

MUMXL...

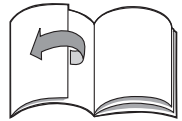


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing

da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje

de	Deutsch	.3
en	English	.17
fr	Français	.30
it	Italiano	.45
nl	Nederlands	.59
da	Dansk	.73
no	Norsk	.86
sv	Svenska	.99
fi	Suomi	.112



.....

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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	6
Arbeitspositionen	6
Bedienen	7
Reinigen und Pflegen	10
Hilfe bei Störungen	10
Anwendungsbeispiele	11
Sonderzubehör	14
Entsorgung	16
Garantiebedingungen	16

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

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

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

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

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

▲ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

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

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr!

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

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

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

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

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

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

Multifunktionsarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

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

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Wichtig!

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

Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör montieren und benutzen.

▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

▲ Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Übersicht der Arbeitspositionen“.

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

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

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

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

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

Wiedereinschaltsicherung

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

Überlastsicherung

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

- sehr große Verarbeitungsmengen,
- zu lange Nutzungsdauer.

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

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (**Bild 1**).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

Grundgerät

- 1 **Entriegelungstaste**
 2 **Multifunktionsarm**
 „Easy Armlift“ – unterstützt die einfache und kraftsparende Bedienung des Multifunktionsarmes (siehe „Arbeitspositionen“).

3 Drehschalter

Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge (Werkzeugwechselposition). In dieser Position wird auch das Einfüllen von Zutaten in die Schüssel erleichtert, da keine Zutaten auf den Werkzeugen liegen bleiben können („Easy fill“-Position).

0/off = Stopp

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

Stufe **1–7**, Arbeitsgeschwindigkeit:

- 1** = niedrige Drehzahl – langsam,
7 = hohe Drehzahl – schnell.

4 Antriebsschutzdeckel

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

5 Antrieb für

- **Durchlaufschneider** *,
 – **Zitruspresse** * und
 – **Getreidemühle** *.

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

6 Antrieb für Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken) und Fleischwolf *

7 Antriebsschutzdeckel

8 Antrieb für Mixer

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

9 Mixerantriebsschutzdeckel

10 Kabelaufbewahrung

Kabelstaufach oder Kabelaufrollautomatik (je nach Modell)

Schüssel mit Zubehör

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

Werkzeuge

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

Mixer *

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

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

Arbeitspositionen

Achtung!

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



Hinweis



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

Einstellen der Arbeitsposition





Bild 

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

Übersicht der Arbeitspositionen

Position	Antrieb	Werkzeug/ Zubehör	Arbeitsgeschwindigkeit
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3

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

Position	Antrieb	Werkzeug/ Zubehör	Arbeitsge- schwindigkeit
3	5		3-7
4	5		3-5
5	8		5-7
6	6		5-7

Bedienen



Verletzungsgefahr!

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

Achtung!

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

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel vorbereiten (**Bild 9**).
 - Geräte mit Kabelstaufach:**
Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.
 - Geräte mit Kabelaufrollautomatik:**
Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
Kabel-Arbeitslänge vermindern:
Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen.
Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!

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

Schüssel und Werkzeuge



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

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

Nicht in rotierende Teile greifen.

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

Das Gerät kann aus Sicherheitsgründen in Pos. 2-4 nur betrieben werden, wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Anschlag gedreht wurde oder der Werkzeugantriebschutzdeckel (7) aufgesetzt ist.

Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Absolut Rührbesen (14)

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



Vollmetall-Schlagbesen (15)

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





High performance Knethaken mit Teigabweiser (16)


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



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


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

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

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

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Bild E


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

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

Hinweis:

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

Form und Lage der Teile beachten.

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


Unsere Empfehlung:

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


Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Einfülltrichter aufsetzen.
- Zutaten durch den Einfülltrichter nachfüllen.

oder

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

Nach der Arbeit

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

Mixer



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

*Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!
Mixer nur bei Stillstand des Antriebes
abnehmen/ aufsetzen!
Das Gerät darf nur eingeschaltet werden,
wenn der Mixer bis zum Anschlag
festgedreht wurde und der Werkzeug-
antriebsschutzdeckel (7) aufgesetzt ist.*



Verbrühungsgefahr!

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

Achtung!

*Mixer nur in der gezeigten Arbeitsposition
betreiben.*

*Den Mixer nur im zusammengesetzten
Zustand und mit aufgesetztem Deckel
betreiben. Deckel muss vollständig verriegelt
sein.*

Mixer nicht leer betreiben.

Vorbereiten

Bild 6

Achtung!

*Mixer niemals ohne die Dichtung am
Mixerträger zusammensetzen.*

Mixer zusammensetzen:

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

Arbeiten mit dem Mixer

Bild 7

- Entriegelungsknopf drücken und Multifunktionsarm in Position 5 bringen.
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebschutzdeckeln abdecken.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.



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

Zutaten nachfüllen (Bild 8–8)

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



Wichtiger Hinweis

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

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen



Wichtiger Hinweis

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

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen



Stromschlag-Gefahr!

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

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Achtung!

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

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

Hinweis:

Deckel kann zur Reinigung auseinander genommen werden.

Bild

- Trichter nach oben aus dem Deckel nehmen.
- Einsatz nach unten aus dem Deckel drücken.

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

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Der Multifunktionsarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

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

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

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

Störung

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

Abhilfe

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Gerät 15 Minuten abkühlen lassen, um den Überlastungsschutz zu deaktivieren.

- Verarbeitungsmenge reduzieren. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!
- Gerät wieder einschalten. Sollte der Motor dann nicht starten, das Gerät längere Zeit (mindestens 1 Stunde) abkühlen lassen.

Störung

Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt.

Der Multifunktionsarm bewegt sich nach oben. Der Antrieb schaltet ab, bleibt aber nicht in der Werkzeugwechselposition stehen.

Abhilfe

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



Störung

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

Abhilfe

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



Wichtiger Hinweis

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

Abhol-Service (nur)

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

Service-Telefon: 0911-70 440 040

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

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

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

200 g–1500 g

- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 7 (je nach Menge und Eigenschaften der Sahne) mit dem Schlagbesen verarbeiten.
- Hinweise im Abschnitt „Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens“ zur Anpassung an die Verarbeitungsmengen beachten!



Eiweiß

2 bis 12 Eiweiß

- Eiweiß 2 bis 6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen verarbeiten.
- Hinweise im Abschnitt „Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens“ zur Anpassung an die Verarbeitungsmengen beachten!



Biskuitteig

Grundrezept

3 Eier

3–4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4–6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

3–4 Eier

200–250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

200–250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 7 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 2½ x Grundrezept



Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter (Raumtemperatur)
100–125 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
250 g Mehl
evtl. Backpulver

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

Ab 500 g Mehl:

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

Höchstmenge: 4 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

500 g Mehl
1 Ei
80 g Fett (Raumtemperatur)
80 g Zucker
200–250 ml lauwarme Milch
25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
Schale von ½ Zitrone

- 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



Wichtiger Hinweis

Bei Weiterverarbeitung dieses Teiges mit dem Originalzubehör zu diesem Gerät darf nur das Zubehör MUZ8NV1/2/3 verwendet werden. Das Zubehör MUZ8NS1 ist **nicht** geeignet.



Vollkorn-Weizenmischbrot

Grundrezept

325 g frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl
325 g weißes Mehl Type 405
100 g Roggenmehl Type 630
75 g flüssiger Natursauerteig
½ EL Kümmel
½ EL Brotgewürz
½ EL Salz

1½ Päckchen Trockenhefe
450–500 ml warmes Wasser

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

Tipp: Statt frisch gemahlendem Weizen-Vollkornmehl kann auch frisch gemahlenes Dinkelmehl genommen werden.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Mayonnaise

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

Grundrezept:

1 Ei
1 gehäufte TL Senf
1 EL Essig oder Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
200–250 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 3 vermischen.
- Gerät auf höchste Stufe schalten, das Öl durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: doppelte Menge Grundrezept



Heiße Schokolade

50–75 g gekühlte Blockschokolade

½ l heiße Milch

Schlagsahne und Schokoraspel nach Wunsch



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

Bananen-Eis-Shake

2–3 Bananen

2–3 geh. EL Vanilleeis oder Zitroneneis

2 Päckchen Vanillezucker

½ l Milch



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

Früchte-Becher

250 g Früchte (z. B.: Erdbeeren,

Banane,

Orange, Apfel)

50–100 g Zucker

500 ml kaltes Wasser

Eis nach Wunsch



- Früchte schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Eis) in den Mixer geben und auf Stufe 7 ca. 1 Minute mixen.
- Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.

Sportler-Cocktail

2–3 Orangen

1 Zitrone

½–1 EL Zucker oder Honig

¼ l Apfelsaft

¼ l Mineralwasser evtl. Eiswürfel



- Orangen und Zitrone schälen, in Stücke schneiden.
- Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) ca. 30 Sekunden auf Stufe 7 mixen.

- Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
- Kurz mixen, bis das Getränk aufgeschäumt ist.
- Cocktail in Gläser geben und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

Rote Grütze

400 g Früchte (entkernte Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)

100 ml Sauerkirchschaft

100 ml Rotwein

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

1 Msp. Nelken (gemahlen)

1 Prise Zimt (gemahlen)



- 8 Blatt Gelatine
Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.
- Alle Zutaten (außer Gelatine) aufkochen.
- Die Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle schmelzen, nicht kochen.
- Heiße Früchte und Gelatine auf Stufe 5 ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

Tipp: Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.

Sport-Getränk

200 g Honig (aus dem Kühlschrank)

5 g Zimt

200 g Milch (aus dem Kühlschrank)



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

Honig-Brotaufstrich



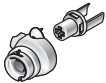
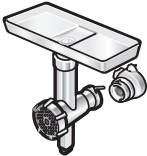





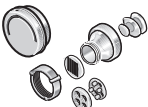
50 g Butter (aus dem Kühlschrank)

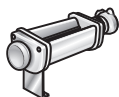
200 g Honig (aus dem Kühlschrank)



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

Sonderzubehör

	MUZ8ER3 Edelstahl- Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 3 kg Hefeteig oder 3,5 kg Rührteig verarbeitet werden.
	MUZ8ZP1 Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ8AD1 Adapter	Zur Befestigung des Fleischwols MUZ8FW1 und der Pasta-Vorsätze MUZ8NV1/NV2 und NV3.
	MUZ8FW1 Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	MUZ8LS2/3/4 Lochscheibensätze	Für den Fleischwolf MUZ8FW1. Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.
	MUZ8WV1 Wurstvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ8FW1. Zum Füllen von Wurstmassen in Kunst- oder Naturdarm.
	MUZ8SV1 Spritzgebäckvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ8FW1. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.
	MUZ8RV1 Reibevorsatz	Für den Fleischwolf MUZ8FW1. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.
	MUZ8FV1 Fruchtpressenvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ8FW1. Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.
	MUZ8NS1 Nudelvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ8FW1. Zur Herstellung von Makkaroni, Rigatoni, Suppennudeln, Bandnudeln und Teigplatten, z. B. für Lasagne oder Schwäbische Maultaschen.



MUZ8NV1/2/3
Nudelvorsatz

Zur Herstellung von Bandnudeln und Teigplatten, z. B. für Lasagne oder Schwäbische Maultaschen.



MUZ8MX2
„ThermoSafe“ Mixer
(Glas)

Zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse und zum Pürieren von Speisen, z. B. heißen Suppen.



MUZXL...
MUZXLVL1
Durchlaufschnitzler

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

Set MUZXL... enthält Profi Supercut Wendescheibe – grob/fein, Asia-Gemüse-Scheibe, Raspel-Wendescheibe – grob/fein, Reibscheibe – mittelfein. Set MUZXLVL1 enthält Schneid-Wendescheibe – grob/fein, Raspel-Wendescheibe – grob/fein, Reibscheibe – mittelfein, Asia-Gemüse-Scheibe, Kartoffelpuffer-Scheibe.



MUZ8PS1
Pommes frites-
Scheibe

Für den Durchlaufschnitzler MUZXLVL1.
Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.



MUZ8RS1
Reibscheibe grob

Für den Durchlaufschnitzler MUZXLVL1.
Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.



MUZ8KP1
Kartoffelpuffer-
Scheibe

Für den Durchlaufschnitzler MUZXLVL1.
Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.



MUZ8AG1
Asia-Gemüse-
Scheibe

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.



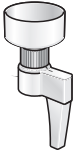
MUZ8KS1
Reibscheibe, fein

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



MUZ8MM1
Multimixer

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



MUZ8GM1
Getreidemühle

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

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

Entsorgung



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

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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

*Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.*

Contents

For your safety	17
Overview	20
Operating positions	20
Operation	21
Cleaning and servicing	23
Troubleshooting	24
Application examples	24
Optional accessories	27
Instructions on disposal	29
Warranty conditions	29

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

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 is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating and cutting food. It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Use the appliance with original accessories only.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and 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.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.

Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Risk of electric shock!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

Never immerse the base unit in liquid or hold under running water.

Do not use a steam cleaner.

Do not adjust swivel multi-function arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.

Do not change tool/accessory until the drive is at a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.

When the appliance is not in use, pull out the mains plug.

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance!

Keep hands clear of rotating parts.

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position/„Easy fill“-position.

Do not move multi-function arm until the tool is at a standstill.

Do not switch on the appliance until the blender has been screwed in all the way and the tool drive cover (7) has been attached.

Cover unused drives with drive covers.

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.75 litres of hot or frothing liquid.

Important!

Use the appliance with original accessories only.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Attach and use only one tool or accessory.

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.
Do not place fingers in the feed tube.

⚠ Safety systems

Start lock-out

See “Overview of the operating positions” table.

In **pos. 1** the appliance cannot be switched on. The appliance can be switched on in **pos. 2–4** only:

- when the bowl has been inserted and rotated as far as possible or
- the tool drive cover (7) has been attached.

In **Pos. 5** the appliance can only be switched on when the tool drive cover (7) has been attached.

The blender must be screwed in all the way.

In **pos. 6** the appliance cannot be switched on unless the mincer and adapter have been attached correctly (see mincer operating instructions).

Restart lock-out

If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored.

To restart the appliance, turn the rotary switch (3) to **0/off**, then switch on the required setting.

Overload protection

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated.

Possible causes:

- very large amounts of ingredients,
- appliance operated too long.

If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. **■**).

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

Base unit

- Release button**
- 1 Multi-function arm**
“Easy Armlift” – supports the simple and effortless operation of the multi-function arm (see “Operating positions”).
- 2 Rotary switch**
When the appliance has been switched off (**0/off** position), it automatically runs to the optimum position for changing the tools (tool change position). This position also facilitates filling the bowl with ingredients, as no ingredients can stick to the tools (“Easy fill” position).
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
Settings **1–7**, Operating speed:
1 = low speed – slow,
7 = high speed – fast.
- 3 Drive cover**
To remove the drive cover, press on the front area and remove cover.
- 4 Drive for**
– continuous-feed shredder * ,
– citrus press * and
– grain mill * .
When not in use, attach the drive cover.
- 5 Drive for tools (stirrer, whisk, kneading hook) and mincer ***
- 6 Drive cover**
- 7 Drive for blender**
When not in use, attach the blender drive cover.
- 8 Blender drive cover**
- 9 Cord store**
Cord store or automatic cord winder (depending on model)

Bowl with accessories

- 10 Stainless steel stirring bowl**
- 11 Lid**
- 12 Funnel**

Tools

- 13 “Absolute” stirrer**
- 14 Solid metal whisk**
- 15 Kneading hook „High performance” with dough deflector**

Blender *

- 16 Blender holder with blade**
- 17 Blender jug (glass)**
- 18 Lid with feed tube**
- 19 Funnel**

* If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or customer service.

Operating positions

Warning!

Before operating the appliance, attach the tool/accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table. The multi-function arm must be engaged in each operating position.



Note:





The multi-function arm features the “Easy Armlift” function which supports the simple and effortless operation of the multi-function arm.

Setting the operating position





Fig. 

- Press release button and move multi-function arm.
Support movement with your hand.
- Move multi-function arm until it engages in the required position.

Overview of the operating positions

Position	Drive	Tool/ Accessory	Operating speed
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3

* Insert/remove whisk, stirrer or kneading hook. Add large quantities of ingredients.

Position	Drive	Tool/ Accessory	Operating speed
3	5		3-7
4	5		3-5
5	8		5-7
6	6		5-7

Operation



Risk of injury!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

Warning!

Do not operate the appliance without an accessory/tool in the operating position. Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

- Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see "Cleaning and servicing".

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Prepare cable (Fig. 9).
 - Appliances with cord store:**
Pull out cable to the required length.
 - Appliances with automatic cord winder:**
Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked.
Reducing the cord length:
Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.

Warning!

Do not twist the cord when inserting it. If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually. If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

Bowl and tools



Risk of injury from rotating tools

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance!

Keep hands clear of rotating parts.

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move multi-function arm until the tool is at a standstill.

For safety reasons the appliance cannot be operated in Pos. 2-4 until the bowl has been inserted and turned all the way or the tool drive cover (7) has been attached.

Warning!

Use bowl with this appliance only.

"Absolute" stirrer (13)

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



Solid metal whisk (14)

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



Kneading hook „High performance“ with dough deflector (15)

for kneading heavy dough and for folding in ingredients which are not to be cut (e.g. raisins, chocolate chips).



Important information concerning the use of the whisk Fig. 10

The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If processing very small amounts, the whisk should just touch the bottom of the bowl. For large amounts the whisk can be positioned higher.

Adjust the height of the whisk as follows:

- Remove mains plug.
- Press release button and move multi-function arm to position 1.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using enclosed key (on the base of the appliance).



- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
 - Turn clockwise: Raise
 - Turn anti-clockwise: Lower
- Press release button and move multi-function arm to position **2**. Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press the release button and move the multi-function arm to position **1**.
- Hold whisk in place and tighten nut anti-clockwise using enclosed key.



Working with the bowl and the tools

Fig. 13

- Press release button and move multi-function arm to position **1**.
- Cover unused drives with drive covers.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down.
 - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.



Note:

If using the kneading hook, first insert dough deflector, then the kneading hook (Fig. 13-4b).

Note shape and position of the parts.

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press release button and move multi-function arm to position **2**.
- Attach the cover.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.



Our recommendation:

- Stirrer:
 - First mix at setting 1–2, then setting 3–7 as required
- Whisk:
 - setting 7, mix in at setting 1
- Kneading hook:
 - first stir in at setting 1, knead at setting 3

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Attach funnel.
- Top up ingredients through the funnel.

or

- Remove lid.
- Press release button and move multi-function arm to position **1**.
- Add ingredients.



After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press release button and move multi-function arm to position **1**.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".



Blender



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill! Do not switch on the appliance until the blender has been screwed in all the way and the tool drive cover (7) has been attached.



Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,75 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Operate the blender in the indicated operating position only. Operate the assembled blender only and with the lid attached. Lid must be locked correctly. Do not operate blender when empty.

Preparation

Fig. 14

Warning!

Never assemble the blender without the seal on the blender holder.

Putting the blender together:

- Insert blender holder with seal into the blender jug, ensuring that the line is under the arrow.
- Attach blender holder by rotating it as far as possible to the right.

Working with the blender

- Press release button and move multi-function arm to position 5.
- Cover unused drives with drive covers.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
 - Maximum amount of liquid ingredients = 1.75 litres;
 - Maximum amount of frothing or hot liquids = 0.75 litres;
 - Optimum processing amount of solid ingredients = 100 grams.
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients (Fig. 8)

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the lid and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening
- or
- pour liquid ingredients through the funnel.



Important information

When processing liquids/liquid ingredients, slowly increase the speed of the appliance in stages to prevent the food from shooting out.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch. Wait until the blade has come to a standstill.
- Remove mains plug.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.
- Take the lid off the blender jug. Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use.

Fig. 8



Cleaning and servicing



Important information

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Cleaning the base unit



Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water. Do not use a steam cleaner.

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit and drive cover with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and tools

The bowl and tools are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process!

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Warning!

Do not wash blender holder in the dishwasher or leave it in water.

- Clean blender holder under running water.
- Lid, funnel and blender jug can be washed in the dishwasher.

Note:

Lid can be disassembled for cleaning.

Fig. 9

- Pull funnel upwards out of the lid.
- Press insert downwards out of the lid.

Tip: After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without removing it from the appliance. Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on the blender for several seconds (setting **M**). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

The multi-function arm must be engaged in each operating position.

Initially try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

Fault

Appliance does not start.

Remedial action

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check multi-function arm. Correct position? Engaged?
- Screw on bowl all the way.
- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active. Switch appliance to **0/off** and then back to the required setting.

Fault

Appliance switches off during use. The overload protection feature has been activated. Too much food was processed at one time.

Remedial action

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Leave the appliance to cool down for 15 minutes in order to deactivate the overload protection.
- Reduce processing quantity. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").
- Switch on appliance again. If the motor still does not start, leave the appliance to cool down for a longer period (at least 1 hour).

Fault

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed. The multi-function arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.

Remedial action

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Move multi-function arm to position **2**.
- Switch on appliance (setting **1**).
- Switch off appliance again. Tool stops in tool change position.



Fault

Blender does not start working or stops during use, the drive is "humming". Blade is blocked.

Remedial action

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Detach the blender and remove the obstruction.
- Re-attach the blender.
- Switch on the appliance.



