KR1	Plastomrörningsskål med handtag Skålen räcker till för att bearbeta upp till 1500 g mjöl plus ingredienser.
	MUZ9FW1	Köttkvarn För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso ”Reseptit”).

Laite soveltuu elintarvikkeiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

Sähköisku- ja palovaara!

- Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon suojamaadoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti.
- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuusyryistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohton, vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!

- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Laitte on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

⚠ Loukkaantumisvaara!

- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä koske rungon sisäpuolelle kääntövartta laskiessasi, jotta sormet ja kädet eivät jää puristuksiin. Älä muuta varren asentoa laitteen virran ollessa kytkettynä.
- Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitännöiden suojakannet ovat paikoillaan! Kun käytät lisävarusteita, kiinnitä kulho, kansi ja käyttöliitännöiden suojakannet ohjeiden mukaisesti!
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Älä työnnä kulhoon tai täyttöaukkoon esineitä (esim. lastaa). Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Älä käytä koskaan samanaikaisesti koneen omia tarvikkeita ja lisävarustetta tai 2 lisävarustetta. Kun käytät lisävarusteita, noudata sekä tätä ohjetta että varusteiden mukana toimitettavia käyttöohjeita.
- Lisävarusteita käytettäessä on otettava huomioon varusteen ja käyttöakselin värimerkinnot.

⚠ Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

⚠ Huomio!

- Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- Työskentelyalustan on oltava hyvin ulottuvilla, kosteutta kestävä, kova, tasainen, kuiva ja riittävän suuri, jotta roiskuvat elintarvikkeet eivät aiheuta vahinkoja ja voit työskennellä esteettä.

⚠ Tärkeää!

Laitte on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 101

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.
Lisätietoja tuotteistamme löydät
internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	96
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	96
Yhdellä silmäyksellä.....	98
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	98
Laitteen osat.....	99
Välineiden käyttö.....	100
Lisävarusteiden käyttö.....	101
Puhdistus ja hoito.....	101
Reseptit.....	102
Välineiden hienosäätö.....	103
Turvajärjestelmät.....	103
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	104
Jätehuolto.....	104
Takuu.....	104
Varusteet.....	105

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva** 

Peruslaite

- 1 Kierrettävä valitsin**
 - a Säätöasteikko
 - 2 Avaamispainike**
 - 3 Kääntyvä varsi**
 - 4 Pääkäyttöliitântä (musta)**
 - a Kiinnitysreikä välineiden kiinnittämiseen
 - 5 Edessä oleva käyttöakseli (keltainen)**
 - a Käyttöliitännän suojakansi
 - 6 Takana oleva käyttöakseli (punainen)**
 - a Käyttöliitännän suojakansi
 - 7 Johdon säilytyslokero**
 - 8 Kolot kulhoa varten**
- Kulho**
- 9 Teräskulho**
 - 10 Kansi**
 - a Täyttösuppilo

Välineet

- 11 Vispilä ”Profi Flexi” ***
 - a Suojus
 - b Vipu välineen irrottamista varten
- 12 Pallovispilä ”Profi”**
 - a Suojus
 - b Vipu välineen irrottamista varten
- 13 Taikinakoukku**
 - a Suojus
 - b Vipu välineen irrottamista varten

* mallista riippuen


Huomautus: Yleiskoneen mukana toimitetaan mallista riippuen erilaisia lisävarusteita.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi laite on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!

Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota peruslaite ja kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.
→ **Kuva** 
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 101

Laitteen osat

Värimerkintä

Käyttöakselit on merkitty eri värein (musta, keltainen ja punainen). Samat värimerkinnät löytyvät myös varusteista. Käytä varusteita vain samanvärisellä käyttöakselilla.

Käyttöliitännät

→ Kuva A

Laitteessa on 3 erilaista käyttöliitännää.

Pääkäyttöakseli, musta (4)

Koneen omien välineiden sekä kulmavaihteella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



Edessä oleva käyttöakseli, keltainen (5)

Keltaisella liitoskappaleella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



Takana oleva käyttöakseli, punainen (6)

Punaisella liitoskappaleella varustettujen lisävarusteiden käyttöä varten.



Käyttöliitännän suojakannet (5a ja 6a)

Käyttämättömien käyttöliitännöjen suojaamista varten.

Lisätietoja: → "Varusteet" katso sivu 105

Kierrettävä valitsin

→ Kuva B

Kierrettävällä valitsimella säädetään haluttu nopeus ja kytketään laite pois päältä. Jos laitetta käytetään väärin, elektroninen sulake laukeaa tai laitteessa on vikaa, sitä ei voi enää kytkeä päälle.



Asetukset

M	Pitoasento suurimmalla käyttönopeudella / nopea. Pidä valitsimesta kiinni haluamasi ajan.
O	Pysäytys / poiskytkentä
↻	Sekoitustoiminto alhaisimmalla käyttönopeudella / erittäin hidas.
1...7	Nopeusasteet 1: alhainen käyttönopeus / hidas 7: suurin käyttönopeus / nopea

Välineet

→ Kuva A

Vispilä "Profi Flexi"

Sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan tai moussen
Sekoittaa joukkoon valkuaisvaahdon ja kerman



Pallovispilä "Profi"

Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan



Taikinakoukku

Vaivaa paksut taikinat (esim. hiivataikina) ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).



Nopeussuosituksen

↻	Erilaisia aineiden hellävarainen sekoittaminen joukkoon (esim. valkuaisvaahdon sekoittaminen taikinaan)
1-2	Ainesten lisääminen ja sekoittaminen
3	Paksujen taikinoiden vaivaamiseen taikinakoukulla
5-7	Ainesten (esim. kermavaahdon) sekoittamiseen ja vatkaamiseen "Profi Flexi" -vispilällä tai "Profi"-pallovispilällä
M	Ei sovellu käytettäväksi näille välineille!

Välineiden hienosäätö

Laitte on säädetty tehtaalla niin, että "Profi"-pallovispilä lähes koskettaa kulhon pohjaan, jotta ainekset sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla. Jos välineet koskevat kulhon pohjaan tai ovat liian kaukana siitä, etäisyyttä on helppo korjata. → "Välineiden hienosäätö" katso sivu 103

Kääntyvä varsi

→ Kuva

Kääntyvä varsi käännetään ylös välineiden ja kulhon paikalleen asettamista ja irrottamista varten. Varressa on "EasyArm Lift" -toiminto, jonka avulla varsi kääntyy helpommin ylös.

Kulho ja kansi

→ Kuva

Laitteen mukana toimitetaan erityinen kulho, joka kytketään peruslaitteeseen kier-
tämällä se kiinni.

Kansi kiinnitetään kääntyvään varteen. Se aukeaa automaattisesti, kun varsi nostetaan ylös.

Välineiden kiinnittäminen ja irrottaminen

→ Kuva

Välineiden suojuksessa on vipu, jonka avulla välineet on helppo irrottaa.

Välineen kiinnittäminen: Käännä vipu eteenpäin ja työnnä väline kiinni pääkäyttö-
tökseliin, niin että se lukittuu. Suojus peittää käyttöakselin.

Välineen irrottaminen: Paina suojuksessa olevaa vipua alas, kunnes väline irtoaa, ja poista se sitten käyttöakselilta.

Johdon säilytyslokero

Laitteessa on säilytyslokero johtoa varten. Verkkojohdon pituutta voidaan säätää vetämällä johtoa ulos ja työntämällä sitä takaisin sisään.



Turvajärjestelmät

Laitteessa on erilaisia turvajärjestelmiä.

→ "Turvajärjestelmät" katso sivu 103

Välineiden käyttö

Loukkaantumisvaara!

- Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa.
- Muista aina laittaa kansi kulhon päälle käytön aikana.

- Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy, ennen kuin liikutat kääntyvää vartta tai vaihdat välineitä.
- Turvallisuussyistä edessä ja takana olevan käyttöliittämän päälle on ehdottomasti laitettava suojakannet.

Valmistelut

- Aseta peruslaite tasaiselle, puhtaalle ja tukevalle alustalle.
- Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
- Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
- Aseta kansi pääkäyttöakselille niin, että täyttösuppilo on edessä.
- Aseta kulho paikoilleen. Ota huomioon peruslaitteessa kulhoa varten olevat kolot.
- Käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukkiutuu kiinni.

Tärkeää!

Laitetta ei voi kytkeä päälle, jos kulho ei ole kunnolla paikoillaan.


→ Kuvasarja

1. Valitse tarpeen mukaan joko "Profi Flexi" -vispilä, "Profi"-pallovispilä tai taikinakoukku → "Välineet" katso sivu 99. Käännä suojuksessa oleva vipu eteenpäin ja työnnä väline kiinni pääkäyttöakseliin, niin että se lukittuu.
2. Täytä ainekset kulhoon.
3. Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.

Loukkaantumisvaara!

Laske kääntyvä varsi varovasti alas! Varo, etteivät sormet tai kädet jää puristuksiin.

Laitteen käyttö

4. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse halua-
masi teho kierrettävällä valitsimella.
Nopeussuosituksen: → "Välineet" katso
sivu 99
5. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on
haluamasi.
6. Käännä kierrettävä valitsin asentoon .
Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy.
Irrota pistoke pistorasiasta.

7. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
8. Käännä kulhoa myötäpäivään, kunnes se irtoaa. Poista kulho.
9. Paina suojuksessa olevaa vipua alas, kunnes väline irtoaa, ja poista se sitten käyttöakselilta.
10. Irrota käyttöliitännän kansi.

Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.

→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 101

Huomautus: Käyttöesimerkkien avulla voit helposti tutustua uuteen laitteeseesi ja sen toimintoihin. → ”Reseptit” katso sivu 102

Ainesten lisääminen

Käsittelyn aikana voidaan myös lisätä muita aineksia.


→ **Kuva** 

- Lisää aineksia laitteen käydessä varovasti kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Loukkaantumisaava!

Älä koskaan laita sormia, käsiä tai mitään esineitä täyttösuppilon!