Important information

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

Application examples

Whipped cream

200 g–1500 g

- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7 (depending on the quantity and properties of the cream).
- Follow instructions in the section "Important information for using the whisk" for adjusting the appliance to the amounts to be processed!



Egg white

2 to 12 egg whites

- Beat egg white with the whisk for 2 to 6 minutes at setting 7.
- Follow instructions in the section "Important information for using the whisk" for adjusting the appliance to the amounts to be processed!



Sponge mixture

Basic recipe

3 eggs

3–4 tbs. hot water

150 g sugar

1 packet of vanilla sugar

150 g flour

50 g cornflour

Baking powder if required

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4–6 minutes at setting 7 until frothy.
- Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Cake mixture

Basic recipe

3–4 eggs

200–250 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon

200–250 g butter or margarine (room temperature)

500 g flour

1 packet of baking powder

150 ml of milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 7.

Maximum quantity: 2½ x basic recipe



Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2–3 minutes at setting 5.

From 500 g flour:

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

Maximum quantity: 4 x 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 of dried yeast

Peel of ½ lemon

1 pinch of 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: 3 x basic recipe



Pasta dough

Basic recipe

500 g flour

250 g eggs (approx. 5x)

2–3 tbs. (20–30 g) cold water as required

- Process all ingredients for approx. 3–5 minutes at setting 3 until a dough forms.

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe



Important information

When processing this dough with the original accessory for this appliance, use the accessory MUZ8NV1/2/3 only. The accessory MUZ8NS1 is **not** suitable.

Wholemeal mixed wheat bread

Basic recipe

325 g freshly ground wholemeal flour

325 g white flour Type 405

100 g rye flour Type 630

75 g liquid fermented dough

½ tbs. caraway

½ tbs. bread seasoning

½ tbs salt

1½ packets of dry yeast

450–500 ml warm water

- Process all ingredients into a dough for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3 minutes at setting 3.
- Leave the dough to prove until it is double the size and knead again for approx. 1 min. at setting 3.
- Place dough in a greased loaf tin and leave to prove again, then bake.

Tip: Instead of freshly ground wholemeal flour, freshly ground spelt flour can be used.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Mayonnaise

Note: Mayonnaise can be prepared in the blender with whole eggs (egg white and egg yolk) only.

Basic recipe:

- 1 egg
- 1 heaped tsp. mustard
- 1 tbs. vinegar or lemon juice
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar
- 200–250 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting 3.
- Switch the appliance to the highest setting, pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

Maximum quantity: Double the quantity of the basic recipe.

Hot chocolate

50–75 g cooled cooking chocolate
½ l hot milk

Whipped cream and grated chocolate as required

- Cut cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm) and chop up completely in the blender on setting 7.
- Switch off appliance and add the milk through the funnel. Mix for approx. 30 seconds at setting 7.
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.

Banana ice shake

2–3 bananas
2–3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream
2 packet of vanilla sugar
½ l milk

- Cut bananas into pieces and chop up in the blender for 5–10 seconds.
- When the appliance has come to standstill, add milk and ingredients and blend for approx. 1 minute until the mixture is frothy.



Fruit sundae

250 g fruit (e.g. strawberries, banana, orange, apple)

50–100 g sugar

500 ml cold water

Ice as required

- Peel fruit and cut into pieces
- Put all ingredients (except ice) in the blender and blend on setting 7 for approx. 1 minute.
- Serve with the ice cream



Sportsman's cocktail

2–3 oranges

1 lemon

½–1 tbs. sugar or honey

¼ l apple juice

¼ l mineral water and ice cube if required

- peel oranges and lemon, cut into pieces.
- Blend ingredients (except apple juice and mineral water) for approx. 30 seconds on setting 7.
- Add the apple juice and mineral water
- Blend briefly until the drink is frothy.
- Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes



Red fruit pudding

400 g fruit (pitted sour cherries, raspberries, black/red currants, strawberries, blackberries)

100 ml sour cherry juice

100 ml red wine

80 g sugar

1 packet of vanilla sugar

2 tbs. lemon juice

1 pinch of cloves (ground)

1 pinch of cinnamon (ground)

- 8 gelatine leaves
Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes
- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil
- Dry the gelatine and melt in the microwave, but do not cook
- Blend hot fruit and gelatine on setting 5 for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and refrigerate

Tip: Red fruit pudding tastes good with whipped cream or vanilla sauce



Sports drink

200 g honey (from refrigerator)

5 g cinnamon

200 g milk (from refrigerator)

- Put honey and cinnamon in the blender and blend at setting M.
- After 5 seconds add the milk and blend for 3 seconds.



Honey bread spread

50 g butter (from refrigerator)

200 g honey (from refrigerator)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 8 seconds at setting M.



Optional accessories



MUZ8ER3

Stainless steel stirring bowl

Up to 3 kg of yeast dough or 3.5 kg of sponge mixture can be processed in the bowl.



MUZ8ZP1

Citrus press

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.



MUZ8AD1

Adapter

For attaching the mincer MUZ8FW1 and the pasta attachments MUZ8NV1/NV2 and NV3.



MUZ8FW1

Mincer

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.



MUZ8LS2/3/4

Perforated disc sets

For the mincer MUZ8FW1.

Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.



MUZ8WV1

Sausage attachment

For the mincer MUZ8FW1.

For filling artificial or natural casings with sausage meat.



MUZ8SV1

Viennese whirl attachment

For the mincer MUZ8FW1.

With metal template for 4 different pastry moulds.








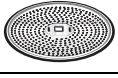



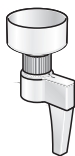
MUZ8RV1

Grater attachment

For the mincer MUZ8FW1.

For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.

	MUZ8FV1 Juicer attachment	For the mincer MUZ8FW1. For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.
	MUZ8MX2 Blender (glass)	For mixing liquid or semi-solid food, for cutting/ chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food.
	MUZXL... MUZXLVL1 Continuous-feed shredder	For slicing cucumbers, cabbage, kohlrabi, radish; for shredding carrots, apples and celery, red cabbage, cheese and nuts; for grating hard cheese, chocolate and nuts. Set MUZXL... contains Profi Supercut reversible disc – coarse/fine, Asiatic vegetables disc, reversible shredding disc – coarse/fine, grating disc – medium-fine. Set MUZXLVL1 contains reversible slicing disc – coarse/fine, reversible shredding disc – coarse/fine, grating disc – medium-fine, Asiatic vegetables disc, potato pancake disc.
	MUZ8PS1 Chipper disc	For the continuous-feed shredder MUZXLVL1. For slicing raw potatoes for chips.
	MUZ8RS1 Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZXLVL1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.
	MUZ8KP1 Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZXLVL1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	MUZ8AG1 Asiatic vegetables disc	Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.
	MUZ8KS1 Grating disc, fine	For grating hard cheese (e.g. Parmesan).
	MUZ8MM1 Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.



MUZ8GM1
Grain mill

For grinding all types of grain (except maize), poppy seeds, linseeds, sesame, buckwheat, etc. Even herbs, spices and coffee can be ground.

If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or from customer service.

Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions

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.

Subject to alterations.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement. Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Pour votre sécurité	30
Vue d'ensemble	33
Positions de travail	34
Utilisation	34
Nettoyage et entretien	37
Dérangements et remèdes	38
Exemples d'utilisation	39
Accessoires en option	42
Conseils pour la mise au rebut	44
Conditions de garantie	44

Pour votre sécurité

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

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

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

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

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

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

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

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

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

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires

pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

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

Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités qu'il ne faut pas permettre aux enfants sans surveillance.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

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

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution !

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

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

Ne changez l'accessoire qu'après que le mécanisme d'entraînement se soit immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil.

Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant. Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

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

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

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

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

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

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

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

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

Risque de brûlure !

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

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

Important !

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

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

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

▲ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.
N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

▲ Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

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

L'appareil refuse de s'allumer en **position 1**. L'appareil se met en marche sur les **positions 2 à 4** uniquement :

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

Sur la **position 5**, il n'est possible d'allumer l'appareil que si le couvercle (7) protégeant l'entraînement a été mis en place. Il faut visser le mixeur à fond jusqu'à la butée.

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

Sécurité anti-réenclenchement

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

Sécurité anti-surcharge

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

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

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

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure 1**).

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 1

Appareil de base

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

3 Interrupteur rotatif

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

0/off = Arrêt

M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

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

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

4 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

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

5 Entraînement pour

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

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

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

7 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

8 Entraînement du bol mixeur

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

9 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

10 Rangement du cordon

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

Bol mélangeur avec accessoires

- 11 Bol mélangeur en acier inoxydable
- 12 Couvercle
- 13 Entonnoir de remplissage

Accessoires

- 14 Fouet mixeur « absolu »
- 15 Fouet batteur entièrement métallique
- 16 Crochet à pétrir « haute performance » avec déflecteur de pâte

Mixeur ***17 Support du mixeur avec lame****18 Verseuse du mixer (verre)****19 Couvercle avec orifice d'ajout****20 Entonnoir**

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

Positions de travail**Attention !**

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

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

**Remarque :**

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

Réglage de la position de travail**Figure 9**

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

Vue d'ensemble des positions de travail

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

5	8				5–7
6	6				5–7

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

Utilisation**Risque de blessures !**

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

Attention !

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

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

Préparatifs

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

a) Appareils avec compartiment de rangement du cordon :

Sortez la longueur de cordon voulue.

b) Appareils avec enroulement automatique du cordon :

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

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

Attention !

Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez.

Sur les modèles à enrouleur automatique, ne rentrez pas le cordon à la main.

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

Bol et accessoires**Risque de blessure avec les pièces en rotation !**

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

Ne touchez pas les pièces en rotation.

Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires.

Ne déplacez le bras multifonctions qu'après l'immobilisation de l'outil.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut fonctionner sur les positions 2 à 4 que si le bol a été mis en place et tourné jusqu'à la butée ou que si le couvercle protégeant l'entraînement d'accessoire (7) a été mis en place.

Attention !

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mixeur « absolu » (14)

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

**Fouet batteur entièrement métallique (15)**

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

**Crochet à pétrir « haute performance » (16) avec déflecteur de pâte**




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

**Information importante sur l'utilisation du fouet batteur****Figure D**


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

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

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

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1. 
- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.
- Tenez fermement le fouet batteur et desserrez l'écrou en tournant la clé ci-jointe (au bas de l'appareil) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Réglez la hauteur du fouet batteur en tournant ce dernier jusqu'à parvenir sur une hauteur optimale.
 - Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre : Soulever
 - Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : Abaisser
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 2.  Vérifiez la hauteur du fouet batteur et corrigez-la si nécessaire.
- Si la hauteur est correctement réglée, appuyez sur la touche de déverrouillage puis amenez le bras multifonctions sur la position 1. 
- Tenez fermement le fouet batteur et serrez l'écrou à fond en tournant la clé ci-jointe en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Travailler avec le bol et les outils figure E

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1. 
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrancement.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.

Remarque :

Avec le crochet pétrisseur mettez d'abord en place le déviateur de pâte et ensuite le crochet à pétrir (**figure 3-4b**).

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

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



Recommandation :

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

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Mettez l'entonnoir en place.
- Rajoutez les ingrédients par l'entonnoir de remplissage.

ou

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



Après le travail

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



Mixeur



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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'allumez l'appareil qu'après avoir tourné le mixeur à fond jusqu'à la butée et mis en place le couvercle (7) protégeant l'entraînement d'accessoire.



Risque de brûlure !

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

Attention !

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

Préparatifs

Figure 3

Attention !

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

Assembler le mixeur :

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

Utilisation du mixeur

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 5.
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
 - Quantité maximum d'ingrédients liquides = 1,75 litre ;
 - Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,75 litre ;
 - Quantité optimale préparable d'ingrédients fermes = 100 grammes.
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. Le couvercle doit avoir encranté.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients (figure 13-8)

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



Remarque importante

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

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif. Attendez que la lame se soit immobilisée.

Figure 13



- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le couvercle du bol mixeur. Pour ce faire, tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre et détachez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

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

Nettoyage et entretien



Remarque importante

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

Attention !

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

Nettoyage de l'appareil de base



Risque d'électrocution !

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

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

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

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

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

Nettoyer le mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

Attention !

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

- Nettoyez le support de mixeur sous l'eau du robinet.
- Il est possible de nettoyer le couvercle, l'entonnoir et la verseuse au lave-vaisselle.

Remarque :

Le couvercle peut se démonter pour le nettoyer.

Figure 11

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

Un conseil : Après le traitement de liquide, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil.

Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (position **M**). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Dérangements et remèdes



Risque de blessures !

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

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

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

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Remède

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.

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

Dérangement

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

Remède

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

Dérangement

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

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

Remède

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



Dérangement

Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le moteur « bourdonne ». Les lames sont bloquées.

Remède

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



Remarque importante

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

Exemples d'utilisation

Crème chantilly

200 g à 1500 g



- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 7.
- Respectez les consignes figurant à la section « Remarque importante sur l'utilisation du fouet batteur » pour adapter l'appareil aux quantités à traiter !

Blanc d'œuf

2 à 12 blancs d'œufs



- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 2 à 6 minutes sur la position 7.
- Respectez les consignes figurant à la section « Remarque importante sur l'utilisation du fouet batteur » pour adapter l'appareil aux quantités à traiter !

Pâte à biscuits

Recette de base

3 œufs

3–4 cuillères à soupe d'eau très chaude

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

150 g de farine

50 g de féculé

éventuellement de la levure chimique

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

150 ml de lait

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 7.

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

Pâte brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

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

A partir de 500 g de farine :

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

Quantité maximale : 4 fois la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

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



Le zeste d'un demi-citron
1 pincée de sel

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

Quantité maximale : 3 fois la recette de base

Pâte à pâtes

Recette de base

500 g de farine
250 g d'œufs (5 œufs environ)
2 à 3 cuillères à soupe (20 à 30 g) d'eau froide, selon le besoin

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

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base



i

Remarque importante

Lorsque vous poursuivez la transformation de cette pâte avec l'accessoire d'origine de cet appareil, il ne faut utiliser que l'accessoire MUZ8NV1/2/3. L'accessoire MUZ8NS1 **ne convient pas**.

Pain complet à la farine de froment mélangée

Recette de base

325 g de farine de blé complet fraîchement moulue

325 g de farine blanche, type 405
100 g de farine de seigle, type 630
75 de levain naturel liquide

½ cuillère à soupe de cumin
½ cuillère à soupe d'épices à pain
½ cuillère à soupe de sel
1 ½ sachet de levure
450–500 ml d'eau chaude

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



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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Mayonnaise

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



Recette de base :

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

Les ingrédients doivent tous être à la même température.

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

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

Chocolat chaud

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



Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût

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

Milk-shake à la banane

2 ou 3 bananes

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

2 sachet de sucre vanillé

½ l de lait

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



Cocktail de fruits

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

50 à 100 g de sucre

500 ml d'eau froide

Glace selon le goût

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



Cocktail du sportif

2 ou 3 oranges

1 citron

une demi ou une cuillère à soupe de
sucre ou de miel

250 ml de jus de pomme

¼ l d'eau minérale, glaçons éventuellement

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



Compote de fruits rouges

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

100 ml de jus de griottes

100 ml de vin rouge

80 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 clou de girofle (moulu)

1 pincée de cannelle (moulue)

- 8 feuilles de gélatine
Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes environ.
- Portez à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Pressez la gélatine puis faites-la fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- Mélangez les fruits chauds et la gélatine pendant environ 1 minute sur le niveau 5.
- Versez la compote dans des coupes passées sous l'eau froide puis mettez-les au frais.

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



Boisson des sportifs

200 g de miel (sorti du réfrigérateur)

5 g de cannelle

200 g de lait (sorti du réfrigérateur)

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



Pâte tartinable au miel

50 g de beurre (sorti du réfrigérateur)

200 g de miel (sorti du réfrigérateur)

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



Accessoires en option



MUZ8ER3
Bol mélangeur
en acier inoxydable

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



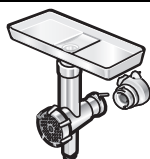
MUZ8ZP1
Presse-agrumes

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.



MUZ8AD1
Adaptateur

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



MUZ8FW1
Hachoir à viande

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



MUZ8LS2/3/4
Kits de disques
ajourés

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Fin pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.



MUZ8WV1
Accessoire pour
extruder des
saucisses

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Pour introduire des chairs à saucisse dans des boyaux artificiels ou naturels.



MUZ8SV1
Kit pour gâteaux
secs

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.



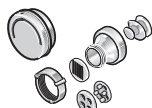
MUZ8RV1
Embout à râper

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.



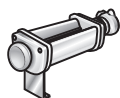
MUZ8FV1
Kit pour coulis
de fruits et légumes

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises, les tomates et baies d'églantier.
Simultanément, le kit dénoyauté automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.



MUZ8NS1
Accessoire
pour nouilles

Pour le hachoir à viande MUZ8FW1.
Pour confectionner des macaronis, rigatonis, nouilles pour la soupe, pâtes rubans et plaques de pâte destinées par exemple aux lasagnes ou aux raviolis souabes.



MUZ8NV1/2/3
Accessoire pour
nouilles

Pour confectionner des pâtes rubans et des plaques de pâte destinées par exemple aux lasagnes ou raviolis souabes.



MUZ8MX2
Mixeur (verre)

Cet accessoire convient pour mélanger les produits alimentaires liquides ou mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus, et pour réduire des préparations en purée.



**MUZXL...
MUZXLVL1**
Accessoire râpeur /
éminceur

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



MUZ8PS1
Disque à pommes
frites

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



MUZ8RS1
Disque à râper
(épais)

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



MUZ8KP1
Disque pour galet-
tes de pommes
de terre

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



MUZ8AG1
Disque à légumes
asiatiques

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



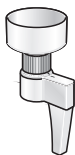
MUZ8KS1
Disque à râper /
concasser fin

Pour râper du fromage du (parmesan par exemple).



MUZ8MM1
Multimixeur

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



MUZ8GM1
Moulin à céréales

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

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

Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Conditions de garantie

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

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

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

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

Indice

Per la vostra sicurezza	45
Guida rapida	48
Posizioni di lavoro	48
Uso	49
Pulizia e cura	49
Rimedio in caso di guasti	52
Esempi d'impiego	53
Accessorio speciale	56
Avvertenze sulla rottamazione	58
Condizioni di garanzia	58

Per la vostra sicurezza

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

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

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

Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)! Questo apparecchio è idoneo a mescolare, impastare, montare e sminuzzare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

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

Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

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

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Ai bambini senza sorveglianza è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

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

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

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scossa elettrica!

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente.

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Non spostare il braccio multifunzione quando l'apparecchio è acceso.

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

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

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

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

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

Non toccare parti in rotazione. Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio gira brevemente e si ferma poi nella posizione di sostituzione utensile/posizione «Easy fill». Muovere il braccio multifunzione solo dopo che l'utensile si è fermato. Accendere l'apparecchio solo se il frullatore è stato ruotato fino all'arresto e il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (7) è stato applicato. Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

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

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

Pericolo di scottature!

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

Importante!

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

Montare ed usare un solo utensile o accessorio.

▲ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

▲ Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Vedi tabella «Panoramica delle posizioni di lavoro».

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

L'apparecchio può essere acceso nelle

pos. 2-4 solo:

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

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

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

Blocco di riaccensione

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

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

Sicurezza di sovraccarico

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

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

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

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura 1**).

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure. **Figura** 

Apparecchio base

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

- 3 Interruttore rotante

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

0/off = spento

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

Grado **1–7**, velocità di lavoro:

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

- 4 Coperchio di sicurezza ingranaggio

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

- 5 Ingranaggio per

- sminuzzatore continuo *,
- spremiagrumi * e
- macina per cereali *.

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

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

- 7 Coperchio di sicurezza ingranaggio

- 8 Motore per frullatore

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

- 9 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

- 10 Conservazione del cavo

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

Ciotola con accessori

- 11 Ciotola impastatrice di acciaio inox
- 12 Coperchio
- 13 Bicchierino dosatore

Utensili

- 14 Frusta per mescolare «Absolut»
- 15 Frusta per montare in metallo
- 16 Gancio per impastare «High performance» con fermapasta

Frullatore *

- 17 Supporto frullatore con lame
- 18 Bicchiere del frullatore (vetro)
- 19 Coperchio con apertura di aggiunta
- 20 Imbuto

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

Posizioni di lavoro

Attenzione!

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

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



Avvertenza

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

Regolazione della posizione di lavoro





Figura 

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

Panoramica delle posizioni di lavoro

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

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

Posizione	Ingranaggio	Utensili/ accessori	Velocità di lavoro
3	5		3-7
4	5		3-5
5	8		5-7
6	6		5-7

Uso



Pericolo di ferite!

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

Attenzione!

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

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

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Preparare il cavo (**Figura 9**).
 - Apparecchi con vano portacavo:**
Estrarre il cavo alla lunghezza necessaria.
 - Apparecchi con avvolgicavo automatico:**
Estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 100 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.
Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata.
Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Attenzione!

Non torcere il cavo durante il riavvolgimento.
Negli apparecchi con avvolgicavo automatico non introdurre il cavo con la mano.
Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.

Ciotola ed utensili



Pericolo di ferite da utensili in rotazione

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.
Lavorare solo con il coperchio (12) applicato! Non toccare parti in rotazione.
Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile.
Muovere il braccio multifunzione solo dopo che l'utensile si è fermato.
Per motivi di sicurezza nelle pos. 2-4 l'apparecchio può essere usato solo se la ciotola è stata inserita e ruotata fino all'arresto o se il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (7) è stato applicato.

Attenzione!

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frusta per mescolare «Absolut» (14)

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



Frusta per montare in metallo (15)

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



Gancio per impastare «High performance» con fermapasta (16)

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



Avvertenza importante per l'impiego dello sbattitore



Figura D


Per mescolare nel modo migliore gli ingredienti, lo sbattitore deve essere quasi a contatto con il fondo della ciotola impastatrice.

In caso di minime quantità di lavorazione, la frusta per montare deve addirittura toccare leggermente il fondo.

Per grandi quantità la frusta per montare può essere posizionata più in alto.


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

- Staccare la spina.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione **1**. 
- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Mantenere ferma la frusta per montare e allentare il dado con l'acclusa chiave (sul fondo dell'apparecchio) ruotando in senso orario.
- Regolare l'altezza ottimale mediante rotazione dello sbattitore:
 - ruotare in senso orario: sollevare
 - ruotare in senso antiorario: abbassare
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione **2**. 

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

Lavoro con la ciotola e gli utensili

Figura E


- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione **1**. 
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.

- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il gancio impastatore.

Avvertenza:

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

Rispettare la forma e la posizione dei pezzi.

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


Il nostro consiglio:

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


Aggiungere ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Applicare il bicchierino dosatore.
- Aggiungere gli ingredienti attraverso il bicchierino dosatore.

oppure

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

Dopo il lavoro

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

Frullatore



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

*Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo!
Accendere l'apparecchio solo se il frullatore è stato ruotato fino all'arresto e il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile (7) è stato applicato.*



Pericolo di scottature!

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

Attenzione!

Usare il frullatore solo nella posizione di lavoro mostrata.

Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato. Il coperchio deve essere bloccato completamente.

Non fare girare a vuoto il frullatore.

Preparazione

Figura 8

Attenzione!

Non montare mai il frullatore senza la garanzia sul supporto frullatore.

Comporre il frullatore:

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

Lavorare con il frullatore

Figura 9

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione **5**.
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.



- Applicare il bicchiere frullatore (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
 - Quantità massima di ingredienti liquidi = 1,75 litri;
 - Quantità massima di ingredienti che formano schiuma o bollenti = 0,75 litri
 - Quantità ottimale di lavorazione per ingredienti solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto nell'impugnatura del frullatore. Il coperchio deve innestarsi.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti (figura 10-8)

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

oppure

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

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.



Avvertenza importante

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

Dopo il lavoro

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

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

Pulizia e cura



Avvertenza importante

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

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Pulire l'apparecchio base



Pericolo di scossa elettrica!

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

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

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie.

Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo durante il lavaggio potrebbe causare deformazioni permanenti!

Pulire il frullatore



Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

Attenzione!

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

- Lavare il supporto frullatore sotto acqua corrente.
- Coperchio, bicchierino dosatore e bicchiere del frullatore sono lavabili in lavastoviglie.

Avvertenza:

Per il lavaggio il coperchio può essere smontato.

Figura 14

- Estrarre il bicchierino dosatore dal coperchio tirandolo verso l'alto.
- Spingere l'inserito fuori dal coperchio premendo da sotto.

Consiglio: Dopo la lavorazione di liquidi è spesso sufficiente lavare il frullatore, senza separarlo dall'apparecchio.

A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per qualche secondo (grado **M**). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Rimedio in caso di guasti



Pericolo di ferite!

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

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

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

Guasto

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio

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

Guasto

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

Rimedio

- Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.

- Ridurre la quantità di lavorazione. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)!
- Accendere di nuovo l'apparecchio. Se il motore non si accende, lasciare raffreddare l'apparecchio per un tempo più lungo (almeno 1 ora).

Guasto

Ad ingranaggio in rotazione è stato azionato per errore il pulsante di sblocco.

Il braccio multifunzione si solleva.

L'ingranaggio si disinserisce, ma non resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Rimedio

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



Guasto

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

Rimedio

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



Avvertenza importante

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

Esempi d'impiego

Panna montata

200 g–1500 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti alla velocità 7 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).
- Per l'adattamento alle quantità lavorate osservare le avvertenze nel capitolo «Avvertenza importante per l'uso della frusta per montare».



Albumi

da 2 a 12 albumi

- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 2 a 6 minuti alla velocità 7.
- Per l'adattamento alle quantità lavorate osservare le avvertenze nel capitolo «Avvertenza importante per l'uso della frusta per montare».



Pasta biscotto

Ricetta base

3 uova

3–4 cucchiaini acqua calda

150 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

150 g farina

50 g fecola

eventualmente lievito in polvere

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

3–4 uova

200–250 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

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

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

150 ml latte

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 7.

Quantità massima: 2½ volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato



250 g farina

eventualmente lievito in polvere

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

Da 500 g di farina:

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

Quantità massima: 4 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce:

Ricetta base

500 g farina

1 uovo

80 g burro (a temperatura ambiente)

80 g zucchero

200–250 ml latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco

Buccia di ½ limone

1 pizzico sale

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

Quantità massima: 3 volte la ricetta base

Pasta

Ricetta base

500 g farina

250 g uova (ca. 5 pezzi)

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

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

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

i

Avvertenza importante

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

L'accessorio MUZ8NS1 **non** è adatto.

Pane misto di frumento integrale

Ricetta base

325 g di farina di frumento integrale fresca

325 g farina bianca tipo 405

100 g farina di segale tipo 630

75 g di pasta madre liquido

½ cucchiaino di cumino

½ cucchiaino di spezie per pane

½ cucchiaino di sale

1½ pacchetto di lievito essiccato

450–500 ml acqua calda

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

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Maionese

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

Ricetta base:

1 uovo

1 cucchiaino colmo di senape

1 cucchiaino di aceto o succo di limone

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

200–250 ml olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Cioccolata calda

50–75 g di cioccolato in pezzi raffreddato

½ l latte molto caldo

Panna montata e cioccolato grattugiato a volontà

- Tagliare il cioccolato da cucina in pezzi (di ca. 1 cm) e sminuzzarlo completamente nel frullatore alla velocità 7.



- Spegner l'apparecchio ed aggiungere il latte attraverso il bicchierino dosatore. Miscelare per ca. 30 secondi alla velocità 7.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, a richiesta, con panna montata e cioccolato grattugiato.

Shake di banane e gelato

2-3 banane

2-3 cucchiaini colmi di gelato alla vaniglia o gelato al limone

2 bustine zucchero vanigliato

½ l di latte

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



Frullato di frutta mista

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

50-100 g zucchero

500 ml acqua freddo

Ghiaccio a volontà

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



Cocktail dello sportivo

2-3 arance

1 limone

½-1 cucchiaino di zucchero o miele

¼ l succo di mele

¼ l di acqua minerale event. cubetti di ghiaccio

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



Dessert di frutti

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

100 ml succo di amarena

100 ml vino rosso

80 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

2 cucchiaini succo di limone

1 punta di coltello di garofano (macinato)

1 pizzico di cannella (macinata)

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

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

Bevanda per lo sport

200 g miele (dal frigorifero)

5 g cannella

200 g latte (dal frigorifero)

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



Companatico al miele spalmabile

50 g burro (dal frigorifero)

200 g miele (dal frigorifero)

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



Accessorio speciale



MUZ8ER3
Ciotola impastatrice
di acciaio inox

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



MUZ8ZP1
Spremiagrumi

Per spremere arance, limoni e pompelmi.



MUZ8AD1
Adattatore

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



MUZ8FW1
Tritacarne

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.



MUZ8LS2/3/4
Set di trafilè

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



MUZ8WV1
Accessorio
per insaccare

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



MUZ8SV1
Adattatore per pastic-
cini di pasta miscelata
iniettata

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



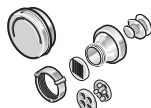
MUZ8RV1
Reibevorsatz

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



MUZ8FV1
Adattatore
spremifrutta

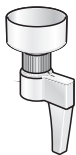
Per il tritacarne MUZ8FW1.
Per fare la passata di bacche, esclusi i lamponi, di pomodori e di frutti di rosa canina.
Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.



MUZ8NS1
Accessorio per pasta

Per il tritacarne MUZ8FW1.
Per produrre maccheroni, rigatoni, pastina da brodo, tagliatelle e sfoglie di pasta, ad es. per lasagne o ravioloni svevi.

	MUZ8NV1/2/3 Accessorio per pasta	Per produrre tagliatelle e sfoglie di pasta, ad es. per lasagne o ravioloni svevi.
	MUZ8MX2 Frullatore (vetro)	Per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e per fare la passata di alimenti.
	MUZXL... MUZXLVL1 Sminuzzatore continuo	Per tagliare cetrioli, cavolo, cavolo rapa, rafano; per tritare carote, mele e sedano, cavolo rosso, formaggio e noci; per grattugiare formaggio duro, cioccolato e noci. Il set MUZXL... contiene il disco doppia funzione Profi Supercut – grosso/fine, il disco verdura Asia, il disco doppia funzione triturazione – grosso/fine, il disco grattugia – medio fine. Il set MUZXLVL1 contiene il disco doppia funzione per affettare – grosso/fine, il disco doppia funzione triturazione – grosso/fine, il disco grattugia – medio fine, il disco verdura Asia e il disco frittelle di patate.
	MUZ8PS1 Disco per patatine fritte	Per lo sminuzzatore continuo MUZXLVL1. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.
	MUZ8RS1 Disco grattugia grosso	Per lo sminuzzatore continuo MUZXLVL1. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.
	MUZ8KP1 Disco per frittelle di patate	Per lo sminuzzatore continuo MUZXLVL1. Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostiti in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.
	MUZ8AG1 Disco verdura Asia	Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.
	MUZ8KS1 disco per grattugiare, fine	Per grattugiare formaggio duro (per es. parmigiano).
	MUZ8MM1 Multimixer	Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per grattugiare carote, rafano e formaggio, per sminuzzare noci e cioccolato freddo.



MUZ8GM1
Macina per cereali

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

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

Avvertenze sulla rottamazione



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

La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

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

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Voor uw veiligheid	59
In één oogopslag	62
Bedrijfsposities	62
Bedienen	63
Reiniging en onderhoud	66
Hulp bij storingen	66
Toepassingsvoorbeelden	67
Extra toebehoren	70
Opmerking betreffende recycling	72
Garantievoorwaarden	72

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in persoonsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden”) niet overschrijden!

Dit apparaat is geschikt voor het roeren, kneden, kloppen en fijnmaken van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiks-aanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

▲ Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn

onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok!

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

Basisapparaat nooit in vloeistof dompelen of onder stromend water houden. Geen stoomreiniger gebruiken.

De stand van de multifunctionele arm niet wijzigen wanneer het apparaat is ingeschakeld. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.

Hulpstuk/toebehoren alleen verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.

De stekker uit het stopcontact trekken wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt.

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen.

Altijd werken met aangebracht deksel (12)!

Niet in draaiende onderdelen grijpen. Hulpstukken alleen verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan op de hulpstukwisselpositie/„easy fill“-positie staan. De multifunctionele arm pas bewegen nadat het hulpstuk stilstaat.

Het apparaat mag pas weer worden ingeschakeld wanneer de mixer tot aan de aanslag is vastgedraaid en het hulpstuk-aandrijvingsbeschermdksel (7) is aangebracht.

Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixer met niet met blote handen reinigen. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat! De mixer uitsluitend in samengebouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken.

Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,75 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Belangrijk!

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen.

Niet meer dan één hulpstuk of toebehoren monteren en gebruiken.

▲ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Niet in de vulopening grijpen.

▲ Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

Zie tabel „Overzicht van de werkposities”

Op **pos. 1** kan het apparaat niet worden ingeschakeld.

Het apparaat kan in **pos. 2–4** alleen worden ingeschakeld:

- wanneer de kom is aangebracht en tot aan de aanslag is gedraaid of
- het aandrijvingsbeschermdksel voor hulpstukken (7) is aangebracht.

Op **pos. 5** kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het hulpstuk-aandrijvingsbeschermdksel (7) is aangebracht. De mixer moet tot aan de aanslag zijn vastgedraaid.

In **pos. 6** kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de vleesmolen met adapter correct is aangebracht (zie de gebruiksaanwijzing van de vleesmolen).

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen.

Om het apparaat opnieuw te gebruiken, de draaischakelaar op (3) **0/off** zetten en dan de gewenste stand inschakelen.

Overbelastingsbeveiliging

Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Mogelijke oorzaken:

- zeer grote verwerkingshoeveelheden,
- te lange gebruiksduur.

Wat u moet doen indien een veiligheidsstelsysteem wordt geactiveerd, zie „Hulp bij storingen“.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, **afb. 1**).

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. 1

Basisapparaat

1 Ontgrendelknop

2 Multifunctionele arm

„Easy armlift“ – ondersteunt de eenvoudige en krachtbesparende bediening van de multifunctionele arm (zie „Werkposities“).

3 Draaischakelaar

Na uitschakeling (stand **0/off**) wordt het apparaat automatisch op de optimale positie voor het verwisselen van de hulpstukken gezet (hulpstukwisselpositie). Op deze positie is het ook eenvoudiger om ingrediënten in de kom te doen, omdat er geen ingrediënten op de hulpstukken kunnen blijven liggen („easy fill“-positie).
0/off = stop

M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.

Stand **1–7**, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,

7 = hoog toerental – snel.

4 Aandrijvingsbeschermdoeksel

Om het aandrijvingsbeschermdoeksel te verwijderen op het voorste gedeelte drukken en het deksel verwijderen.

- 5 Aandrijving voor
 - doorloopsnijder *,
 - citruspers * en
 - graanmolen *.

Het aandrijvings-beschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

- 6 Aandrijving voor hulpstukken (roergarde, klopgerade, kneedhaak) en vleesmolen *

- 7 Aandrijvingsbeschermdoeksel

- 8 Aandrijving voor mixer

Het mixeraandrijvings-beschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

- 9 Aandrijvingsbeschermdoeksel mixer

- 10 Kabelvak

Kabelvak of automatische kabelopwikkeling (afhankelijk van het model).

Mengkom met toebehoren

- 11 Roestvrijstalen kom

- 12 Deksel

- 13 Vultrechter

Hulpstukken

- 14 Roergarde „absoluut“

- 15 Metalen garde

- 16 Kneedhaak „high performance“ met deegvanger

Mixer *

- 17 Mixerhouder met mes

- 18 Mixkom (glas)

- 19 Deksel met vulopening

- 20 Trechter

* Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak of bij de klantenservice worden aangeschaft.

Bedrijfsposities

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken wanneer het hulpstuk/toebehoren volgens deze tabel is aangebracht op de juiste aandrijving en in de juiste positie, en op de bedrijfsstand staat. De multifunctionele arm moet op elke werkpositie vastgeklikt zijn.



N.B.

De multifunctionele arm beschikt over een „easy armlift“-functie, die de eenvoudige en krachtbesparende bediening van de multifunctionele arm ondersteunt.

Instellen van de bedrijfspositie

Afb. B

- Ontgrendelknop indrukken en de multifunctionele arm bewegen. De beweging met een hand ondersteunen.
- De multifunctionele arm naar de gewenste positie bewegen tot hij vastklikt.

Overzicht van de werkposities

Bedrijfsstand	Aandrijving	Hulpstukken/toebehoren	Werksnelheid
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

* Aanbrengen/verwijderen van de (roer)garde en de kneedhaak; toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden.

Bedienen



Verwondingsgevaar!

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

Attentie!

Het apparaat alleen met het toebehoren/hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken. Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken.

Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen. De onderdelen zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetron.

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud”.

Voorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Kabel voorbereiden (Afb. C).
 - Apparaten met kabelvak:**
De kabel tot de gewenste lengte uittrekken.
 - Apparaten met automatische kabelopwikkeling:**

Het snoer in één keer tot de gewenste lengte uittrekken (max. 100 cm) en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.

Het snoer inkorten:

Kort aan het snoer trekken en tot de gewenste lengte laten opwickelen.

Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.

Attentie!

Het snoer niet draaien bij het opwickelen.

Bij apparaten met een automatische snoeropwikkeling het snoer niet met de hand inschuiven. Wanneer het snoer klemzit: het snoer geheel afwickelen en dan laten opwickelen.

Kom en hulpstukken



Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Altijd werken met aangebracht deksel (12)!

Niet in draaiende onderdelen grijpen. Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De multifunctionele arm pas bewegen nadat het hulpstuk stilstaat.

Om veiligheidsredenen kan het apparaat in pos. 2–4 alleen worden gebruikt wanneer de kom is aangebracht en tot aan de aanslag is gedraaid of wanneer het hulpstuk-aandrijvingsbeschermdeskel (7) is aangebracht.

Attentie!

Kom alleen gebruiken voor werkzaamheden met dit apparaat.

Roergarde „absoluut“ (14)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg of mousse, en het kloppen van eiwit of room.



Metalen garde (15)

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



Kneedhaak „high performance“ met deegvanger (16)

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijn-gemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).



Belangrijke aanwijzing over het gebruik van de klopgarde

Afb. D

Om de ingrediënten optimaal te mengen, dient de klopgarde de bodem van de kom bijna te raken. Bij zeer kleine hoeveelheden dient de garde de bodem zelfs lichtjes te raken. Voor grotere hoeveelheden kan de garde hoger worden gezet.

De hoogte-instelling van de garde kan als volgt worden aangepast:

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten.
- Klopgarde in de aandrijving steken tot deze vastklikt.
- Garde vasthouden en de moer met de bijgevoegde sleutel (op de bodem van het apparaat) met de klok mee losdraaien.
- De optimale hoogte van de klopgarde instellen door de garde te draaien:
 - met de klok mee draaien: optillen
 - tegen de klok in draaien: neerlaten
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 2 zetten.



De hoogte van de klopgarde testen en indien nodig corrigeren.

- Wanneer de juiste hoogte is ingesteld, op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten.
- Garde vasthouden en de moer met de bijgevoegde sleutel tegen de klok in vastdraaien.



Werken met de kom en de hulpstukken

Afb. E

- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten.
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdeskels.
- Kom aanbrengen:
 - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
 - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde, slaggarde of kneedhaak in de aandrijving steken tot deze vastklikt.



Opmerking:

Bij de kneedhaak eerst de deegvanger en dan de kneedhaak aanbrengen (afb. I–4b).

De vorm en positie van de onderdelen in acht nemen.

- De ingrediënten in de kom doen.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 2 zetten.
- Deksel aanbrengen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.



Ons advies:

- Roergarde: eerst roeren op stand 1–2, dan eventueel op 3–7
- Klopgarde: stand 7, doorroeren op stand 1
- Kneedhaak: eerst roeren op stand 1, kneden op stand 3.

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Vultrechter aanbrengen.
- Ingrediënten bijvullen via de vultrechter.
- of
- Deksel verwijderen.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten.
- De ingrediënten toevoegen.



Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel verwijderen.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.



Mixer



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat! Het apparaat mag pas weer worden ingeschakeld wanneer de mixer tot aan de aanslag is vastgedraaid en het hulpstuk-aandrijvingsbeschermdoosje (7) is aangebracht.



Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,75 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!

De mixer alleen gebruiken in de afgebeelde werkpositie. De mixer uitsluitend in samenbouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken. Deksel moet volledig vergrendeld zijn.

De mixer niet zonder vulling laten lopen.

Vorbereiden

Afb. 6

Attentie!

Mixer nooit zonder afdichting op de mixerhouder aanbrengen.

Mixer in elkaar zetten:

- De mixerhouder met aangebrachte afdichting zodanig in de mixkom plaatsen dat de streep onder de markeringspijl staat.
- Mixerhouder bevestigen door deze naar rechts tegen de aanslag te draaien.

Werken met de mixer

Afb. 7



- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 5 zetten.
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdoosjes.
- Het beschermdoosje van de mixer-aandrijving verwijderen.
- Mixkom aanbrengen (markering op de handgreep tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in draaien tot aan de aanslag.
- De ingrediënten toevoegen.
 - maximum hoeveelheid vloeibare ingrediënten = 1,75 liter;
 - maximum hoeveelheid schuimende of hete vloeistoffen = 0,75 liter;
 - optimale verwerkinghoeveelheid van vaste ingrediënten = 100 gram.
- Deksel aanbrengen en tegen de klok in tot aan de aanslag in de mixerhandgreep draaien. Het deksel moet vastgeklit zijn.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen (afb. 7-8)

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.



Belangrijke aanwijzing

Bij het verwerken van vloeistof/vloeibare ingrediënten het toerental van het apparaat langzaam en stapsgewijs verhogen om te voorkomen dat de vloeistof eruit spat.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar. Wachten tot het mes tot stilstand is gekomen.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

- Deksel verwijderen van de mixkom. Daartoe het deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen.

Reiniging en onderhoud



Belangrijke aanwijzing

Het apparaat heeft geen verzorging. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het apparaat goed blijft werken.

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Basisapparaat reinigen



Gevaar van een elektrische schok!

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden. Geen stoomreiniger gebruiken.