→ **Kuvasarja** 

1. Jos haluat lisätä suurempia määriä aineksia, aseta kierrettävä valitsin asentoon  ja odota, kunnes laite pysähtyy.
2. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
3. Mittaa ainekset suoraan kulhoon.
 - Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu. Jatka aineksen käsittelyä. → ”Laitteen käyttö” katso sivu 100

Lisävarusteiden käyttö

Yleiskoneeseen on saatavissa lukuisia lisävarusteita, jotka laajentavat huomattavasti sen käyttömahdollisuuksia. Mallista riippuen toimituksen sisältöön voi jo kuulua tiettyjä lisävarusteita. Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta. → ”Varusteet” katso sivu 105

Valmistelut varusteiden käyttöä varten

Peruslaitteen valmistelu riippuu varusteesta.

- Aseta peruslaite tasaiselle, puhtaalle ja tukevalle alustalle.
- Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
- Valmistele peruslaite kuvan mukaisesti varusteen mukaan.

→ **Kuva** 

1. Valmistelut välineiden käyttöä varten.
2. Valmistelut kulmavaihteella varustettuja, mustaan käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten sekä kulhon tilalla käytettäviä varusteita varten.
3. Valmistelut punaiseen käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten, esim. tehosekoitin tai minileikkuri.
4. Valmistelut keltaiseen käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten, joissa ei ole elintarvikkeiden poistoaukkoa, esim. tehosekoitin tai sitruspuserrin.
5. Valmistelut keltaiseen käyttöakseliin kytkettäviä varusteita varten, joissa on elintarvikkeiden poistoaukko, esim. vihannesleikkuri.

Huomioi käyttöakselissa ja varusteissa oleva keltainen, punainen tai musta merkintä. → ”Värimerkintä” katso sivu 99

- Aseta aina suojakannet niiden käyttöliitännöiden päälle, jotka ei ole käytössä.
- Kaikki muut toimet löytyvät varusteiden erillisistä käyttöohjeista.

Puhdistus ja hoito

Laite ja käytetyt varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

→ **Kuva** 

Sähköiskun vaara!

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.
- Älä käytä höyrypuhdistinta.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai priipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

Peruslaitteen puhdistus

- Irrota käyttöliitännän suojakansi.
- Pyyhi peruslaite ja käyttöliitäntöjen suojakannet pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa ne.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

- Puhdista kulho, kannet ja välineet astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa.
- Anna kaikkien osien kuivua.

Reseptit

Kermavaahto

- 200 g-1500 g
- Vatkaa kerma vaahdoksi ”Profi”-pallovispilällä 1½-4 minuutin ajan teholla 7 (kerma-määrän ja -laadun mukaan).



Valkuainen

- 2–12 munanvalkuaista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ”Profi”-pallovispilällä 4-6 minuutin ajan teholla 7.



Sokerikakkutaikina

Perusohje

- 3 kananmunaa
- 3-4 rkl kuumaa vettä
- 150 g sokeria
- 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
- 150 g jauhoja
- 50 g perunajauhoja
- mahd. leivinjauhetta



- Vatkaa ainekset (jauhoja ja perunajauhoja lukuunottamatta) ”Profi”-pallovispilällä vaahdoksi noin 4-6 minuutin ajan teholla 7.
- Käännä valitsin asentoon 1 ja lisää siivöidytt jauhot ja perunajauho lusikallinen kerrallaan ja sekoita noin ½-1 minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

- 3-4 kananmunaa
- 200-250 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 1 pussi (= 2 tl) vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
- 200-250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
- 500 g jauhoja
- 1 pussi (= 2 rkl) leivinjauhetta
- 150 ml maitoa
- Sekoita ”Profi Flexi” -vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-4 minuuttia teholla 5.

Maksimimäärä: 2½ x perusohje



Murotaikina

Perusohje

- 125 g voita (huoneenlämpöistä)
- 100-125 g sokeria
- 1 kananmuna
- 1 ripaus suolaa
- hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
- 250 g jauhoja
- mahd. leivinjauhetta
- Vaivaa ”Profi Flexi” -vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 2–3 minuuttia teholla 6.

500 g jauhoja tai enemmän:

- Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-4 minuuttia teholla 3.

Maksimimäärä: 4 x perusohje



Hiivataikina

Perusohje

- 500 g jauhoja
- 1 kananmuna
- 80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
- 80 g sokeria
- 200-250 ml haaleaa maitoa
- 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
- ½ sitruunan kuori
- 1 ripaus suolaa
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-6 minuuttia teholla 3.

Maksimimäärä: 3 x perusohje



Pastataikina

Perusohje

- 500 g jauhoja
- 250 g kananmunia (n. 5 kpl)
- tarpeen mukaan 2-3 rkl (20-30 g) kylmää vettä
- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3-5 minuutin ajan teholla 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje



Leipätaikina

Perusohje

- 1000 g jauhoja
- 3 pussia kuivahiivaa
- 2 tl suolaa
- 660 ml lämmintä vettä
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 4-5 minuuttia teholla 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje



Välineiden hienosäätö

⚠ Loukkaantumisaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen hienosäätöä.