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Basisapparaat en aandrijvingsbeschermdeksel afvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Kom en hulpstukken reinigen

De kom en de hulpstukken kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

Attentie!

Mixerhouder niet in de afwasautomaat reinigen en niet in water laten liggen.

- Mixerhouder reinigen onder stromend water.
- Deksel, trechter en mixkom kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Opmerking:

Deksel kan voor het reinigen uit elkaar worden genomen.

Afb.

- Trechter naar boven uit het deksel nemen.
- Inzetstuk naar beneden uit het deksel drukken.

Tip: Na verwerking van vloeistoffen is het meestal voldoende om de mixer te reinigen zonder deze van het apparaat te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer. Schakel de mixer enkele seconden in (stand **M**). Afwassopje weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Hulp bij storingen



Verwondingsgevaar!

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt.

De multifunctionele arm moet op elke werkpositie vastgeklikt zijn.

Probeer eerst het probleem te verhelpen aan de hand van de volgende aanwijzingen.

Storing

Het apparaat start niet.

Oplossing

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.
- Multifunctionele arm controleren. Juiste positie? Vastgeklikt?
- De mengkom tot aan de aanslag vastdraaien.
- Beschermdeksels aanbrengen op niet-gebruikte aandrijvingen.
- De beveiliging tegen herinschakeling is actief. Apparaat op **0/off** zetten en dan opnieuw op de gewenste stand zetten.

Storing

Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik. De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd. Er werden teveel levensmiddelen tegelijk verwerkt.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Apparaat 15 minuten laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.
- Kleinere hoeveelheid verwerken. Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden”) niet overschrijden!
- Apparaat weer inschakelen. Als de motor dan niet start, dient u het apparaat langer (minstens een uur) te laten afkoelen.

Storing

De ontgrendelknop is per ongeluk ingedrukt terwijl de aandrijving liep. De multifunctionele arm beweegt naar boven. De aandrijving schakelt uit, maar blijft niet op de hulpstukwisselpositie staan.

Oplossing

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Multifunctionele arm op positie **2** zetten.
- Apparaat inschakelen (stand **1**).
- Apparaat weer uitschakelen. Het hulpstuk blijft op de hulpstukwisselpositie staan.



Storing

Mixer werkt niet of blijft tijdens het gebruik stilstaan, de aandrijving „bromt”. Het mes is geblokkeerd.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Mixer van het apparaat nemen en de hindernis verwijderen.
- Mixer weer aanbrengen.
- Apparaat inschakelen.



Belangrijke aanwijzing

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

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

200 g–1500 g

- Room 1½ tot 4 minuten met de klopgarde kloppen op stand 7 (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).



- De aanwijzing in paragraaf „Belangrijke aanwijzing voor het gebruik van de garde” over de aanpassing aan de verwerkingshoeveelheden in acht nemen!

Eiwit

Eiwit van 2 à 12 eieren

- Eiwit 2 tot 6 minuten kloppen met de klopgarde op stand 7.
- De aanwijzing in paragraaf „Belangrijke aanwijzing voor het gebruik van de garde” over de aanpassing aan de verwerkingshoeveelheden in acht nemen!



Biscuitdeeg

Basisrecept

3 eieren

3–4 eetlepels heet water

150 g suiker

1 pakje vanillesuiker

150 g meel

50 g zetmeel,

eventueel bakpoeder

- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 4 tot 6 minuten tot schuim kloppen met de klopgarde op stand 7.
- Draaischakelaar op stand 1 zetten en het gezeefde meel en aardappelmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel 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 meel

1 pakje bakpoeder

150 ml melk

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 3–4 minuten op stand 7.

Maximum hoeveelheid: 2½ x basisrecept



Zandtaartdeeg

Basisrecept

125 g boter
(kamertemperatuur)
100–125 g suiker
1 ei
1 snufje zout
stukje citroenschil of vanillesuiker
250 g meel
eventueel bakpoeder

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 2–3 minuten op stand 5.

Bij meer dan 500 g meel:

- De ingrediënten ca. ½ minuut kneden met de kneedhaak op stand 1, daarna ca. 3–4 minuten op stand 3.

Maximum hoeveelheid: 4 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept

500 g meel
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 kneden met de kneedhaak op stand 1, daarna ca. 3–6 minuten op stand 3.

Maximum hoeveelheid: 3 x basisrecept

Pastadeeg

Basisrecept

500 g meel
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.

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept



Volkoren rogge-tarwebrood

Basisrecept

325 g vers gemalen
volkorentarwemeel
325 g wit meel type 405
100 g roggemeel type 630
75 g vloeibaar natuuruurdeeg
½ eetlepel karwij
½ eetlepel broodkruiden
½ eetlepel zout
1½ pakje gedroogde gist
450–500 ml warm water

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut verwerken op stand 1, dan ca. 3 minuten op stand 3 tot deeg verwerken.
- Het deeg tot de dubbele omvang laten rijzen en nogmaals ca. 1 minuut kneden op stand 3.
- Het deeg in een ingevette rechthoekige bakvorm doen en nogmaals laten rijzen. Daarna bakken.

Tip: In plaats van vers gemalen volkorentarwemeel kunt u ook vers gemalen speltmeel gebruiken.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Mayonaise

N.B.: In de mixer kan alleen mayonaise uit hele eieren (eiwit en eigeel) worden bereid.

Basisrecept:

1 ei
1 volle TL mosterd
1 eetlepel azijn of citroensap
1 snufje zout
beetje suiker
200–250 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op stand 3.
- Het apparaat op de hoogste stand schakelen, de olie in de trechter gieten en mixen tot de mayonaise emulgeert.

Maximale hoeveelheid: dubbele hoeveelheid van het basisrecept.



Belangrijke aanwijzing

Bij verdere verwerking van dit deeg met het originele toebehoren van dit apparaat mag alleen het toebehoren MUZ8NV1/2/3 worden gebruikt. Het toebehoren MUZ8NS1 is **niet** geschikt.

Hete chocolade

50–75 g gekoelde chocolade in blok-vorm

½ l hete melk

slagroom en chocoladevlokken naar wens

- Blokkchocolade in stukken (ca. 1 cm) snijden en volledig fijnmaken met de mixer op stand 7.
- Apparaat uitschakelen en de melk via de trechter toevoegen. Ca. 30 seconden mixen op stand 7.
- Hete chocolade in glazen doen en naar wens serveren met geklopte room en chocoladevlokken.



- Ingrediënten (behalve appelsap en mineraalwater) ca. 30 seconden mixen op stand 7.
- Appelsap en mineraalwater toevoegen.
- Kort mixen tot de drank schuimt.
- De cocktail in glazen doen en naar wens serveren met ijsblokjes.

Bananen-ijs-shake

2–3 bananen

2–3 volle eetlepels vanille-ijs of citroenijs.

2 pakje vanillesuiker

½ l melk

- Bananen in stukken snijden en 5–10 seconden fijnmaken met de mixer.
- Nadat het apparaat tot stilstand is gekomen de melk en de ingrediënten toevoegen en ca. 1 minuut mixen tot een schuimende massa is ontstaan.



Watergruwel

400 g fruit (ontpitte zure kersen, frambozen, rode bessen, aardbeien, bramen)

100 ml sap van zure kersen

100 ml rode wijn

80 g suiker

1 pakje vanillesuiker

2 eetlepels citroensap

1 mespuntje gemalen kruidnagelen

snufje gemalen kaneel

- 8 blaadjes gelatine
Gelatine ca. 10 minuten laten weken in koud water.
- Alle ingrediënten (behalve de gelatine) aan de kook brengen.
- De gelatine uitpersen en in de magnetron smelten, niet koken.
- Hete vruchten en gelatine ca. 1 minuut mixen op stand 5.
- De watergruwel in met koud water gespoelde kommen doen en in de koelkast zetten.

Tip: Watergruwel is lekker met geklopte room of vanillesaus.



Vruchtenmix

250 g fruit (bijv. aardbeien, banaan, sinaasappel, appel)

50–100 g suiker

500 ml koud water

Ijs naar wens

- Fruit schillen en in stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve het ijs) in de mixer doen en ca. 1 minuut mixen op stand 7.
- Eventueel samen met het ijs serveren.



Sportdrinkje

200 g honing (uit de koelkast)

5 g kaneel

200 g melk (uit de koelkast)

- Honing en kaneel in de mixer doen en op stand M mixen.
- Na 5 seconden de melk toevoegen en 3 seconden mixen.



Sportcocktail

2–3 sinaasappels

1 citroen

½–1 eetlepel suiker of honing

¼ l appelsap

¼ l mineraalwater, eventueel ijsblokjes

- Sinaasappels en citroen schillen, in stukken snijden.



Honingboter

50 g boter (uit de koelkast)








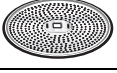

200 g honing (uit de koelkast)

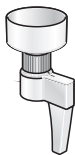
- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 8 seconden mixen op stand M.



Extra toebehoren

	MUZ8ER3 Roestvrijstalen kom	In de kom kan max. 3 kg gistdeeg of 3,5 kg roerdeeg worden verwerkt.
	MUZ8ZP1 Citruspers	Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.
	MUZ8AD1 Adapter	Voor het bevestigen van vleesmolen MUZ8FW1 en pastahulpstukken MUZ8NV1/NV2 en NV3.
	MUZ8FW1 Vleesmolen	Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.
	MUZ8LS2/3/4 Ponsschijvensets	Voor de vleesmolen MUZ8FW1. Fijn voor pasteien en beleg, grof voor braadworsten en spek.
	MUZ8WV1 Worsthulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ8FW1. Voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstmassa.
	MUZ8SV1 Spritsgebak-hulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ8FW1. Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.
	MUZ8RV1 Maalvoorzetstuk	Voor de vleesmolen MUZ8FW1. Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.
	MUZ8FV1 Fruithulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ8FW1. Voor het persen van bessen uitgezonderd frambozen, tomaten en rozenbottels tot moes. Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.
	MUZ8NS1 Pastahulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ8FW1. Voor het maken van macaroni, rigatoni, vermicelli, lintnoedels en deegplakken, bijv. voor lasagne of Zwabische rissoles.

	MUZ8NV1/2/3 Pastahulpstuk	Voor het maken van lintnoedels en deegplakken, bijv. voor lasagne of Zwabische rissoles.
	MUZ8MX2 Mixer (glas)	Voor het mengen van vloeibare of halfvaste levensmiddelen, voor het fijnmaken/fijnhakken van rauwe groenten en fruit, voor het pureren van gerechten.
	MUZXL... MUZXLVL1 Doorloopsnijder	Voor het snijden van komkommer, kool, koolrabi, rammenas; voor het raspn van wortels, appels en selderie, rodekool, kaas en noten; voor het malen van harde kaas, chocola en noten. Set MUZXL... omvat een Profi Supercut draaischijf – grof/fijn, Asia-groenteschijf, rasp-draaischijf – grof/fijn, maalschijf – middelfijn. Set MUZXLVL1 omvat een snij-draaischijf – grof/fijn, rasp-draaischijf – grof/fijn, maalschijf – middelfijn, Asia-groenteschijf, aardappelkoekjesschijf.
	MUZ8PS1 Patates-fritesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZXLVL1. Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.
	MUZ8RS1 Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZXLVL1. Voor het raspn van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	MUZ8KP1 Aardappelkoekjesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZXLVL1. Voor het raspn van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.
	MUZ8AG1 Azia-groenteschijf1	Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.
	MUZ8KS1 maalschijf, fijn	Voor het raspn van harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas)
	MUZ8MM1 Multimixer	Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspn van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspn van noten en gekoelde chocolade.



MUZ8GM1
Graanmolen

Voor het malen van alle graansoorten (behalve maïs), maanzaad, lijnzaad, sesam, boekweit enz. Ook kruiden, specerijen en koffie kunnen er goed mee worden gemalen.

Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak of bij de klantenservice worden aangeschaft.

Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantievoorwaarden

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 hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	73
Overblik	75
Arbejdspositioner	76
Betjening	77
Rengøring og pleje	79
Hjælp i tilfælde af fejl	80
Eksempler på brug	80
Ekstratilbehør	83
Henvisninger til bortskaffelse	85
Garantibetingelser	85

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til bearbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser.

Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en husholdning.

Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“)!

Denne maskine er beregnet til at røre, ælte, piske og småhakke fødevarer. Må ikke bruges til at bearbejde andre genstande hhv. substanser. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting.

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.

Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsvejledninger. Opbevar venligst brugsvejledningen.

Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde. Apparatet kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet hermed.

Apparatet er ikke legetøj for børn.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke gennemføres af børn uden opsyn. Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum. Må kun tages i brug, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn, før det samles, skilles ad eller rengøres.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller lignende kvalificeret person for at undgå fare.

Apparatet må kun repareres af vor kundeservice.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Risiko for strømstød!

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

Dyp aldrig grundmodellen i væske og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprenser.

Forsøg ikke at indstille multifunktionsarmen, mens maskinen er tændt. Vent til drevudtaget står helt stille.

Udskift kun redskab/tilbehør, når maskinen står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket.

Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Træk altid netstikket ud forinden du afhjælper en fejl!

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang.

Arbejd altid med påsat låg (12)!

Stik ikke fingrene ind i roterende dele.

Udskift kun redskab, når maskinen står stille – maskinen kører kort efter, at den er slukket (efterløb), og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes/„Easy fill“-positionen.

Bevæg først multifunktionsarmen, når redskabet står stille.

Maskinen må kun tændes, når blenderen er drejet helt fast, og beskyttelseslåget til redskabsdrevet (7) er sat på.

Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun anvendes, når den er samlet rigtigt, og låget er sat på.

Fare for skoldning!

Ved bearbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.

Vigtigt!

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.

Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsvejledninger. Montér og brug kun et redskab eller tilbehør.

▲ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Følg anvisningerne i brugsvejledningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



Vær forsigtig! Roterende redskaber.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

▲ Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Se tabel „Oversigt over arbejdspositionerne“

I **pos. 1** kan maskinen ikke tændes.

Apparatet kan kun tændes i **pos. 2–4**:

- hvis skålen er sat rigtigt i og drejet helt i hak eller
- låg til drevudtag til redskab (7) er sat på.

I **pos. 5** kan maskinen kun tændes, hvis låget til drevudtaget (7) er sat på.

Blenderen skal være drejet helt fast.

I **pos. 6** kan apparatet kun tændes, hvis kødhakkeren er anbragt rigtigt med adapter (se brugsvejledning til kødhakker).

Indkoblingssikring

Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt, men motoren kører ikke videre, når strømmen vender tilbage.

Stil drejekontakten (3) på **0/off** og tænd så for det ønskede trin til fornyet drift.

Overbelastningssikring

Slukker motoren automatisk under brug, er overbelastningssikringen aktiveret.

Mulige årsager:

- meget store mængder,
- for lang tid i brug.

Værd at vide hvis sikkerhedssystemet aktiveres (se „Hjælp i tilfælde af fejl“).

Brugsvejledningen beskriver forskellige udførelser, se også modeloversigt (**billede 1**).

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede **1**

Motorenhed

1 Sikkerhedsknap

2 Multifunktionsarm

„Easy Armlift“ – understøtter den nemme og kraftbesparende betjening af multifunktionsarmen (se „Arbejdspositioner“).

3 Drejekontakt

Efter slukningen (position **0/off**) kører maskinen automatisk i den optimale position til udskiftning af redskaberne (redskabsskifteposition).

I denne position er det også nemmere at komme ingredienser i skålen, da ingredienser ikke kan blive liggende på redskaberne („Easy fill“-position).

0/off = stop

M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

Trin 1–7, arbejdhastighed:

1 = avt omdrejningstal – langsom,

7 = højt omdrejningstal – hurtig.

4 Låg til drevudtag

Låget til drevudtaget fjernes ved at trykke på det forreste område og tage låget af.

5 Drevudtag til

– hurtignitter *,

– citruspresse * og

– kornmølle *.

Sæt beskyttelseskappen på, når drevet ikke er i brug.

6 Drev til redskaber (røreris, piskeris, æltekrog) og kødhakker *

7 Låg til drevudtag

8 Drevudtag til blender

Beskyttelseskappen sættes på drevet, når blenderen ikke er i brug.

9 Låg til drevudtag til blender

10 Kabelopbevaring

Kabelrum eller kabelprulleautomatik (afhænger af model)

Skål med tilbehør

11 Røreskål af stål

12 Låg

13 Påfyldningstragt

Redskaber

14 Røreris „Absolut“

15 Piskeris af metal

16 Æltekroge „High performance“ med dejskraber

Blender *

17 Blenderholder med kniven

18 Blenderbeholder (glas)

19 Låg med påfyldningsåbning

20 Tragt

* Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen og hos kundeservice.

Arbejdspositioner

OBS!

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt rigtigt efter denne tabel og befinder sig i arbejdsposition.

Multifunktionsarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

i **Bemærk:**
















Multifunktionsarmen er udstyret med „Easy Armlift“-funktionen, der understøtter den nemme og kraftbesparende betjening af multifunktionsarmen.

Indstilling af arbejdsposition

Billede B

- Tryk på udløserknappen og bevæg multifunktionsarmen. Understøt bevægelsen med en hånd.
- Bevæg multifunktionsarmen, til den falder i hak i den ønskede position.

Oversigt over arbejdspositionerne

Position	Drev	Redskab/ tilbehør	Arbejds- hastighed
1			–
2	6	  	1–5 1–7 1–3
3	5	  	3–7
4	5	 	3–5
5	8	  	5–7
6	6	  	5–7

* Isætning/udtagning af røreris, piskeris og æltekroge. Tilsætning af store mængder.

Betjening



Fare for kvæstelser!


Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

OBS!

Apparatet må kun bruges, når tilbehør/redskab befinder sig i arbejdsposition. Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt. Udsæt ikke apparat og tilbehørsdele for varmekilder. Delene må ikke sættes i mikroølgeovnen.

- Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, ren flade.
- Kabel forberedes (Billede ).

a) Maskiner med kabelrum:

Træk ledningen ud i den ønskede længde.

b) Maskiner med kabelprulleautomatik:

Træk ledningen i et træk ud i den ønskede længde (max. 100 cm) og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.

Ledningens arbejds længde reduceres: ved at trække let i ledningen og rulle den op, til den ønskede længde er nået. Træk igen let i ledningen og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.

OBS!

Ledningen må ikke drejes, når den skubbes ind på plads.

Ledningen må ikke skubbes manuelt ind på plads, hvis apparatet er udstyret med automatisk ledningsoprul.

Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, trækkes ledningen ud, før den rulles op igen.

Skål og redskaber



Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Arbejd altid med påsat låg (12)!

Stik ikke fingrene ind i roterende dele.



Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber

Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb) og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først multifunktionsarmen, når redskabet står stille.

Maskinen kan af sikkerhedsmæssige grunde kun køre i pos. 2–4, hvis skålen er sat i og drejet helt i position, eller låget til drevudtaget (7) er sat på.

OBS!

Brug kun skålen til arbejde med dette apparat.

Røreris „Absolut“ (14)

til at røre dej f.eks. røredej eller mousse og til at iblande piskede æggehvider eller flødeskum.



Piskeris af metal (15)

bruges til piskede æggehvider, piskefløde og til let dej (f.eks. lagkagedej).



Æltekroge „High performance“ med dejskraber (16)

bruges til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal småhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).



Vigtig henvisning mht.

brug af piskeris

Billede

Piskeriset skal næsten berøre skålens bund, for at ingredienserne blandes godt.


Ved meget små mængder bør piskeriset endda berøre bunden let. Til store mængder kan piskeriset positioneres noget højere.


Tilpas piskerisets højdeindstilling på følgende måde:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 1.
- Sæt piskeriset rigtigt fast i drevudtaget.




- Hold fast i piskeriset og løs møtrikken til højre med vedlagte nøgle (på bunden af maskinen).

- Indstil piskeriset i den optimale højde ved at dreje riset:
 - Drej til højre: Løft
 - Drej til venstre: Sænk
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 2. 

Kontrollér piskerisets højde og korriger den efter behov.
- Når højden er indstillet rigtigt, trykkes på udløserknappen, og multifunktionsarmen stilles i position 1. 
- Hold fast i piskeriset og spænd møtrikken til venstre med vedlagte nøgle.


Arbejde med skål og redskaber

- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 1. 
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.
- Skålen isættes:
 - vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
 - drej den mod venstre, indtil den falder i hak.
- Isæt det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog).

Bemærk:

Dejkrog: Sæt først dejskraberen i og herefter dejkrogen (**billede I-4b**).

Vær opmærksom på delenes form og position.

- Kom ingredienserne i skålen.
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 2. 
- Sæt låget på.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Vor anbefaling:

- Røreris:

Ingredienserne røres sammen på trin 1–2, herefter på trin 3–7 efter behov
- Piskeris:


Trin 7, ingredienserne røres sammen på trin 1
- Æltekrog:

Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1, herefter æltes på trin 3


Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Sæt påfyldningstragten på.
- Påfyld ingredienser gennem påfyldningstragten.

eller

- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 1. 
- Påfyld ingredienserne.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 1. 
- Tag redskabet ud.
- Tag skålen af.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen.

Maskinen må kun tændes, når blenderen er drejet helt fast, og beskyttelseslåget til redskabsdrevet (7) er sat på.



Fare for skoldning!

Ved bearbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.

OBS!