Huomio!

Tee välineiden hienosäätö aina pienin askelin. Kääntyvä varsi on pystyttävä las-kemaan kokonaan alas ilman, että välineet juuttuvat kulhon pohjaan tai reunoihin. Välineiden ja kulhon optimaalinen etäisyys on 3 mm.

→ Kuvasarja

- Kiinnitä "Profi"-pallovispilä ja tarkista sen säätö.
- Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
- Pidä välineestä kiinni yhdellä kädellä. Avaa vastamutteri kiintoavaimella (10 mm) myötäpäivään kiertämällä.
- Säädä etäisyys kulhoon välinettä kiertämällä (1 kokonainen kierros vastaa n. 1 mm:n korkeussäätöä).

Kiertäminen vastapäivään:

Etäisyys kulhoon pienenee.

Kiertäminen myötäpäivään:

Etäisyys kulhoon suurenee.


- Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
- Tarkista välineen etäisyys. Välineiden ja kulhon optimaalinen etäisyys on 3 mm. Tarvittaessa muuta säätöä.
- Kun etäisyys on säädetty optimaaliseksi, paina avaamispainiketta ja käännä varsi taakse.
- Pidä välineestä kiinni yhdellä kädellä. Kiinnitä vastamutteri kiintoavaimella (10 mm) vastapäivään kiertämällä.

Turvajärjestelmät

Turvalukko

Laitteen voi käynnistää vain, kun kulho on paikoillaan ja kierretty lukitusasentoon saakka tai kun pääkäyttöakseliin on kytketty kulmavaihteella varustettu lisävaruste ja kun kääntyvä varsi on lukkiutunut alas-asentoon.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle, mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt taas kytkeytyvät päälle. Aseta kierrettävä valitsin ensin asentoon  ja käynnistä kone sitten uudelleen.

Ylikuormitusuoja

Ylikuormitusuoja kytkee moottorin pois päältä käytön aikana. Syynä saattaa olla, että on käsitelty samanaikaisesti liian suuria määriä.

Kääntyvän varren lukitus

Kääntyvän varren lukitusta ei voi avata eikä sitä voi liikuttaa, jos takana olevaan käyttöakseliin on kiinnitetty lisävaruste.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Huomautus: Jos laitetta käytetään väärin, elektroninen sulake laukeaa tai laitteessa on vikaa, sitä ei voi enää kytkeä päälle.

Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

Huomio!

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Häiriö

Laitte ei käynnisty.

Toimenpide

- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistoke.
- Tarkista varsi.
Onko asento oikea? Onko se lukittunut kiinni?
- Käännä kulho vasteeseen asti.
- Uudelleenkäynnistymissuoja on aktivoitunut. Aseta kierrettävä valitsin asentoon **O** ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä. Ylikuormitussuoja on aktivoitunut. On käsitelty liian suuria määriä aineksia samanaikaisesti tai liian pitkään.

Toimenpide

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O**.

⚠ Loukkaantumiswaara!

Irrota pistoke pistorasiasta.

- Pienennä käsiteltävien aineiden määrää.
- Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
- Älä ylitä maksimimääriä! → ”Reseptit”
katso sivu 102

Häiriö

Käytön aikana painettiin vahingossa avauspainiketta. Varsi kääntyy ylös. Käyttöakseli pysähtyy.

Toimenpide

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O**.
- Paina avauspainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
- Käännä kierrettävä valitsin takaisin haluttuun nopeuteen.

Jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

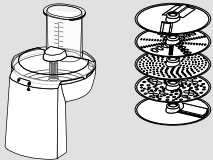
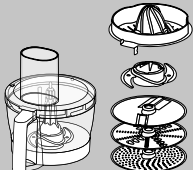
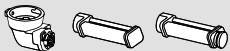
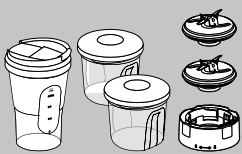
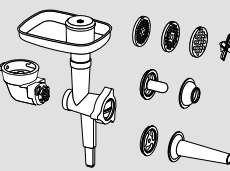

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Varusteet

Lisävarusteita ja varaosia on saatavissa jälleenmyyjiltä tai huoltopalvelusta. Koska tuotevalikoima laajenee jatkuvasti, voi saatavilla olla uusia lisävarusteita, joita tässä ei ole mainittu. Sivustoltamme www.bosch-home.com näet, mitä lisävarusteita tällä hetkellä on käytettävissä.

Varusteet	Nimi	Kuvaus
	MUZ9VL1	Vihannesleikkuri Viipaloi ja raastaa hedelmät, vihannekset ja muut elintarvikkeet.
	MUZ9VLP1	Sitruspusertimella varustettu teholeikkuri Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdetytyn suklaan. Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	MUZ9PP1	Pastasuutin Valmistaa lasagnelevyt ja nauhamakaronit.
	MUZ9TM1	Minileikkurisarja Jauhaa ja hienontaa pieniä määriä mausteita, viljaa, kahvia tai sokeria Hienontaa ja pilkkoo lihan, kalan, kovan juuston, yrtit, hedelmät ja marjat, pähkinät tai suklaan. Sekoittaa nestemäiset ja puolikovat elintarvikkeet, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät, vihannekset ja pakastemarjat, soseuttaa ruoat.
	MUZ9HA1	Lihamyly, jossa makkarasyöttölaite ja kebbe-valmistusosa Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurekkeen valmistamista varten. Makkaroitten täyttämiseen. Taikina- tai jauheliikääröjen valmistukseen.
	MUZ9MX1	Tehosekoitin Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat, soseuttaa ja sekoittaa keitot ja kastikkeet.

Varusteet	Nimi	Kuvaus
	MUZ9ER1	Kahvallinen teräskulho Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 1500 g jauhoja plus lisäainekset.
	MUZ9KR1	Kahvallinen muovikulho Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 1500 g jauhoja plus lisäainekset.
	MUZ9FW1	Lihamyly Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurekkeen valmistamista varten.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

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

mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401

mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1

1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131

Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS

Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane

Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941

Fax: 4 227 0448

Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und
viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com

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

02/16

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05

Fax: 033 21 35 13

mailto:bosch_siemens_sarajevo@
yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia

Tel.: 0700 208 17

Fax: 02 878 79 72

mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com

www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalifa Est.

P.O. Box 5111

Manama

Tel.: 01 7400 553

mailto:service@khalifaifat.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. Makaanriou 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 o 976 305 713

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Itälähdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

mailto:Bosch-Service-

FI@bshg.com

www.bosch-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 24%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call

Tel.: 0344 892 8979*

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

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service

17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited

Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House

3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong

Tel.: 2565 6151

Fax: 2565 6681

mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.

Kneza Branimira 22

10000 Zagreb

Tel.: 01 552 08 88

Fax: 01 640 36 03

mailto:informacije.servis-hr@

bshg.com

www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék

Kereskedelmi Kft.

Háztartási gépek márkaszervize

Királyhágó tér 8-9

1126 Budapest

Hibabejelentés

Tel.: +361 489 5461

Fax: +361 201 8786

mailto:hibabejelentés@bsh.hu

Alkatrészrendelés

Tel.: +361 489 5463

Fax: +361 201 8786

mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu

www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F4, Ballymount Drive

Ballymount Industrial Estate

Walkinstown

Dublin 12

Service Requests,

Spares and Accessories

Tel.: 01450 2655*

Fax: 01450 2520

www.bosch-home.co.uk

*0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

Fax: 08 9777 245

mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il

www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances

Mfg. Pvt. Ltd.

Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,

Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,

Andheri East

Mumbai 400 093

Toll Free 1800 266 1880

www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

Fax: 0520 3011

www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Numero verde 800 829 120

mailto:info@bosch-elettrodomestici.it

www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan

Nurmanovich

Jangeldina str. 15

Shimkent 160018

Tel.: 0252 31 00 06

mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB

Jonavos g. 62

44192 Kaunas

Tel.: 0372 12146

Fax: 0372 12165

www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.

13-15, ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26349 300

Fax: 26349 315

Reparaturen: lux-repair@bshg.com

Ersatzteile: lux-spare@bshg.com

www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited

Bullu street 70c

1067 Riga

Tel.: 07 42 41 37

mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss

Brivibas gatve 201

1039 Riga

Tel.: 067 0705 20; -36

mailto:domoservice@elkor.lv

www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"

ул. Шуцева 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:gorenc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.

Notabile Road

Mriehel BKR 14

Tel.: 021 442 334

Fax: 021 488 656

www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives

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

NL Nederland, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 095 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

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:

Nur für Deutschland gültig!