Blenderen må kun køre i den angivne driftsposition.

Blenderen må kun anvendes, når den er samlet rigtigt, og låget er sat på.

Låget skal være låst rigtigt fast.

Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.

Forberedelse

Billede I-4

OBS!


Samle aldrig blenderen uden pakning på blenderfoden.

Samling af blender:

- Anbring blenderfoden med påsat pakning i blenderbeholderen på en sådan måde, at stregen befinder sig under pilmarkeringen.
- Fastgør blenderfoden ved at dreje den helt til højre.

Arbejde med blenderen

Billede

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil multifunktionsarmen i position **5**. 
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.
- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevet.
- Sæt blenderen på (markering på greb på markering på grundmodel) og drej den til venstre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
 - Max. mængde flydende konsistens = 1,75 liter;
 - Max. mængde skummende eller varm væske = 0,75 liter;
 - Optimal mængden fast konsistens = 100 gr.
- Sæt låget på og drej det helt til venstre ind i blendergrebet. Låget skal være faldet i hak.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser (billede -8)

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne **eller**
- fjern tragten og påfyld faste ingredienserne lidt ad gangen **eller**
- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.



Vigtig henvisning

Til blanding af væsker/flydende ingredienser øges hastigheden lidt ad gangen, så blenderindholdet ikke sprøjter ud.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt. Vent, til kniven står helt stille.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen mod højre og tag den af.
- Tag låget af blenderbægeret. Drej låget mod venstre og tag det af.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje



Vigtig henvisning

Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Grundig rengøring beskytter apparatet mod skader og sikrer en god funktion.

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af motorenhed



Risiko for strømstød!

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprenser.

- Træk netstikket ud.
- Tør grundmodel og låg af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Derefter tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål og redskab

Skål og redskaber kan sættes i opvaskemaskinen.

Plastdele må ikke klemmes fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret under opvasken!

Rengøring af blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

OBS!

Blenderfoden må ikke sættes i opvaskemaskinen og må ikke blive liggende i vand.

- Rengør blenderfoden under rindende vand.
- Låg, tragt og blenderbeholder kan tåle opvaskemaskine.

Bemærk:

Låget kan skilles ad. Det letter rengøringen.

Billede 

- Tag tragten ud af låget (opad).
- Tryk indsatsen ud af låget (nedad).

Tip: Hvis blenderen kun har været brugt til blendning af væske, behøver man normalt ikke at tage den af maskinen.

Kom en smule vand med opvaskemiddel i blenderen, mens den er på apparatet.

Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin **M**).

Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Hjælp i tilfælde af fejl**Fare for kvæstelser!**

Træk altid netstikket ud forinden du afhjælper en fejl!

Multifunktionsarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Forsøg altid først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende henvisninger.

Fejl

Apparatet starter ikke.

Afhjælpning

- Kontrollér strømtilførslen.
- Kontrollér netstikket.
- Kontrollér multifunktionsarmen. Rigtig position? Faldet i hak?
- Drej skålen helt fast indtil stop.
- Sæt låg på de drevudtag, der ikke er i brug.
- Genindkoblingssikringen er aktiveret. Stil først apparatet på 0/off og herefter tilbage på det ønskede trin.

Fejl

Apparatet slukker under brug. Overbelastningssikringen er aktiveret. Der er blevet forarbejdet for mange levnedsmidler på en gang.

Afhjælpning

- Sluk for apparatet og træk netstikket ud.
- Lad apparatet afkøle i 15 minutter, så overbelastningssikringen kan afkøle.
- Reducer forarbejdningmængden. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“)!
- Tænd for apparatet igen. Starter motoren ikke alligevel, skal apparatet afkøle i længere tid (mindst 1 time).

Fejl

Sikkerhedstasten blev ved en fejltagelse betjent, mens maskinen var i gang.

Multifunktionsarmen bevæger sig opad. Drevet slukker, men bliver ikke stående i redskabsskiftepositionen.

Afhjælpning

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Stil multifunktionsarmen i position **2**.
- Tænd for maskinen (trin **1**).
- Sluk for maskinen igen. Redskabet bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes.

**Fejl**

Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevudtaget „brummer“. Kniven er blokeret.

Afhjælpning

- Sluk for apparatet og træk netstikket ud.
- Tag blenderen af og fjern det, som generer.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.

**Vigtig henvisning**

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte kundeservice.

Eksempler på brug**Piskefløde**

200 g–1500 g

- Pisk fløden i 1½ til 4 minutter på trin 7 (afhængigt af mængde og kvalitet) med piskeriset.
- Overhold henvisningerne i afsnittet „Vigtig henvisning til brug af piskeriset“ mht. tilpasning til de mængder, der skal forarbejdes!



Æggehvider

2 til 12 æggehvider



- Pisk æggehviderne i 2 til 6 minutter på trin 7 med med piskeriset.
- Overhold henvisningerne i afsnittet „Vigtig henvisning til brug af piskeriset“ mht. tilpasning til de mængder, der skal forarbejdes!

Lagkagebund

Grundopskrift

3 æg

3–4 spsk varmt vand

150 g sukker

1 pakke vanillesukker

150 g mel

50 g maizenamel

evt. bagepulver

- Rør ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) sammen i ca. 4–6 minutter på trin 7 med piskeriset, til det skummer.
- Stil apparatet på trin 1 og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af et halvt til et minut.

Max. mængde: 2 x grunddej

Rørdej

Grundopskrift

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

200–250 g smør eller margarine

(rumtemperatur)

500 g mel

1 pakke bagepulver

150 ml mælk

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 7 med røreriset.

Max. mængde: 2½ x grunddej

Mørdej

Grundopskrift

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

En smule citrusskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver



- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 2–3 minutter på trin 5 med røreriset.

Fra 500 g mel:

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1 med æltekroge, herefter dejen æltes i ca. 3–4 minutter på trin 3.

Max. mængde: 4 x grunddej

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 pakke tørgær

Skal af ½ citron

1 knivspids salt

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–6 minutter på trin 3 med æltekroge.

Max. mængde: 3 x grunddej

Nudeldej

Grundopskrift

500 g mel

250 g æg (ca. 5 stk.)

Efter behov 2–3 spsk. (20–30 g) koldt vand

- Alle ingredienser røres til en dej i ca. 3 til 5 minutter på trin 3.

Max. mængde: 1,5 x grunddej



Vigtig henvisning

Skal denne dej videreforarbejdes med det originale tilbehør til denne maskine, skal tilbehøret MUZ8NV1/2/3 anvendes. Tilbehøret MUZ8NS1 er **ikke** egnet.

Brød af fuldkornshvedemel

Grundopskrift

325 g friskmalet fuldkornshvedemel

325 g hvid mel type 405

100 g rugmel type 630

75 g flydende natursurdej

½ spsk kommen

½ spsk brødkrydder

½ spsk salt

1½ pakke tørgær

450–500 ml varmt vand



- Ælt alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, forarbejd dem herefter til en dej i ca. 3 minutter på trin 3.
- Lad dejen hæve til dobbelt størrelse og ælt den en gang til i ca. 1 min. på trin 3.
- Kom dejen i en smurt sandkageform og lad den hæve igen, før den bages.

Tip: Der kan bruges friskmalet speltmel i stedet for friskmalet fuldkornshvedemel.

Max. mængde: 2 x grunddej

Mayonnaise

Bemærk: Hvis mayonnaise blendes i blenderbægeret, skal der altid benyttes hele æg (æggeblomme og æggehvite).

Grundopskrift:

1 æg

1 toppet tsk sennep

1 spsk eddike eller citronsaft

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

200–250 ml olie

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 3 i et par sekunder.
- Stil blenderen på højeste trin, hæld olien gennem tragten og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Varm chokolademælk

50–75 g kølet blokchokolade

½ l varm mælk

Piskefløde og revet chokolade efter ønske

- Skær chokoladen i små stykker (ca. 1 cm) og finhak den helt i blenderen (trin 7).
- Tænd for maskinen og kom mælk gennem tragten. Blend den i ca. 30 sekunder på trin 7.
- Hæld den varme chokolademælk i glas og servér flødeskum og revet chokolade efter ønske.



Banan-is-shake

2–3 bananer

2–3 toppede spsk vanilleis eller citronis

2 pakke vanillesukker

½ liter mælk

- Skær bananerne i stykker og mas dem i blenderen i 5–10 sekunder.
- Når apparatet står stille, tilsættes mælk og ingredienser og det hele blandes i ca. 1 minut, til massen skummer.



Frugtkompot

250 g frugt (f.eks. jordbær, banan, appelsin, æble)

50–100 g sukker

500 ml koldt vand

is efter eget ønske

- Skræl frugterne og skær dem i stykker.
- Kom alle ingredienserne (undtagen is) i blenderen og bland det hele i ca. 1 minut på trin 7.
- Frugten kan f.eks. serveres til is.



Sportscocktail

2–3 appelsiner

1 citron

½ spsk sukker eller honning

¼ l æblesaft

¼ l mineralvand evt. isterninger

- Skræl appelsinerne og citroner og skær dem i stykker.
- Bland ingredienserne (undtagen æblesaft og mineralvand) i ca. 30 sekunder på trin 7.
- Hæld æblesaften og mineralvandet i.
- Blend det hele meget kort, indtil drikken begynder at skumme.
- Hæld cocktailen i glas og servér drinken med isterninger efter ønske.



Rødgrød

400 g frugt (kirsebær uden sten, hindbær, ribs, jordbær, brombær)

100 ml usødet kirsebærsaft

100 ml rødvin

80 g sukker



- 1 pakke vanillesukker
- 2 spsk citronsaft
- 1 knivspids nelliker (pulver)
- 1 knivspids kanel (pulver)

- 8 blad husblas
Kom husblassen i koldt vand og lad den trække i ca. 10 minutter.
- Kom alle ingredienserne (undtagen husblas) i en gryde og giv dem et opkog.
- Tryk vandet ud af husblassen og lad den smelte i mikrobølgeovnen, må ikke koge.
- Kom den varme frugtblending og husblassen i blenderbægeret og blend det hele i ca. 1 minut på trin 5.
- Kom den færdige rødgrød i en skål, som skal være skyllet i koldt vand, og stil den til afkøling.

Tip: Rødgrøden kan serveres med flødeskum eller vanillesovs.

Sportdrink

- 200 g honning (fra køleskabet)
- 5 g kanel
- 200 g mælk (fra køleskabet)



- Kom honning og kanel i blenderen og bland det hele på trin M.
- Tilsæt mælk efter 5 sekunder og bland det hele i 3 sekunder.

Honning til at smøre på brød

- 50 g smør (fra køleskabet)
- 200 g honning (fra køleskabet)



- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i 8 sekunder på trin M.

Ekstratilbehør



MUZ8ER3
Røreskål af stål

Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 3 kg gærdej eller 3,5 kg røredej.



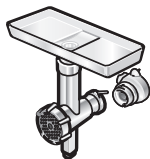
MUZ8ZP1
Citruspresse

Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.



MUZ8AD1
Adapter

Til fastgørelse af kødhakkeren MUZ8FW1 og pastaformsættene MUZ8NV1/NV2 og NV3.



MUZ8FW1
Kødhakker

Til hakning af råt kød til tartar eller frikadeller/bøffer.



MUZ8LS2/3/4
Hulskive-sæt

Til kødhakkeren MUZ8FW1.
Fin til postejer og smurt pålæg, grov til pølser og bacon.



MUZ8WV1
Pølseformsæt

Til kødhakkeren MUZ8FW1.
Til at fylde pølsemasse i kunst- eller naturdarm.



MUZ8SV1
Småkageformsæt

Til kødhakkeren MUZ8FW1.
Med metalkabelon til 4 forskellige småkageformer.



MUZ8MX2
Blender (glas)

Til at blande flydende eller halvfaste levnedsmidler,
til at småhakke/hakke rå frugt og grønt og purere
madvarer.



MUZXL...
MUZXLVL1
Hurtigsnitner

Til at skære agurk, kål, kålrabi, ræddiker; til råkost
af gulerødder, æbler og selleri, rødkål, ost og nødder;
til rivning af hård ost, chokolade og nødder.
Sæt MUZXL... indeholder Profi Supercut vendeskive
– grov/fin, skive til asiatiske grøntsager, råkost-
vendeskive – grov/fin, riveskive – mellemfin.
Sæt MUZXLVL1 indeholder skære-vendeskive –
grov/fin, råkost-vendeskive – grov/fin, riveskive –
mellemfin, skive til asiatiske grøntsager, skive
til kartoffelpandekager.



MUZ8PS1
Pommes-frites-skive

Til hurtigsnitneren MUZXLVL1.
Til at skære rå kartofler til pommes frites.



MUZ8RS1
Riveskive grov

Til hurtigsnitneren MUZXLVL1.
Til at rive rå kartofler til f.eks. kartoffelfrikadeller/
søsterkage eller kartoffelboller.



MUZ8KP1
Kartoffelpandekager-
skive

Til hurtigsnitneren MUZXLVL1.
Til at rive rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager,
til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.



MUZ8AG1
Asia-grønt-skive

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske
grøntsagsretter.



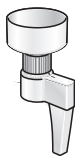
MUZ8KS1
Riveskive, fin

Til at rive hård ost (f.eks. parmesan).



MUZ8MM1
Multiblender

Bruges til at hakke krydderurter, grøntsager, æbler
og kød, til råkost af gulerødder, selleri og ost og til
at rive nødder og kølet chokolade.



MUZ8GM1
Kornmølle

Egnet til at male alle kornsorter (undtagen majs), birkes, hørfrø, sesam, boghvede osv. Den er også god til at male krydderurter, krydderier og kaffe.

Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen eller hos kundeservice.

Henvisninger til bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Oplysning om gældende bortskaffelsesmåde fås hos din faghandel eller dine kommunale myndigheder.

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

*Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet ditt fra BOSCH.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.*

Innhold

For din egen sikkerhet	86
En oversikt	88
Arbeidsposisjoner	89
Betjening	90
Rengjøring og pleie	92
Hjelp ved feil	93
Eksempler på bruk	93
Ekstra tilbehør	96
Henvising om avskaffing	98
Garantibetingelser	98

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige mengder for husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider.

Tillatt største mengder (se "eksempler for anvendelse") må ikke overskrides!

Dette apparatet er egnet for røring, elting, visping og kutting av matvarer. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksveiledningen følges.

Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

▲ Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt!

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoplingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og det kan sikres at de har forstått farene som kan resultere av dette. Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og vanlig vedlikehold må ikke foretas av barn uten oppsyn. Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom. Det må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og når det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.

Ikke trekk ledningen over skarpe kanter eller varme flater.

Dersom tilkopplingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens kundeservice eller av en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for elektrisk støt!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væske eller holdes under rennende vann. Ikke bruk damprensere.

Multifunksjonsarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på.

Vent til maskinen er helt stoppet.

Verktøy/tilbehør må kun skiftes når drevet står stille – etter at apparatet er slått at, går drevet etter i kort tid.

Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.

Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Fare for skade på grunn av roterende verktøy

Under driften må du aldri gripe ned i bollen. Du må kun arbeide med påsatt lokk (12)!

Ikke ta på roterende deler.

Skift verktøy kun når drevet står stille – etter avslåing går drevet videre i kort tid og blir så stående i posisjonen for skift av verktøy/"Easy fill".

Multifunksjonsarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.

Apparatet må kun slås på når mikseren er skrudd fast til anslaget og lokket på verktøyvernet (7) er satt på. Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med vernedeksel.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

For rengjøring må du bruke en børste.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Grip aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes når den er montert sammen og med påsatt lokk.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.

Viktig!

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksveiledningen følges. Det må kun monteres og brukes ett verktøy hhv. tilbehør.

▲ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



Vær forsiktig! Roterende verktøy.
Ikke grip ned i påfyllingsåpningen.

▲ Sikkerhetssystemer

Innkoplingssikring

Se tabell "Oversikt over de arbeidsposisjoner".

I **pos. 1** kan apparatet ikke slås på.

Maskinen kan kun slås på i **pos. 2–4**:

- når nøkkelen er satt inn og er blitt dreiet rundt inntil anslag eller
- dersom dekselet for beskyttelse av verktøysdrevet (7) er satt på.

I **pos. 5** kan apparatet kun slås på når verne-lokket for verktøydrevet (7) er satt på.

Mikseren må være skrudd fast inntil anslag.

I pos. 6 kan maskinen kun slås på når kjøtt-kvernen med adapteren er riktig påsatt (se bruksveiledningen til kjøttkvernen).

Sikring mot gjeninnkopling

Ved strømbrydd forblir maskinen innkoplet, men blir ikke automatisk startet når strømmen kommer igjen. For videre drift må dreiebryteren (3) settes på **0/off**, deretter slås det ønskede trinnet på.

Overbelastningssikring

Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert.

Mulig årsak:

- meget store arbeidsmengder,
- for lang driftstid.

Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se "Hjelp ved feil".

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også modelloversikt, **Bilde 11**).

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde 11

Basismaskin

1 Utløsningstast

2 Multifunksjonsarm

„Easy Armlift“ – understøtter en lett betjening av multifunksjonsarmen og sparer krefter (se „arbeidsposisjoner“).

3 Dreiebryter

Etter utkopligen (stilling **0/off**) går apparatet automatisk i den posisjonen som er optimal for skift av verktøy (posisjon for skift av verktøy).

I denne posisjonen går også påfyllingen av ingredienser i bollen lettere, da ingrediensene ikke kan bli liggende oppå verktøyet („Easy fill“ posisjon).

0/off = stop

M = Momentkoplign med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.

Trinn **1–7**, arbeidshastighet:

1 = lavt turtall – langsomt,

7 = høyt turtall – hurtig.

4 Beskyttelsesdeksel for drevene

For å ta av lokket på beskyttelsen av drevet, trykkes det framme og lokket tas av.

5 Drev for

– gjennomløpskutter *,

– sitruspresse * og

– kornmølle *.

Når den ikke brukes må beskyttelseslokket settes på.

6 Drev for verktøy (rørepinne, visp, eltekrok) og kjøttkvern *

7 Beskyttelsesdeksel for drevene

8 Drev for mikser

Når det ikke er i bruk, må beskyttelseslokket settes på.

9 Beskyttelsesdeksel for mikserdrevet

10 Kabeloppbevaring

Rom for oppbevaring av kabelen eller kabelautomatikk (alt etter modell)

Bollen med tilbehør

11 Rustfri elitebolle i stål

12 Lokk

13 Påfyllingstrakt

Verktøy

14 Visp „Absolut“

15 Visp av hel metall

16 Eltekrok „High performance“ med deigslipp

Mikser *

17 Miksefot med kniv

18 Miksebeholder (Glass)

19 Lokk med påfyllingsåpning

20 Trakt

* Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsomfanget, kan den kjøpes i handelen hos vår kundeservice.

Arbeidsposisjoner

Obs!

Maskinen må kun brukes når verktøyet/tilbehøret er satt på det riktige drevet i henhold til denne tabellen og satt i riktig posisjon og arbeidsstilling.

Multifunksjonsarmen må settes fast i alle arbeidsposisjonene.



Henvising

Multifunksjonsarmen er utstyrt med „Easy Armlift“ funksjon som gjør det lettere å betjene multifunksjonsarmen med mindre bruk av kraft.

Innstilling av arbeidsposisjonen



- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen beveges. Bevegelsen understøttes med en hånd.
- Multifunksjonsarmen beveges inntil den smekker i den ønskede posisjonen.

Oversikt over de arbeidsposisjoner

Posisjon	Drev	Verktøy/ tilbehør/	Arbeids- hastighet
1			–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5		3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

* Innsetting/uttaking av visp/rørepinne og eltekrok, påfylling av større arbeidsmengder.

Betjening



Fare for skade!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.


Obs!

Maskinen må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling. Maskinen må ikke settes i gang når den er tom.

Apparatet og tilbehøret må ikke utsettes for varmekilder. Delene er ikke egnet for mikrobølge.

- Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Forberedning

- Sett basismaskinen på et glatt og rent underlag.
- Forberedelse av kabelen (Bilde ).
 - a) Apparatet med lagringsrom for kabelen:
Trekk ut kabelen til ønsket lengde.
 - b) Apparatet med rullautomatikk for kabelen:
Trekk ut kabelen med ett trekk inntil ønsket lengde (maks 100 cm) og slipp den langsomt igjen. Kabelen er nå sikret. Forringing av arbeidslengden:
Trekk lett i kabelen og rull den inn til ønsket lengde. Deretter trekker du lett i kabelen igjen og slipper den langsomt. Dermed er kabelen sikret fast.

Obs!

Kabelen må ikke fordreies når den skyves inn.

Ved maskiner med kabelopprullingsautomatikk må kabelen ikke skyves inn med hånd. Dersom kabelen klemmes fast, må den trekkes helt ut og så rulles opp igjen.

Bolle og verktøy



Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må du aldri gripe ned i bollen. Du må kun arbeide med påsatt lokk (12)!

Ikke ta på roterende deler.



Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Verktøyet må kun skiftes når motoren står stille. Etter at maskinen er slått av, går den raskt i posisjon for skift av verktøy – og blir stående der. Multifunksjonsarmen må først beveges etter at verktøyet står stille. Apparatet kan av sikkerhetsgrunner kun beveges i pos. 2–4 dersom bollen er satt på og er dreiet fast inntil anslag, eller dersom vernelokket på verktøydrevet (7) er satt på.