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

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

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

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

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

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


4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

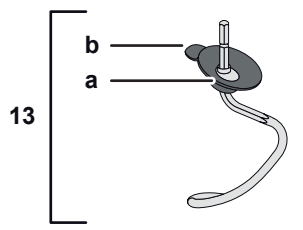
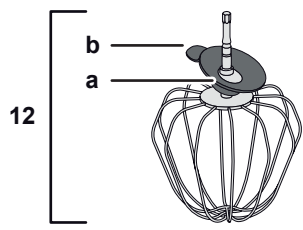
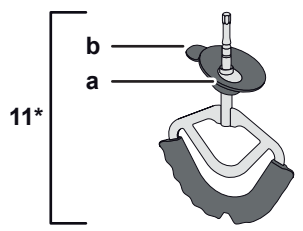
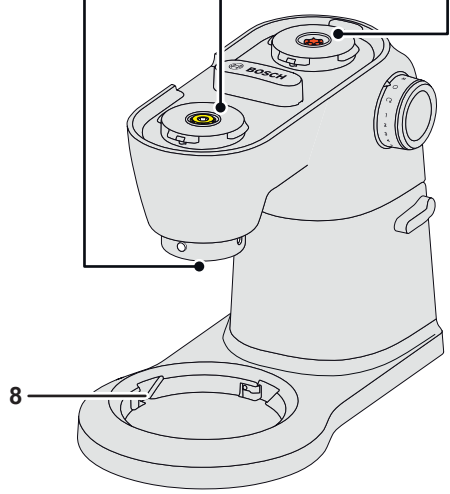
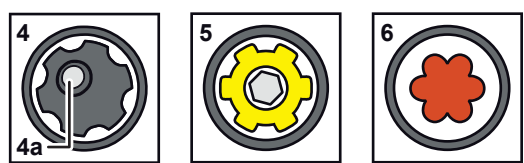
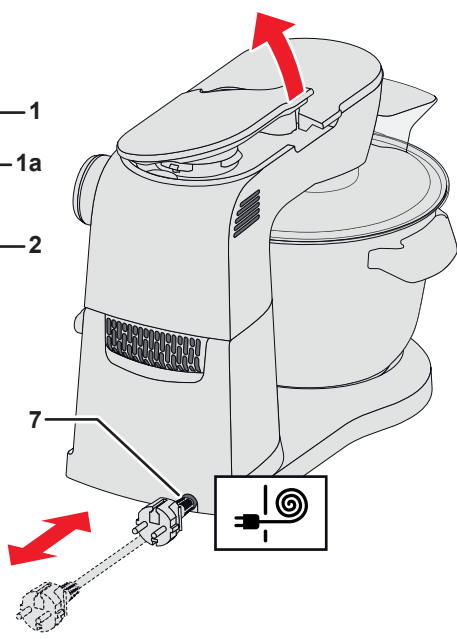
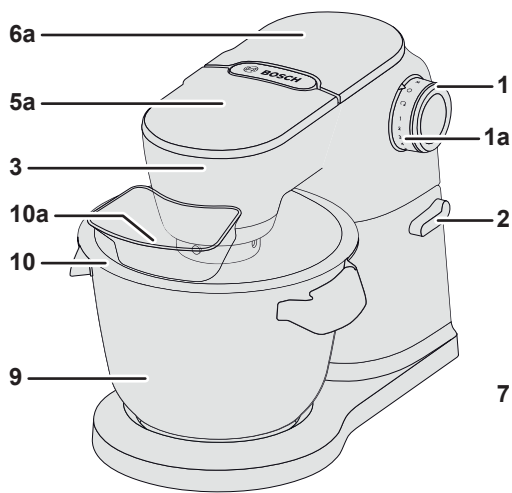
www.bosch-home.com

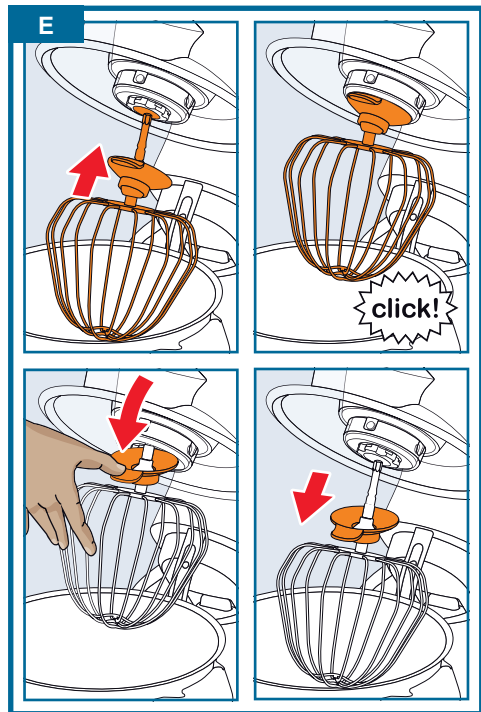
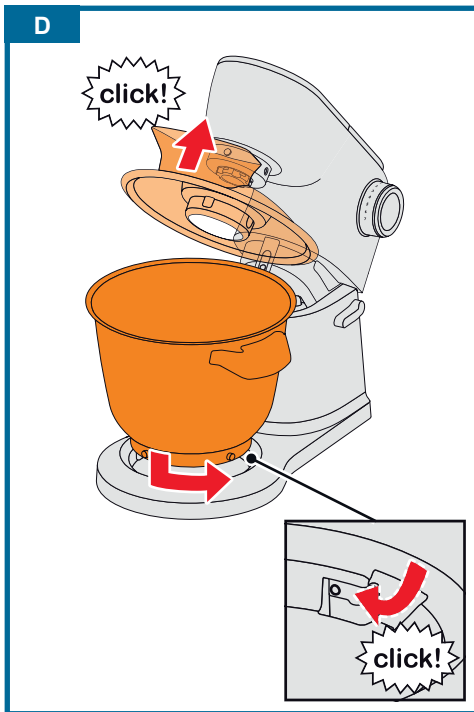
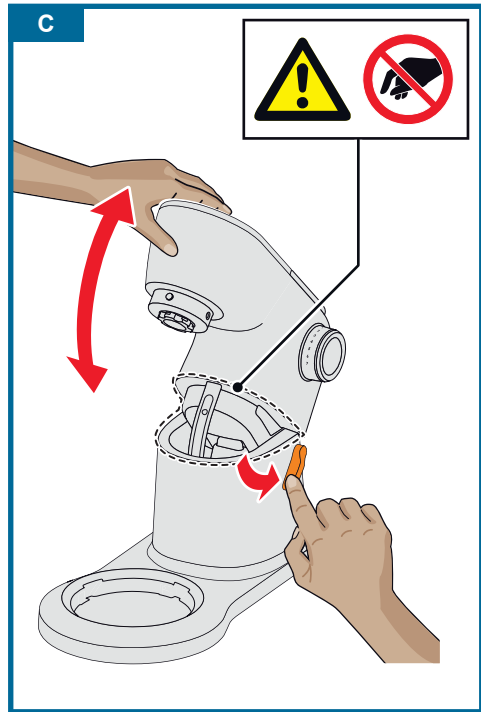
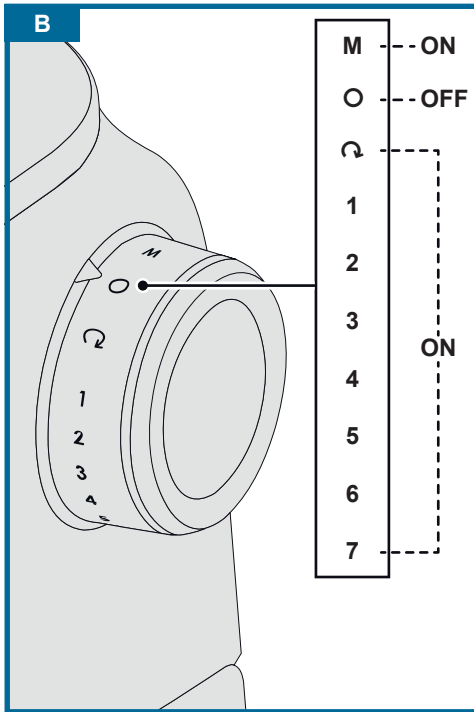