Obs!

Bollen må kun brukes for arbeider med dette apparatet.

Visp „Absolut“ (14)

For røring av deig, f.eks. rørt deig eller mousse og for innblanding av stiv eggehvite eller fløte.



Visp av hel metall (15)

For pisking av eggehvite, kremfløte og lett deig, f.eks. biskuitdeig.



Eltekrok „High performance“ med deigslipp (16)

For elting av tyngre deig og for å røre inn ingredienser som ikke skal hakkes (f.eks. rosiner, sjokoladebiter).



Viktig henvisning



om bruk av vispen

Bilde


Vispene bør nesten berøre bunnen på bollen, for å blande ingrediensene best mulig. Ved små mengder bør vispen røre lett i bunnen. For store mengder kan vispen plasseres litt høyere. Høydeinnstillingen av vispen må tilpasses som følger:

- Trekk ut støpselet.
- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon 1.
- Sett inn vispen inntil den smekker i drevet.
- Hold vispen fast og løsne mutteren med den medfølgende nøkkelen (på bunnen av apparatet) i klokkenes retning.




- Høyden på vispen kan så innstilles ved å dreie på vispen inntil optimal høyde:
 - når det dreies i klokken retning: løftes opp
 - når det dreies imot klokken retning: senkes
- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon **2**.  Kontroller høyden på vispen, om nødvendig må du korrigere den.
- Når høyden er korrekt innstilt, trykkes utløsningstasten og multifunksjonsarmen settes i posisjon **1**. 
- Hold vispen fast og skru mutteren fast imot klokken retning med vedlagte nøkkel.


Arbeider med bollen og verktøy **Bilde**

- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon **1**. 
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med vernedeksel.
- Innsetting av bollen:
 - Sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den,
 - dreii den imot klokken retning inntil den smekker i.
- Alt etter oppgave stikker du inn rørepinnen, vispen eller eltekroken i drevet til de smekker i.

Henviising:

Ved eltekroken må først deigskrapen settes inn, og deretter eltekroken (**bilde –4b**).

Ta hensyn til formen og stillingen på delene.

- Fyll på tilsetningene som skal bearbejdes i bollen.
- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon **2**. 
- Sett på lokket.
- Stikk inn støpselet.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.


Vår anbefaling:

- Rørepinnen: røres først inn på trinn 1–2, deretter på trinn 3–7 alt etter behov
- Visp: trinn 7, blanding på trinn 1
- Eltekrok: først innrøring på trinn 1, deretter elting på trinn 3


Påfylling av ingredienser

- Slå apparaten av med dreiebryteren.
- Påsetting av fylletrakten.
- Ingrediensene fylles på igjennom fylletrakten.

eller

- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon **1**. 
- Fyll på ingrediensene.

Etter arbeidet

- Slå apparaten av med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon **1**. 
- Ta verktøyet av drevet.
- Ta av bollen.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Mikser



Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Grip aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille!

Apparatet må kun slås på når mikseren er skrudd fast til anslaget og lokket på verktøyvernet (7) er satt på.



Fare for skolding!

Ved bearbejding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Mikseren må kun brukes i den arbeidsposisjonen som er vist.

Mikseren må kun brukes når den er montert sammen og med påsatt lokk.

Lokket må være fullstendig låst.

Ikke bruk mikseren når den er tom.


Forberedning**Bilde** **Obs!**

Mikseren må aldri settes sammen uten at pakningen er satt på miksefoten.

Sammensetting av mikseren:

- Mikseholderen settes på i miksebeholderen med påsatt pakning, slik at det er en strek under pilmarkeringen.
- Miksefoten festes ved å dreie den mot høyre til anslag.

Arbeide med mikseren**Bilde** 

- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon 5. 
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med vernedeksel.
- Ta vernedekselet av mikserdrevet.
- Miksebegeret settes på (markering på håndtaket på basismaskinen) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Fyll på ingrediensene.
 - maksimal mengde av flytende tilsetninger = 1,75 liter;
 - maksimal mengde av skummende eller varme væsker = 0,75 liter;
 - optimal mengde for bearbeiding av faste tilsetninger = 100 gram
- Sett på lokket og dreier det inn i mikserhåndtaket imot klokken retning inntil anslag. Lokket må være fast lukket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av tilsetninger (bilde –8)

- Slå apparaten av med dreiebryteren.
- Ta lokket av og fyll på ingredienser

eller

- ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller

- fyll flytende ingredienser ned igjennom trakten.

**Viktig henvisning**

Ved bearbeiding av væsker/flytende ingredienser, må turtallet på apparatet langsomt forhøyes trinnvis, for å unngå at de spruter ut av apparatet.

Etter arbeidet

- Slå apparaten av med dreiebryteren. Vent til kniven er stoppet opp.
- Trekk ut støpselet.

- Drei mikseren i klokken retning og ta den av.
- Ta lokket av miksebegeret. Drei lokket imot klokken retning og ta det av.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

Rengjøring og pleie**Viktig henvisning**

Apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Rengjøring av basismaskinen**Fare for strømstøt!**

Apparatet må aldri dypes ned i vann eller skylles under rennende vann. Ikke bruk damprenser.

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av maskinen og vernedekslene for drevene med en fuktig klut. Om nødvendig bruk litt oppvaskmiddel.
- Deretter må apparatet tørkes av.

Rengjøring av røreballen og verktøy

Alle delene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli deformert under vaskingen!

Rengjøring av mikseren**Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må du bruke en børste.

Obs!

Miksefoten må ikke vaskes i oppvaskmaskin og må ikke bli liggende i vannet.

- Miksefoten må kun rengjøres under rennende vann.
- Lokk, trakt og miksebeholder kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Henvising:

Lokket kan tas fra hverandre for rengjøring.

Bilde 

- Ta trakten ut ovenfra igjennom lokket.
- Trykk innsatsen nedover fra lokket.

Tips: Etter at du har bearbeidet væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet.

Hell litt oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Slå mikseren på i noen få sekunder (trinn **M**). Hell vaskevannet av og skyll mikseren deretter med rent vann.

Hjelp ved feil**Fare for skade!**

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Multifunksjonsarmen må settes fast i alle arbeidsposisjonene.

Forsøk først om du ikke kan utbedre det oppståtte problemet med hjelp av de følgende henvisningene.

Feil

Apparatet starter ikke.

Utbedring:

- Kontroller strømforsyningen
- Kontroller støpselet.
- Kontroll av multifunksjonsarmen. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i?
- Bollen dreies fast inntil anslag.
- Sett beskyttelsesdekslet på de drev som ikke brukes.
- Sikringen mot innkopling er aktiv. Sett maskinen på **0/off** og sett den så tilbake til det ønskede trinnet.

Feil

Apparatet slås av under bruken. Overbelastningssikringen er aktivert. Det ble bearbeidet for store mengder matvarer samtidig.

Utbedring:

- Slå av apparatet og trekk ut støpselet.
- La maskinen avkjøle i 15 minutter for å deaktivere overbelastningsvernet.
- Reduser mengden matvarer som skal bearbeides. Tillatt største mengder (se "eksempler for anvendelse") må ikke overskrides!
- Slå apparatet på igjen. Dersom motoren ennå ikke starter, må maskinen avkjøle i lengre tid (minst 1 time).

Feil

Ved en feiltakelse ble låsekappen betjent når drevet var i gang.

Multifunksjonsarmen beveger seg oppover. Drevet slås av, men blir ikke stående i posisjonen for skift av verktøy.

Utbedring:

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Multifunksjonsarmen settes i posisjon **2**.
- Slå apparatet på (trinn **1**).
- Slå apparatet av igjen. Verktøyet blir nå stående i posisjonen for skift av verktøy.

**Feil**

Mikseren begynner ikke å arbeide eller blir stående under bruken, drevet "brummer". Kniven er blokkert.

Utbedring:

- Slå av apparatet og trekk ut støpselet.
- Ta av mikseren og fjern hindringen.
- Sett mikseren på igjen.
- Slå på maskinen igjen.

**Viktig henvising**

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

Eksempler på bruk**Vispet kremfløte**

200 g–1500 g

- Fløten vispes i 1½ til 4 minutter på trinn 7 med vispen (alt etter mengde og egenskapen til fløten).
- Ta hensyn til henvisningen i avsnittet „Viktig henvising for bruk av vispen“ for tilpasning til arbeidsmengden!



Stiv eggehvite

2 til 12 eggehviter

- Eggehviten vispes 2 til 6 minutter på trinn 7 med vispen.
- Ta hensyn til henvisningen i avsnittet „Viktig henvisning for bruk av vispen“ for tilpasning til arbeidsmengden!



Biskuitdeig

Grunnoppskrift

3 egg

3–4 ss varmt vann

150 g sukker

1 pk vaniljesukker

150 g mel

50 g potetmel

evt. bakepulver

- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i 4–6 min. på trinn 7 med vispen til det hele blir kremaktig.
- Sett så dreiebryteren på trinn 1 og bland inn det silte melet og potetmelet i porsjoner av ca. 1/2 til 1 minutt med en skje av gangen.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Rørt formkakedeig

Grunnoppskrift

3–4 egg

200–250 g sukker

1 klype salt

1 pk vaniljesukker eller skall av 1/2 sitron

200–250 g smør eller margarin (med romtemperatur)

500 g mel

1 pk bakepulver

150 ml melk

- Rør først alle ingrediensene i 1/2 minutt på trinn 1, deretter rør på trinn 7 i 3–4 minutter med rørepinnen.

Største mengde: 2 1/2 ganger grunnoppskriften.

Mørdeig

Grunnoppskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 klype salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver



- Rør først alle ingrediensene i 1/2 minutt på trinn 1, deretter på trinn 5 i 2–3 min. med rørepinnen.

Fra og med 500 mel:

- Eit alle ingrediensene med eltekroken ca. 1/2 min. på trinn 1, deretter 3–4 min. på trinn 3.

Største mengde: 4 ganger grunnoppskriften.

Gjærdeig

Grunnoppskrift

500 g mel

1 egg

80 g fett (romtemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken melk

25 g gjær eller 1 pakke tørrgjær

Skall av 1/2 sitron

1 klype salt

- Eit først alle ingrediensene i ca. 1/2 minutt på trinn 1 med eltekroken, deretter elter du på trinn 3 i 3–6 minutter

Største mengde: 3 ganger grunnoppskriften.

Pastadeig

Grunnoppskrift

500 g mel

250 g egg (ca. 5 stk.)

etter behov 2–3 ss (20–30 g) kaldt vann

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. 3 til 5 minutter på trinn 3 til det dannes en deig.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften.



Viktig henvisning

Ved videre bearbeiding av deigen med originalt tilbehør til dette apparatet, må det kun brukes tilbehøret MUZ8NV1/2/3. Tilbehøret MUZ8NS1 er **ikke** eignet.

Blandet fullkorn-hvetebrød

Grunnoppskrift

325 g fersk malt hvete-fullkornmel

325 g hvetemel type 405

100 g rugmel type 630

75 g flytende natur surdeig

1/2 ss karve

1/2 ss brødkrydder

1/2 ss salt

1 1/2 pk. tørrgjær

450–500 ml varmt vann



- Alle ingrediensene eltes til en deig ca. ½ minutt på trinn 1, deretter ca. 3 minutter på trinn 3.
- La deigen heve seg til den dobbelte mengden og elte så nok en gang i ca. 1 min. på trinn 3.
- Fyll så deigen i en smurt kasseform og la den heve seg nok en gang, deretter blir den stekt.

Tips: I stedet for ferskt malt hvete-fullkornmel kan det også brukes ferskt malt spelt.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Majones

Henvising: I denne mikseren kan du kun lage majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).

Grunnoppskrift:

- 1 egg
- 1 ts sennep
- 1 ss eddik eller sitronsaft
- 1 klype salt
- 1 klype sukker
- 200–250 ml olje

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 3.
- Still apparatet på det høyeste trinnet, fyll på oljen igjennom trakten og mikse så lenge inntil majonesen emulgerer.

Største mengde: dobbelt mengde av grunnoppskriften.

Varm sjokolade

50–75 g kaldt kokesjokolade

½ l varm melk

Litt kremfløte og raspet sjokolade alt etter ønske

- Skjær kokesjokoladen i stykker (ca. 1 cm) og knus dem helt i mikseren på trinn 7.
- Slå apparatet av og fyll på melken igjennom trakten. Mikses ca. 30 sekunder på trinn 7.
- Fyll den varme sjokoladen i glass og server den alt etter ønske med vispet kremfløte og med raspet sjokolade.

Banani-shake

2–3 bananer

2–3 toppete ss vaniljeis eller sitronis

2 pk vaniljesukker

½ l melk

- Skjær bananene i stykker og mos dem i 5–10 sekunder i mikseren.
- Etter at apparatet er stoppet opp, blandes melken og ingrediensene i og det mikses i ca. 1 minutt, inntil massen skummer.

Fruktbeger

250 g frukt (f.eks. jordbær, banan, appelsin, eple)

50–100 g sukker

500 ml kaldt vann

Is etter ønske

- Skrell frukten og skjær den i stykker
- Alle ingrediensene (unntatt isen) fylles ned i mikseren og mikses på trinn 7 i ca. 1 minutt.
- Serveres evt. sammen med is.

Sportscocktail

2–3 appelsiner

1 sitron

½–1 ss sukker eller honning

¼ l eplesaft

¼ l mineralvann, evt. isbiter

- Skrell appelsiner og sitronen, skjær dem i stykker.
- Alle ingrediensene (unntatt eplesaft og mineralvann) mikses i ca. 30 sekunder på trinn 7.
- Hell på eplesaften og mineralvannet
- Sett mikseren i kort tid på inntil drikken skummer.
- Hell cocktailen i glass og server etter ønske med isbiter.

Rødgrøt

400 g frukt (kirsebær uten stein, bringebær, solbær, jordbær, bjørnebær)

100 ml kirsebærsaft

100 ml rødvin

80 g sukker

1 pk vaniljesukker

2 ss sitronsaft

1 knivsodd nellik (malt)

1 klype kanel (malt)

- 8 blad gelatin
La gelatinen mykes opp i kaldt vann ca. i 10 minutter.
- Kok opp alle ingrediensene (unntatt gelatinen).
- Trykk ut gelatinen og la den smelte i mikrobølgen, ikke koke.



- De varme fruktene og gelatinen mikses på trinn 5 i ca. 1 minutt.
- Fyll rødgrøten i kalde skyllete skåler og still den på et kaldt sted.

Tips: Rødgrøt smaker godt med vispet kremfløte eller vaniljesaus.

Sportsdrink

200 g honning (fra kjøleskapet)

5 g kanel

200 g melk (fra kjøleskapet)

- Fyll honning og kanel i mikseren og miks det sammen på trinn M.
- Etter 5 sekunder helles det på melk og det hele mikses i 3 sekunder.



Honning pålegg

50 g smør (fra kjøleskapet)

200 g honning (fra kjøleskapet)

- Smøret skjæres i små stykker og helles ned i mikseren.
- Fyll på honning og mikse alt i 8 sek. på trinn M.



Ekstra tilbehør



MUZ8ER3

Rustfri eltebolle i stål

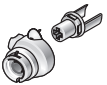
I bollen kan det bearbejdes opptil 3 kg gjærdeig eller 3,5 kg rørt deig.



MUZ8ZP1

Sitruspresse

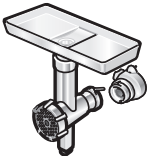
For pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.



MUZ8AD1

Adapter

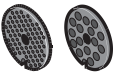
For festing av kjøttkvernen MUZ8FW1 og forsats for pasta MUZ8NV1/NV2 og NV3.



MUZ8FW1

Kjøttkvern

For kutting av ferskt kjøtt for tilberedning av karbonader eller kjøttpudding.



MUZ8LS2/3/4

Sett med hullskiver

For kjøttkvernen MUZ8FW1.

Fin for tilberedning av postei eller mousse, grov for stekepølser og bacon.



MUZ8WV1

Forsats for pølsedeig

For kjøttkvernen MUZ8FW1.

For fylling av pølsedeig i tarm av kunststoff eller natur.



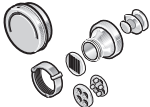








MUZ8SV1

Forsats for sprøytebakst

For kjøttkvernen MUZ8FW1.

Med metallsjablone for 4 forskjellige bakeformer.

	MUZ8RV1 Riveforsats	For kjøttkvernen MUZ8FW1. For rivning av nøtter, mandler, sjokolade og tørkede rundstykker.
	MUZ8FV1 Forsats for fruktpresse	For kjøttkvernen MUZ8FW1. For pressing og mosing av bærfrukt med unntak bringebær, tomater og nyper. Samtidig blir f.eks. stilkene og kjernene på solbær/rips automatisk fjernet.
	MUZ8NS1 Forsats for nudler	For kjøttkvernen MUZ8FW1. For framstilling av makaroni, rigatoni, nudler for suppe, båndpasta eller plater av pastadeig, f.eks. for lasagne eller fylte puter av pastadeig ("schwäbische Maultaschen" – fylt med spinat).
	MUZ8NV1/2/3 Forsats for nudler	For framstilling av båndpasta eller plater av pasta-deig, f.eks. for lasagne eller fylte puter av pastadeig ("schwäbische Maultaschen" – fylt med spinat).
	MUZ8MX2 Mikser (Glass)	For blanding av flytende hhv. halvfast matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker, for mosing av mat.
	MUZXL... MUZXLVL1 Gjennomløpskutter	For skjæring av agurk, kål, kålrabi, nepe, for rasping av gulrøt, epler og selleri, rødkål, ost og nøtter; for rivning av hard ost, sjokolade og nøtter. Sett MUZXL... inneholder Profi Supercut vendeskive – grov/fin, Asia grønnsakskive, raspe/-vendeskive, -grov/fin, riveskive – middels fin. Sett MUZXLVL1 inneholder skjære/-vendeskive – grov/fin, raspe/-vendeskive – grov/fin, riveskive – middels fin, Asia grønnsakskive, skive for forming av potetkaker.
	MUZ8PS1 Pommes frites skive	For gjennomløpskutteren MUZXLVL1. For skjæring av rå poteter for Pommes frites.
	MUZ8RS1 Riveskive grov	For gjennomløpskutteren MUZXLVL1. For rivning av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.
	MUZ8KP1 Skive for stekte potetkaker	For gjennomløpskutteren MUZXLVL1. For rivning av rå poteter til "Rösti" og stekte potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.



MUZ8AG1
Asia grønnsaks-kive

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.



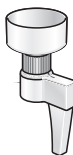
MUZ8KS1
Riveskive, fin

For riving av hard ost (f.eks. Parmesan).



MUZ8MM1
Multimikser

For å hakke urter, grønnsaker, epler og kjøtt, for å raspe gulrøtter, reddik og ost, for å rive nøtter og kald sjokolade.



MUZ8GM1
kornmølle

For maling av alle slags korn (unntatt mais), valmuefrø, linfrø, sesam, bokhvete osv. Også urter, krydder og kaffe lar seg godt male.

Dersom en tilbehørsdel ikke skulle være med i leveringsomfanget, kan denne fåes i handelen eller hos kundeservice.

Henvising om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EF som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i det 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.

Endringer forbeholdes.

*Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från BOSCH.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.*

Innehåll

För din säkerhet	99
Översikt bilden	102
Arbetslägen	102
Användning	103
Rengöring och skötsel	105
Råd vid fel	106
Användningsexempel	107
Extra tillbehör	109
Anvisningar för avfallshantering	111
Konsumentbestämmelser	111

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.

Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll.

Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Överskrid inte maximala mängder (se "Användningsexempel")!

Denna produkt är lämplig för att blanda, knåda, vispa och finhacka livsmedel. Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser. När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden.

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Vid bruk av tillbehör följ de bifogade bruksanvisningarna.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

▲ Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med användandet av apparaten.

Barn får ej leka med apparaten. Rengöring och skötsel får inte utföras av barn om de inte står under uppsikt.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på typskylten. Endast för användning i slutna rum.

Får endast användas när apparaten och anslutningskabeln inte uppvisar några skador. Stickkontakten måste alltid vara utdragen ur vägguttaget när apparaten lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras.

Låt inte anslutningskabeln ligga över vassa kanter eller heta ytor. Om anslutningskabeln skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, dennes kundtjänst eller liknande kvalificerad person, för att undvika risker.

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada

Risk för elektriska stötar!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

Doppa aldrig motordelen i vätska eller håll den under rinnande vatten.

Använd aldrig ångrengörare.

Ändra aldrig multifunktionsarmens läge när köksmaskinen är igång.

Vänta tills drivuttaget står helt stilla.

Byt verktyg/tillbehör endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund.

Använd endast strömvredet för att starta resp stänga av apparaten.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång.

Under arbetet ska locket (12) alltid vara påsatt!

Stoppa aldrig ned handen i roterande delar!

Byt verktyg/tillbehör endast när drivuttaget står helt stilla – sedan motorn stängts av fortsätter drivuttaget snurra ytterligare en kort stund och stannar därefter i läget "Easy fill" där byte av verktyg/tillbehör ska göras.