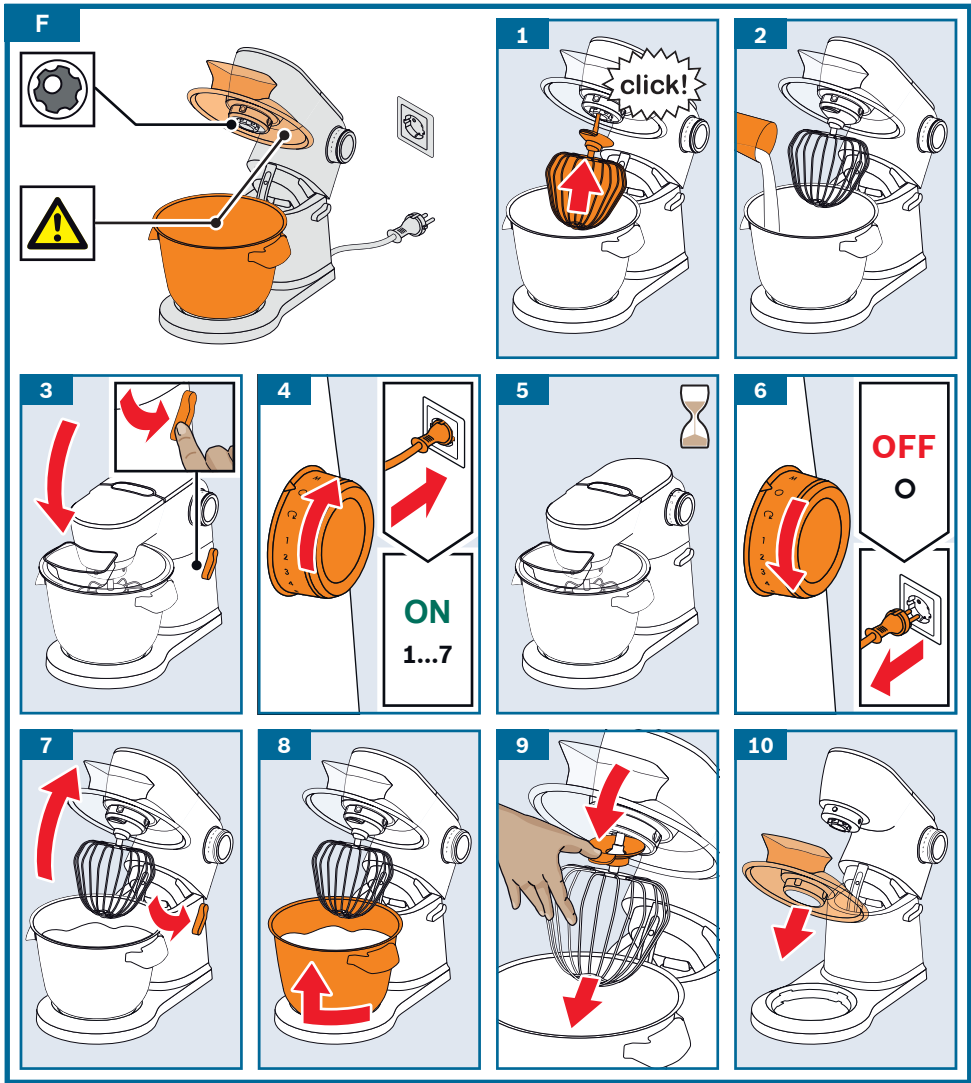
8001014068

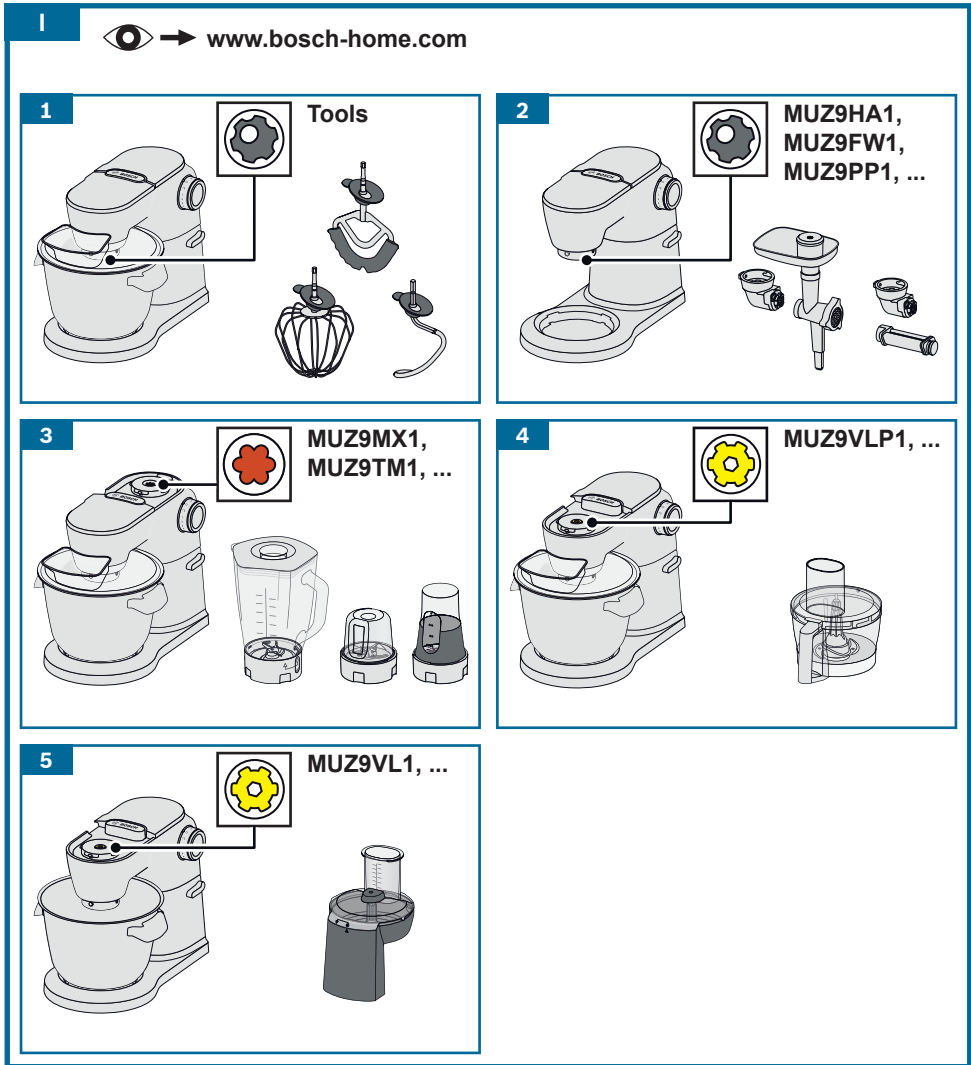
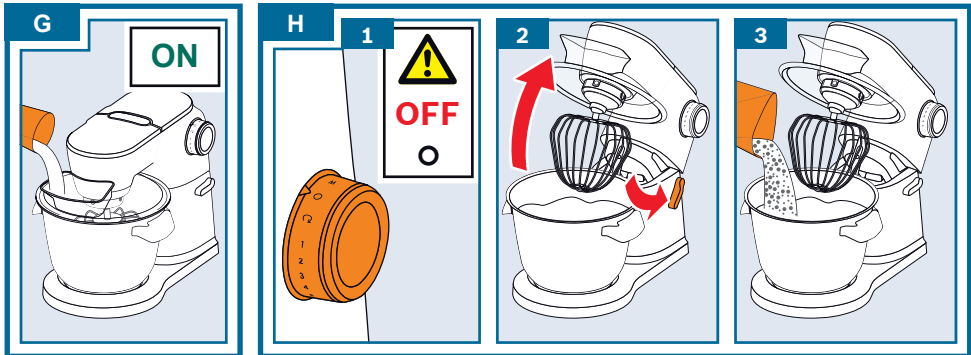
960610








A









J				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