Ändra inte multifunktionsarmens läge förrän verktyget/tillbehöret står helt stilla.

Starta maskinen först sedan mixern dragits åt till stoppet och skyddslocket (7) sitter över det drivuttag som inte används.

Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.

Risk för skada pga vassa knivar!

Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna.

Använd en borste för att rengöra dem.

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla. Mixern måste alltid vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.

Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mera än 0,75 liter het eller skummande vätska.

Viktigt!

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Vid bruk av tillbehör följ de bifogade bruksanvisningarna.

Montera och använd bara ett verktyg/tillbehör åt gången.

▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Följ anvisningarna i bruksanvisningen.



Varning! Roterande knivar.



Varning! Roterande verktyg.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

▲ Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr

Se tabellen „Översikt över de olika arbetslägena“.

När multifunktionsarmen står i **läge 1** går maskinen inte att starta.

I **läge 2-4** går apparaten endast att starta när:

- blandarskålen sitter på plats och vridits fast till stoppet eller
- skyddslocket till drivuttaget för vispar och degkrok (7) sitter på plats.

I **läge 5** går maskinen bara att starta när skyddslocket (7) sitter över det drivuttag som inte används. Mixern måste ha dragits åt ordentligt till stoppet.

I **läge 6** går köksmaskinen endast att starta när köttkvarnen med adaptern sitter fast på rätt sätt (se bruksanvisningen till köttkvarnen).

Säkerhetsspärr vid strömavbrott

Vid strömavbrott är apparaten fortfarande påslagen men motorn startar inte automatiskt igen när strömmen är tillbaka.

Starta maskinen igen genom att vrida strömbrytaren (3) till läge **0/off** och därefter till önskad hastighet.

Överbelastningsskydd

Om motorn stängs av under användning innebär det att överbelastningsskyddet aktiverats. Möjliga orsaker:

- för stora mängder bearbetas,
- maskinen har varit igång för lång tid.

Se "Råd vid fel" om hur du ska göra när något av säkerhetssystemen aktiveras.

Bruksanvisningen beskriver olika utförande, se även modellöversikt (**bild 1**).

Översikt bilden

Vik ut bildsidorna.

Bild 

Motordel

- Låsknapp**
- 1 Multifunktionsarm**
"Easy Armlift" – gör det enkelt och lätt att använda multifunktionsarmen (se "Arbetslägen").
- 2 Strömvred**
Sedan motorn stängts av (läge **0/off**) återgår maskinen automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg/tillbehör. I det läget underlättas även påfyllningen av ingredienser i blandarskålen, eftersom inga ingredienser kan bli liggande på verktygen/tillbehören (kallas läge "Easy fill").
0/off = stop
M = momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar apparaten med högsta varvtal).
Läge **1–7**, arbetshastighet:
1 = låg varvtal – långsamt,
7 = hög varvtal – snabbt.
- 3 Skyddslock till drivuttag**
Lossa skyddslocket över ett drivuttag genom att trycka på främre delen av locket och därefter ta bort det.
- 4 Drivuttag för**
– grönsaksskärare *,
– citruspressen * och
– sådeskvarn *.
Sätt skyddslocket på drivuttaget av tillbehöret när det inte används.
- 5 Drivuttag för verktyg (grovvisp, ballongvisp, degkrok) och köttkvarn ***
- 6 Skyddslock till drivuttag**
- 7 Drivuttag för mixer**
Sätt skyddslocket på drivuttaget av mixern när den inte används.
- 8 Skyddslock till drivuttaget för mixern**
- 9 Kabelförvaring**
Fack för sladdförvaring eller automatisk sladdvinda (beroende på modell)

Blandarskål med tillbehör

- 10 Blandarskål i rostfritt stål**
- 11 Lock**
- 12 Påfyllnadstratt**

Verktyg

- 13 Grovvisp "Absolut"**
- 14 Ballongvisp i metall**
- 15 Degkrok "High performance" med degavvisare**

Mixern *

- 16 Mixerhållare med kniv**
- 17 Mixerbägare (glas)**
- 18 Lock med påfyllningsöppning**
- 19 Tratt**

* Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns det att köpa i fackhandeln och hos kundtjänst.

Arbetslägen

Var försiktig!

Apparaten får användas först när verktyg/tillbehör sitter fast på rätt drivuttag och i rätt position efter denna tabell och är i arbetsläge.
Multifunktionsarmen måste sitta fast ordentligt i sitt arbetsläge.



Anvisning





Multifunktionsarmen är utrustad med funktionen "Easy Armlift", vilket innebär att multifunktionsarmen är enkel och lätt att använda.

Ställa in arbetsläge










Bild 

- Tryck på låsknappen och flytta multifunktionsarmen. Stöd rörelsen med ena handen.
- Flytta multifunktionsarmen till önskat arbetsläge och kontrollera att den sitter fast i det läget.

Översikt över de olika arbetslägena

Läge	Drivuttag	Verktyg/ tillbehör	Arbetshastighet
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3

* Sätta på/lossa ballongvisp, grovvisp och degkrok; Tillsätta stora bearbetningsmängder.

Läge	Drivuttag	Verktyg/ tillbehör	Arbets hastighet
3	5	 	3-7
4	5	 	3-5
5	8	  	5-7
6	6	 	5-7

Användning



Risk för skada!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

Var försiktig!

Apparaten får endast användas när verktyg/tillbehör är i arbetsläge. Starta inte en tom apparat.

Utsätt inte apparaten eller tillbehör delarna för stark hetta. Delarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör apparaten och tillbehör grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant, rent och torrt underlag.
- Elsladden (Bild 9).
 - Produkter med fack för sladdförvaring:**
Dra ut kabeln till önskad längd.
 - Produkter med automatisk sladdvinda:**
Dra ut kabeln till önskad längd (max. 100 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; kabeln stannar då i det läget.
Om du drog ut kabeln för långt:
Dra lätt i kabeln och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i kabeln och släpp den sedan långsamt; kabeln stannar då i det läget.

Var försiktig!

Vik inte ihop kabeln när den skjuts in. Skjut inte in kabeln för hand i apparater med automatisk kabelupprullning. Om kabeln skulle fastna, dra då ut den i sin helhet och låt den sedan rullas upp igen.

Blandarskål och verktyg



Risk för skada pga roterande verktyg

Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång. Under arbetet ska locket (12) alltid vara påsatt!

Stoppa aldrig ned handen i roterande delar!

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund och blir stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss.

Andra inte multifunktionsarmens läge förrän verktyget/tillbehöret står helt stilla.

Av säkerhetsskäl kan motorn bara startas med multifunktionsarmen i något av lägena 2-4, med blandarskålen på plats och åtdragen till stoppet eller när skyddslocket (6) sitter över det drivuttag som inte används.

Var försiktig!

Använd blandarskålen endast ihop med denna apparat.

Grovvisp "Absolut" (13)

för att blanda smetar, t.ex. till sockerkaka eller mousse och för att blanda ned äggvita eller grädde.



Ballongvisp i metall (14)

för att vispa äggvita, grädde och för att vispa lätta degar, t.ex. deg för sockerkaka.



Degkrok "High performance" med degavvisare (15)



för att knåda tunga degar och för att blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar).




Viktigt att veta om hur ballongvispen ska användas **Bild D**


Ballongvispen bör nästan vidröra blandarskålens botten för att ingredienserna ska blandas optimalt. Vid mycket små mängder som ska bearbetas bör ballongvispen till och med ta lätt i blandarskålens botten. Vid stora mängder kan ballongvispens läge höjas.

Gör så här för att höja/sänka ballongvispens läge:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 1. 
- Sätt fast ballongvispen i drivuttaget och kontrollera att den fastnar.
- Håll fast ballongvispen och lossa muttern med den bifogade nyckeln (på produktens undersida) genom att vrida medurs.
- Vrid vispen tills höjden blir den rätta:
 - vrida medurs: vispen höjs
 - vrida moturs: vispen sänks
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 2. 

Kontrollera ballongvispens läge och justera höjden om det behövs.
- När höjden är den rätta, tryck på låsknappen och för multifunktionsarmen till läge 1. 
- Håll fast ballongvispen och dra åt muttern genom att vrida den moturs med den bifogade nyckeln.

Arbeta med blandarskålen och verktyg **Bild E**


- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 1. 
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Sätta in skålen:
 - sätt den framåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
 - vrid den moturs tills den snäpper fast.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget till stoppet.

Obs!

För degkroken gäller att du först sätter fast degskrapan och först därefter degkroken (**bild E-4b**).

Observera detaljernas lägen.

- Håll ingredienserna som ska bearbetas i blandarskålen.

- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 2. 
- Sätt på locket.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.


Vi rekommenderar:

- Grovvisp:
 - börja blanda i läg 1–2, välj därefter läge 3–7 efter behov
- Ballongvisp:
 - läge 7, blanda ner i läge 1
- Degkrok:
 - börja blanda i läge 1, knåda i läge 3


Fylla på med mera ingredienser

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Sätt påfyllnadstratten i locket.
- Fyll på med mera ingredienser genom påfyllnadstratten.

eller

- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 1. 
- Fyll på ingredienserna.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 1. 
- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

Mixer



Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla.

Starta maskinen först sedan mixern dragits åt till stoppet och skyddslocket (7) sitter över det drivuttag som inte används.



Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mera än 0,75 liter het eller skummande vätska.

Var försiktig!

Mixern får endast användas i de visade arbetslägena. Mixern måste alltid vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används. Kontrollera att locket sitter ordentligt fast. Starta aldrig en tom mixer.

Föberedelser**Bild** **Var försiktig!**

Tätningssringen måste alltid sättas på plats innan mixerbägaren monteras ihop.

Sätta ihop mixern:

- Sätt in mixerhållaren med påsatt tätningssring på så vis i mixerbehållaren, att strecket är precis under pilmarkeringen.
- Vrid sedan mixerhållaren medurs till stoppet så att pilhalvorna möts.

Använda mixern**Bild** 

- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 5.
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för mixern.
- Ställ på mixerbägaren (markeringen på handtaget mot markeringen på motordelen) och vrid moturs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.
 - Max. mängd vätska = 1,75 liter;
 - Max. mängd skummande eller het vätska = 0,75 liter;
 - Max. mängd torra ingredienser = 100 gram.
- Sätt på locket och vrid fast moturs i mixerhandtaget till stoppet. Locket måste sitta fast.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Fylla på med mera ingredienser (bild -8)

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Lossa locket och fyll på ingredienser eller
- Ta bort tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen eller
- Fyll på flytande ingredienser genom tratten.

**Viktig anvisning**

Öka hastigheten långsamt och stegvis när du bearbetar vätskor/flytande ingredienser för att förhindra att det stänker.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet. Vänta sedan tills kniven står helt stilla.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern medurs och lossa den.
- Ta bort locket från bägaren. Vrid locket moturs och lossa det.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel**Viktig anvisning**

Apparaten är underhållsfri. Grundlig rengöring skyddar apparaten mot skador och bevarar funktionsförmågan.

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparaten ytor kan skadas.

Rengöra motordelen**Risk för elektriska stötar!**

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten. Använd aldrig ångrengörare.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motordelen och skyddslocken till drivuttag med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka apparaten ordentligt torrt.

Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin.

Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen!

Rengöra mixern**Risk för skada pga vassa knivar!**

Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Var försiktig!

Mixerhållaren får inte rengöras i diskmaskin och den får inte läggas i blöt.

- Rengör mixerhållaren under rinnande vatten.
- Lock, tratt och mixerbehållare kan rengöras i diskmaskin.

Obs!

Locket kan tas isär för rengöring på följande sätt.

Bild 

- Tryck tratten uppåt och ta ut den.
- Tryck insatsen nedåt ur locket.

Tips: Efter bearbetning av våtskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lyfta av den från apparaten. Håll lite vatten med handdiskmedel i den påsatta mixern. Slå på mixern för några sekunder (läge **M**). Håll sedan bort vattnet och skölj mixern med rent vatten.

Råd vid fel**Risk för skada!**

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Multifunktionsarmen måste sitta fast ordentligt i sitt arbetsläge.

Försök i första hand åtgärda problemet med hjälp av nedanstående anvisningar.

Fel

Apparaten startar inte.

Åtgärd

- Kontrollera strömförsörjningen.
- Kontrollera stickkontakten.
- Kontrollera multifunktionsarmen. Står den i rätt läge? Sitter den fast?
- Vrid blandarskålen tills den sitter fast ordentligt.
- Sätt skyddslock på de drivuttag som inte används.
- Säkerhetsspärren har aktiverats. Vrid till läge **0/off** och därefter tillbaka till önskat läge.

Fel

Apparaten stänger av sig under användning. Överbelastningsskyddet har aktiverats. För många livsmedel har bearbetats samtidigt.

Åtgärd

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Låt maskinen stå och svalna 15 minuter för att deaktivera överbelastningsskyddet.
- Bearbeta mindre mängd livsmedel. Överskrid inte maximala mängder (se "Användningsexempel")!
- Starta åter apparaten. Om motorn ändå inte startar, låt maskinen svalna under ännu längre tid (minst 1 timme).

Fel

Låsknappen tryckts av misstag medan drivuttaget var igång.

Multifunktionsarmen rör sig uppåt.

Drivuttaget stängs av men blir inte stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss.

Åtgärd

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- För tillbaka multifunktionsarmen till läge **2**.
- Slå på apparaten (läge 1).
- Stäng åter av apparaten. Verktyget blir stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss.

**Fel**

Mixern börjar inte arbeta eller stannar under arbetet, drivuttaget "brummar".

Kniven har fastnat.

Åtgärd

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa mixern och avlägsna det som fastnat i knivarna.
- Sätt tillbaka mixern.
- Slå på apparaten.

**Viktig anvisning**

Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till kundtjänst.

Användningsexempel

Vispgrädd

200 g–1500 g



- Bearbeta grädden med ballongvispen 1½–4 min i läge 7 (beroende på gräddens mängd och konsistens).
- Följ anvisningarna i avsnittet "Viktigt att veta om hur ballongvispen ska användas" angående mängder som kan bearbetas!

Vispad äggvita

2–12 äggvitor



- Bearbeta äggvitorna med ballongvispen 2–6 min i läge 7.
- Följ anvisningarna i avsnittet "Viktigt att veta om hur ballongvispen ska användas" angående mängder som kan bearbetas!

Deg för sockerkaka

Grundrecept

3 ägg

3–4 msk hett vatten

150 g socker

1 pkt vaniljsocker

150 g vetemjöl

50 g potatismjöl

ev. bakpulver

- Vispa ingredienserna med ballongvispen (utom vete- och potatismjöl) ca 4–6 min i läge 7 till skum.
- Vrid strömvredet till läge 1 och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis under ca ½–1 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg för saftig sockerkaka

Grundrecept

3–4 ägg

200–250 g socker

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker eller skalet av en ½ citron

200–250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

500 g vetemjöl

1 pkt bakpulver

150 ml mjölk

- Blanda alla ingredienser med grovvispen ca. ½ min i läge 1, och sedan ytterligare 3–4 min i läge 7.

Max mängd: 2½ ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

lite citronskal eller vaniljsocker

250 g vetemjöl

ev. bakpulver

- Bearbeta alla ingredienser med grovvispen ca ½ min i läge 1 och sedan ytterligare ca 2–3 min i läge 5.

Från och med 500 g vetemjöl:

- Knåda ingredienser med degkrokan ca ½ min i läge 1, och sedan ytterligare ca 3–4 min i läge 3.

Max mängd: 4 ggr grundreceptet

Jäsdeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

1 ägg

80 g fett (rumsvarmt)

80 g socker

200–250 ml fingervarm mjölk

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet av en ½ citron

1 krm salt

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokan ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3–6 minuter i läge 3.

Max mängd: 3 ggr grundreceptet

Nudeldeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

250 g ägg (ca 5 st)

efter behov 2–3 msk (20–30 g) kallt vatten

- Bearbeta alla ingredienser ca 3–5 min i läge 3 till en deg.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet



Viktig anvisning

För fortsatt bearbetning av denna deg med originaltillbehör till denna produkt får endast tillbehöret MUZ8NV1/2/3 användas. Tillbehöret MUZ8NS1 är **inte** lämpligt.

Fullkornsvetebröd

Grundrecept

325 g fullkornsvetemjöl

325 g vetemjöl

100 g rågmjöl

75 g flytande surdeg

½ msk kummin

½ msk brödkryddor

½ msk salt

1½ pkt torrjäst

450–500 ml varmt vatten

- Blanda alla ingredienser ca ½ minut på hastighet 1, därefter ca 3 minuter på hastighet 3 till en deg.
- Låt degen jäsa till dubbel storlek och knåda den därefter ytterligare ca. 1 min. på hastighet 3.
- Häll degen i smord form och låt den jäsa på nytt. Grädda därefter i ugn.

Tips: I stället för fullkornsvetemjöl går det även bra att använda dinkelmjöl.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Majonnäs

Obs! I denna mixer kan endast majonnäs på hela ägg (äggvita och äggula) göras.

Grundrecept:

1 ägg

1 rågad tsk senap

1 msk vinäger eller citronsaft

1 krm salt

1 krm socker

200–250 ml matolja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) på hastighet 3.
- Öka till högsta hastighet. Häll matoljan genom tratten och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Maximal mängd: 2 ggr grundreceptet

Varm choklad

50–75 g kall blockchoklad

½ liter het mjölk

Vispgrädda och chokladrasp enligt önskemål

- Skär blockchokladen i bitar (ca. 1 cm) och finfördela på hastighet 7.



- Stäng av motorn och tillsätt mjölken genom tratten. Mixa ca 30 sekunder på hastighet 7.
- Häll upp den heta chokladen på glas. Servera enligt önskemål med vispad grädda och chokladrasp.

Shake på banan och glass

2–3 bananer

2–3 rågade msk vaniljglass eller citronglass

2 pkt vaniljsocker

½ liter mjölk

- Skär bananerna i bitar och finfördela dem i mixern 5–10 sekunder.
- Stäng av maskinen, Tillsätt mjölken och övriga ingredienser och blanda ca. 1 minut tills massan skummar.



Fruktbägare

250 g frukt (t.ex. jordgubbar, bananer, apelsiner, äpplen)

50–100 g socker

5 dl kallt vatten

Iskuber enligt önskemål

- Skala frukterna och skär fruktköttet i bitar.
- Lägg alla ingredienser (utom isbitarna) i mixern och blanda ca. 1 minut i läge 7.
- Servera ev. med iskuberna.



Sportdryck – citruscocktail

2–3 apelsiner

1 citron

½–1 msk socker eller honung

2,5 dl apelsinjuice

¼ l mineralvatten ev. isbitar

- Skala apelsinerna och citronen och skär i bitar.
- Blanda alla ingredienser (utom äppeljuice och mineralvatten) ca. 30 sekunder i läge 7.
- Tillsätt apelsinjuice och mineralvatten.
- Mixa en kort stund tills drinken blivit skummig.
- Häll upp sportdrycken på glas och servera ev. med iskuber.



Saftpudding

400 g frukt (hallon, vinbär, jordgubbar, björnbär eller urkärnade körsbär)

1 dl vinbärssaft, koncentrerad

1 dl rödvin

80 g socker

1 pkt vaniljsocker

2 msk citronsaft

1 krm nejlikor (malda)

1 krm kanel (mald)

- 8 gelatinblad
Blötlägg gelatinbladen ca. 10 minuter i kallt vatten.
- Koka upp alla ingredienser (utom gelatinet). Håll försiktigt över dem i mixerbågaren.
- Krama vattnet ur gelatinbladen och smält dem på svag värme i kastrull på spisen eller i form i mikrovågsugn, koka inte.
- Blanda de varma frukterna och gelatinet ca. 1 minut i läge 5.
- Håll upp i små skålar sköljda i kallt vatten. Ställ kallt att stelna till saftpudding.

Tips: Saftpuddingen smakar bra tillsammans



med vispad grädde eller vaniljsås.

Sportdryck

200 g honung (kylskåpskall)

5 g kanel

200 g mjölk (kylskåpskall)

- Håll honung och kanel i mixern och mixa i läge M.
- Tillsätt mjölken efter 5 sekunder och mixa i 3 sekunder.



Honungspålägg

50 g smör (kylskåpskallt)

200 g honung (kylskåpskall)

- Dela smöret i små bitar och lägg in i mixern.
- Tillsätt honung och banda i läge M under 8 sekunder.



Extra tillbehör



MUZ8ER3

Blandarskål i rostfritt stål

Upp till 3 kg vetemjöl eller 3,5 kg smet kan bearbetas i blandarskålen.



MUZ8ZP1

Citruspress

För att pressa ut saft ur apelsiner, citroner och grapefrukt.



MUZ8AD1

Adapter

Behövs för att fästa köttkvarn MUZ8FW1 och pastatillsatserna MUZ8NV1/NV2 och NV3.



MUZ8FW1

Köttkvarn

För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.





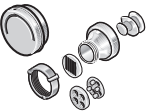
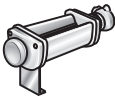











MUZ8LS2/3/4

Set med hålskivor

Till köttkvarn MUZ8FW1.

Fin till pastejer och smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.

	MUZ8WV1 Korvhorn	Till köttkvarn MUZ8FW1. För att stoppa korv, naturtarm eller konstgjord tarm.
	MUZ8SV1 Kakspritsmunstycke	Till köttkvarn MUZ8FW1. Med schabloner i metall för 4 olika kakformer.
	MUZ8RV1 Rivcylinder	Till köttkvarn MUZ8FW1. För att riva nötter, mandlar, choklad och torkade småfranska.
	MUZ8FV1 Passertillsats	Till köttkvarn MUZ8FW1. För att göra mos av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt avstjälkade och urkärnade.
	MUZ8NS1 Pastamunstycke	Till köttkvarn MUZ8FW1. För tillverkning av makaroner, rigatoni, soppnudlar, bandnudlar och lasagneplattor, t.ex. till lasagne eller fyllda pastakuddar.
	MUZ8NV1/2/3 Pastamunstycke	För tillverkning av bandnudlar och lasagneplattor, t.ex. till lasagne eller fyllda pastakuddar.
	MUZ8MX2 Mixer (glas)	För att blanda flytande resp halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker, för att puréa maträtter.
	MUZXL... MUZXLVL1 Grönsaksskärare	För att skiva gurka, kål, kålrabbi, rättika; för att strimla morötter, äpplen och stjälselleri, rödkål, ost och nötter; för att riva hårdost, choklad och nötter. vändbar skärskiva (1) – grov/fin, vändbar riv- och strimmelskiva (2) – grov/fin, Set MUZXLVL1 innehåller vändbar skärskiva – grov/fin, vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin, medelfin rivskiva, skärskiva för asiatiska rätter, skärskiva för rårakor.
	MUZ8PS1 Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZXLVL1. För att skära rå potatis till pommes frites.
	MUZ8RS1 Rivskiva grov	Till grönsaksskärare MUZXLVL1. För att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.

	MUZ8KP1 Skärskiva för råakor	Till grönsaksskärare MUZXLVL1. För att riva rå potatis till rösti och råakor, för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.
	MUZ8AG1 Skärskiva för asiatiska rätter	Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.
	MUZ8KS1 Rivskiva, fin	För att riva hårdost (t.ex. parmesanost).
	MUZ8MM1 Matberedartillsats	För att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, strimla morötter och rättika, riva osten, nötter och kall choklad.
	MUZ8GM1 sädeskvarn	För att mala samtliga sädessorter (utom majs), vallmofrö, linfrö, sesamfrö, bovete osv.. Det går även bra att mala kryddväxter, kryddor och kaffe.

Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns det att köpa i fackhandeln eller hos kundtjänst.

Anvisningar för avfallshantering



Denna apparat uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om gamla elektriska och elektroniska hushållsapparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla apparater inom EU.
Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

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

Rätten till ändringar förbehålles.

*Onneksi olkoon valintasi on BOSCH.
Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas kodinkone.
Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.*

Sisältö

Turvallisuusasiaa	112
Laitteen osat	114
Käyttöasennot	115
Käyttö	116
Puhdistus	118
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle ..	119
Käyttöohjeita	119
Lisävaruste	122
Kierrätysohjeita	124
Takuuehdot	124

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso »Käyttöesimerkit«)!

Laitte soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen ja hienontamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään huoltotöitä.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumiswaara

Sähköiskun vaara!

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä juoksevan veden alla. Älä käytä höyrypuhdistinta.

Älä muuta monitoimivarren asentoa, kun laite on toiminnassa.

Odota, että moottori on pysähtynyt.

Vaihda varuste/lisävaruste vain moottorin ollessa pysähdyksissä – moottori toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen.

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Varo pyöriä varusteita – loukkaantumiswaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan. Varo koskettamasta pyöriin osiin.

Vaihda varuste vain kun moottori on pysähtynyt – moottori toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen ja kone pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon/»Easy fill«-asentoon.

Aseta monitoimivarsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.

Koneen saa käynnistää vain, kun tehosekoitin on käännetty vasteesseen asti ja varusteiden käyttöliitännän suojakansi (7) on paikallaan.

Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.

Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Käytä puhdistamiseen harjaa.

Varo terävää terää/pyöriä käyttöakselia – loukkaantumiswaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,75 litraa.

Tärkeää!

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Älä kiinnitä tai käytä useampia varusteita tai lisäosia yhtä aikaa.

▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Noudata käyttöohjeita.



Varoitus! Pyörivä terä.



Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

▲ Turvajärjestelmät

Käynnistyssuoja

Katso taulukko »Käyttöasennot«

Kone ei käynnisty asennossa 1.

Koneen voi käynnistää vain **asunnoissa 2–4**:

- kun kulho on paikallaan ja käännetty vasteeseen asti tai
- työvälineen käyttöliitännän suojakansi (7) on asetettu paikalleen.

Koneen voi käynnistää **asennossa 5** vain, kun varusteiden käyttöliitännän suojakansi (7) on paikallaan.

Tehosekoittimen tulee olla käännetty vasteeseen asti.

Asennossa 6 koneen voi käynnistää vain, kun lihamylly ja adapteri ovat oikein paikoillaan (katso lihamyllyn käyttöohje).

Uudelleenkäynnistymissuoja

Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle, mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt taas kytkeytyvät päälle. Käynnistä uudelleen asettamalla valitsin (3) ensin asentoon **0/off**, valitse sitten haluamasi käyttönopeus.

Ylikuormitussuoja

Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut. Mahdollisia syitä:

- liian suuret täyttömäärät,
- liian pitkä käyttöaika.

Katso kappaleesta »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle« miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva 1**).

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 1

Peruslaite

1 Avaamispainike

2 Monitoimivarsi

»Easy Armlift« – toiminnon avulla monitoimivarren käyttö on helppoa ja vaivatonta (katso »Käyttöasennot«).

3 Valitsin

Kun pysäytät koneen (asento **0/off**), se asettuu automaattisesti optimaaliseen asentoon varusteiden vaihtamista varten (varusteiden vaihtoasento).

Tässä asennossa myös ainesten lisääminen kulhoon helpottuu, koska ne eivät jää kiinni varusteisiin (»Easy fill«-asento).

0/off = seis

M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.

Nopeusalueet **1–7**, käyttönopeudet:

1 = alhainen käyttönopeus – hidas,

7 = suuri käyttönopeus – nopea.

4 Käyttöliitännän suojakansi

Irrota käyttöliitännän suojakansi painamalla sitä etuosasta ja poista kansi.

5 Käyttöliitäntä

– Vihannesleikkuri *

– Sitruspuserrin * ja

– Viljamyly *

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

6 Käyttöliitäntä varusteille (pallovispilä, vispilä, taikinakoukku) ja lihamyllylle *

7 Käyttöliitännän suojakansi

8 Tehosekoittimen käyttöliitäntä

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

9 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

10 Johdon säilytystila

Johdon säilytystila tai johdon automaattinen kelaus (laitemallin mukaan)

Kulho varusteineen

11 Teräskulho

12 Kansi

13 Syöttösuppilo

Varusteet

14 Vispilä »Absolut«

15 Pallovispilä, metallia

16 Taikinakoukku »High performance« ja taikinanohjain

Tehosekoitin *

17 Tehosekoittimen alusta ja terä

18 Kulho (lasia)

19 Kansi, jossa on täyttöaukko

20 Suppilo

* Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Käyttöasennot

Huom.!

Käytä konetta vain, kun varuste/lisävaruste on kiinnitetty seuraavan taulukon mukaisesti oikeaan käyttöliitäntään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan.

Monitoimivarren tulee aina lukittua käyttöasentoon.



Huomautus

Monitoimivarrassa on »Easy Armlift«-toiminto, jonka avulla varren käyttö on helppoa ja vaivatonta.

Käyttöasennon säätö

Kuva

- Paina avaamispainiketta ja vaihda monitoimivarren asento. Käytä apuna kättä.
- Aseta monitoimivarsi haluamaasi asentoon, niin että se lukittuu kiinni.

Käyttöasennot

Asento	Käyttöliitäntä	Työväline/varusteet	Käyttönopeudet
1		*	–
2	6	 	1–5 1–7 1–3
3	5	 	3–7
4	5		3–5
5	8	 	5–7
6	6	 	5–7

* Vispilän, pallovispilän ja taikinakoukkun kiinnitys/irrotus. Suurempien määrien lisääminen.

Käyttö



Loukkaantumiswaara

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Huom.!


Käytä konetta vain, kun lisävaruste/varuste on käyttöasennossaan.

Älä käynnistä konetta ilman varustetta.

Älä alista konetta ja varustetta lämmönlähteille. Osat eivät sovellu mikroaaltouuni-käyttöön.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Johdon käyttöönotto (Kuva ).
 - Laitteet, joissa on johdon säilytystila:**
Vedä johto tarvittavaan pituuteen.
 - Laitteet, joissa on johdon automaattinen kelaus:**
Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 100 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu. Kun johto on liian pitkä:
Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua sopivan mittaiseksi.
Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.

Huom.!

Varo, ettei johto kierry sisääntyönnettäessä.

Kun koneessa on automaattinen johdonkelaus, älä työnnä johtoa sisään käsin.

Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua paikalleen.

Kulho ja varusteet



Varo pyöriviä varusteita - loukkaantumiswaara

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.

Varo koskettamasta pyöriiviin osiin.

Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.



Varo pyöriviä varusteita - loukkaantumiswaara

Aseta monitoimivarsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt. Koneita voi turvallisuussyistä käyttää asennoissa 2–4 vain, kun kulho on kiinnitettyä ja käännettynä vasteeseen asti tai varusteen käyttöliitännän suojakansi (7) on paikallaan.

Huom.!

Käytä kulhoa vain tämän laitteen kanssa.

Vispilä »Absolut« (14)

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



Pallovispilä, metallia (15)

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



Taikinakoukku »High performance« ja taikinanohjain (16)

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



Tärkeä pallovispilän käyttöön liittyvä ohje

Kuva 

Pallovispilän on lähes kosketettava kulhon pohjaa, jotta ainekset sekoittuvat optimaalisesti. Kun käsittelet pieniä määriä, vispilän on jopa kevyesti kosketettava kulhon pohjaa. Kun käsittelet suurempia määriä, voi vispilä olla ylempänä.

Säädä pallovispilän korkeus seuraavasti:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon 1.
- Napsauta pallovispilä kiinni käyttöliitintään.
- Pidä kiinni pallovispilästä ja avaa mutteri laitteen mukana tulevalla avaimella (laitteen pohjassa) myötöpäivään kääntäen.
- Säädä pallovispilän korkeus sopivaksi kääntämällä vispilää:
 - käännä myötöpäivään: ylöspäin
 - käännä vastapäivään: alaspäin



- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **2**.
Tarkista pallovispilän korkeus, korjaa tarvittaessa.
- Kun korkeus on säädetty oikein, paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **1**.
- Pidä kiinni pallovispilästä ja kiristä mutteri avaimella vastapäivään kääntäen.



Kulhon ja varusteiden käyttö **Kuva E**

- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **1**.
- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Kiinnitä kulho:
 - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
 - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä sopiva varuste – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku –, niin että se lukittuu käyttöliitännään.



Ohje:

Kun käytät taikinakoukkuja, kiinnitä ensin taikinanohjain ja sitten vasta taikinakoukku (**kuva E-4b**).

Huomioi osien muoto ja asento.

- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **2**.
- Laita kansi paikalleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.



Suositus:

- Vispilä: sekoita ensin nopeudella 1–2, sitten nopeudella 3–7 tarpeen mukaan
- Pallovispilä: nopeus 7, ainesten sekoittaminen nopeudella 1
- Taikinakoukku: sekoita ensin nopeudella 1, vaivaa nopeudella 3

Aineiden lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Aseta syöttösuppilo paikalleen.
- Lisää ainekset syöttösuppilon kautta.

tai

- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **1**.
- Täytä ainekset.



Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **1**.
- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.



Tehosekoitin



Varo terävää terää/pyörivää käyttö- akselia – loukkaantumisaava!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt! Koneen saa käynnistää vain, kun tehosekoitin on käännetty vasteeseen asti ja varusteiden käyttöliitännän suojakansi (7) on paikallaan.



Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoittaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuuhuvaa nestettä enintään 0,75 litraa.

Huom.!

Käytä tehosekoitinta vain kuvan mukaisessa käyttöasennossa.

Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

Kannen tulee lukittua kunnolla kiinni.

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Esivalmistelut

Kuva G

Huom.!

Älä kokoa tehosekoitinta, jos sen alustassa ei ole tiivistettä.

Tehosekoittimen kokoaminen:

- Aseta tehosekoittimen alusta, johon on kiinnitetty tiiviste, kulhoon niin että viiva on nuolimerkin alapuolella.
- Kiinnitä tehosekoittimen alusta kääntämällä sitä oikealle vasteeseen asti.

Tehosekoittimen käyttö

- Paina avaamisnappia ja aseta monitoimivarsi asentoon 5.
- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (kahvan merkki ja peruskoneen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
 - Maksimimäärä nesteitä = 1,75 litraa;
 - Maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä = 0,75 litraa;
 - Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 100 grammaa.
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti tehosekoittimen kahvassa. Kannen tulee napsahtaa kiinni.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen (kuva 1-8)

- Pysäytä kone valitsimesta.
 - Irrota kansi ja lisää ainekset
- tai**
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta
- tai**
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.



Tärkeä ohje

Kun käsittelet nesteitä tai nestemäisiä aineksia, lisää koneen tehoa vähitellen. Näin vältyt roiskumiselta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta. Odota, kunnes terä on pysähtynyt.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin myötäpäivään kääntäen.
- Ota kansi pois kulhosta. Käännä kantha vastapäivään ja poista.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Kuva 1



Puhdistus



Tärkeä ohje

Laitte on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoidu ja toimii hyvin.

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruskoneen puhdistus



Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla. Älä käytä höyrypuhdistinta.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone ja käyttöliitännöiden suojakannet puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kulho ja varusteet ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Tehosekoittimen puhdistus



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Huom.!

Älä pese tehosekoittimen alustaa astianpesukoneessa tai jätä likoamaan veteen.

- Pese tehosekoittimen alusta juoksevan veden alla.
- Kannen, suppilon ja kulhon voit pestä astianpesukoneessa.

Ohje:

Voit purkaa kannen osiin puhdistamista varten.

Kuva

- Nosta suppilo pois kannesta.
- Työnnä kannen sisäosa irti kannesta.

Vinkki: Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä koneesta.

Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella **M**). Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle**Loukkaantumisaava**

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Monitoimivarren tulee aina lukittua käyttöasentoon.

Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

Häiriö

Laite ei käynnisty.

Toimenpide

- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistotulppa.
- Tarkista monitoimivarsi.
Onko se oikeassa asennossa?
Onko se napsahtanut kiinni?
- Käännä kulho vasteeseen asti.
- Kiinnitä suojakansi käyttämättömien käyttöliitännöiden päälle.
- Uudelleenkäynnistymissuoja on aktivoitunut. Aseta valitsin asentoon **0/off** ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.

Ylikuormitussuoja on aktivoitunut.

Käsiteltäviä aineksia oli liian paljon.

Toimenpide

- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Anna koneen jäähtyä 15 minuuttia, jotta ylikuormitussuoja lakkaa vaikuttamasta.

- Pienennä käsiteltävien ainesten määrää. Älä ylitä maksimimäärää (katso »Käyttöesimerkit«)!)
- Käynnistä laite uudelleen.
Jos moottori ei vielä kukaan käynnisty, anna koneen jäähtyä lisää (vähintään tunnin).

Häiriö

Käytön aikana painettiin vahingossa avaamispainiketta.

Monitoimivarsi kääntyy ylös.

Moottori kytkeytyy pois päältä, mutta laite ei pysähdy varusteiden vaihtoasentoon.

Toimenpide

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta monitoimivarsi asentoon **2**.
- Käynnistä kone (tehoalue 1).
- Katkaise taas virta koneesta.
Varuste pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.

**Häiriö**

Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori »hurisee«.

Terä on jumittunut.

Toimenpide

- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin ja poista este.
- Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen.
- Käynnistä kone.

**Tärkeä ohje**

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

Käyttöohjeita**Kermavaahto**

200 g–1500 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½–4 minuutin ajan nopeudella 7 (kermamäärän ja-laadun mukaan).
- Huomioi ohjeet kohdassa »Tärkeä pallovispilän käyttöä koskeva ohje« ja säädä vispilän korkeus käsiteltävien määrien mukaisesti!



Valkuaisvahto

2–12 kananmunan valkuaisista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 7–6 minuutin ajan nopeudella 7.
- Huomioi ohjeet kohdassa »Tärkeä pallovispilän käyttöä koskeva ohje« ja säädä vispilän korkeus käsiteltävien määrien mukaisesti!



Sokerikakkutaikina

Perusohje

3 munaa

3–4 rkl kuumaa vettä

150 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

150 g jauhoja

50 g tärkkelysjauhoa

mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 7.
- Käännä valitsin asentoon 1 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½–1 minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

3–4 munaa

200–250 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan

raastettu kuori

200–250 g voita tai margariinia
(huoneenlämpöistä)

500 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1,5 dl maitoa

- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 7.

Maksimimäärä: 2½ x perusohje

Murotaikina

Perusohje

125 g voita

(huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria



250 g jauhoja
mahd. leivinjauhetta

- Vaivaa vispilällä tai taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 2–3 minuuttia nopeudella 5.

500 g jauhoja tai enemmän:

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

Maksimimäärä: 4 x perusohje

Hiivataikina

Perusohje

500 g jauhoja

1 muna

80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

80 g sokeria

200–250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori

riipaus suolaa

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–6 minuuttia nopeudella 3.

Maksimimäärä: 3 x perusohje

Pastataikina

Perusohje

500 g jauhoja

250 g munaa (n. 5 kpl)

tarpeen mukaan 2–3 rkl (20–30 g)

kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3–5 minuutin ajan nopeudella 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

i

Tärkeä ohje

Kun jatkat taikinan käsittelyä tähän laitteeseen kuuluvilla alkuperäisosilla, käytä vain lisäosaa MUZ8NV1/2/3. Lisäosa MUZ8NS1 ei sovellu tarkoitukseen.

Täysjyvä-vehnäsekaleipä

Perusohje

325 g vastajauhettuja

täysjyvävehnäjauhoja

325 g vehnäjauhoja

100 g ruisjauhoja

75 g nestemäistä luonnonhapantaikinaa

½ rkl kuminaa

½ rkl leipämaustesekoitetta



½ rkl suolaa

1½ pussillista kuivahiivaa

450–500 ml lämmintä vettä

- Vaivaa kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3 minuuttia nopeudella 3.
- Anna taikinan nousta kaksinkertaiseksi ja vaivaa vielä kerran noin minuutin ajan nopeudella 3.
- Kaada taikina rasvattuun pitkänmalliseen vuokaan ja anna nousta uudestaan, paista vasta sitten.

Ohje: Vastajauhettujen täysjyvävehnäjauhojen asemasta voit käyttää myös vastajauhattuja spelttivehnäjauhoja.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Majoneesi

Huomautus: Majoneesin voi valmistaa tehosekoittimessa vain kokonaisia kananmunista (munanvalkuainen ja -keltuainen).

Perusohje:

1 muna

1 tl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riippaus suolaa

riippaus sokeria

200–250 ml öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 3.
- Kytke kone maksimi teholle, kaada öljyä hitaasti suppilon läpi ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Maksimimäärä: kaksi kertaa perusohje

Kuuma suklaajuoma

50–75 g taloussuklaata

½ l kuumaa maitoa

vispikermää ja suklaarouhetta halutaessa

- Leikkaa taloussuklaa noin sentin kokoisiksi paloiksi ja hienonna tehosekoittimessa nopeudella 7.
- Katkaise virta laitteesta ja lisää joukkoon maito suppilon läpi. Sekoita noin 30 sekuntia nopeudella 7.
- Annostele kuuma suklaa lasiin ja tarjoile haluttaessa kermavaahdon ja suklaarouheen kanssa.



Banaanipirtelö

2–3 banaania

2–3 rkl vanilja- tai sitruunajäätelöä

2 tl vaniljasokeria

½ l maitoa

- Viipaloi banaanit ja hienonna tehosekoittimessa 5–10 sekuntia.
- Kun kone on pysähtynyt, kaada kulhoon maito ja muut ainekset ja sekoita kuohkeaksi noin minuutin ajan.



Marjainen hedelmähyve

250 g marjoja/hedelmiä (esim.: mansikoita, banaani, appelsiini, omena) appelsiini, omena)

50–100 g sokeria

5 dl kylmää vettä

jäätelöä haluttaessa

- Kuori ja paloittele hedelmät.
- Lisää kaikki ainekset (paitsi jäätelö) tehosekoittimeen ja sekoita nopeudella 7 noin minuutin ajan.
- Tarjoile haluttaessa jäätelön kanssa.



Urheilijan sportti-cocktail

2–3 appelsiinia

1 sitruuna

½–1 rkl sokeria tai hunajaa

¼ l omenamehua

¼ l kivennäisvettä, mahd. jääpaloja

- Kuori ja paloittele appelsiinit ja sitruuna.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi omenamehua ja kivennäisvettä) nopeudella 7 noin 30 sekuntia.
- Lisää omenamehua ja kivennäisvesi.
- Sekoita hetken aikaa, kunnes juoma vaahtoa.
- Annostele juoma lasiin ja tarjoile haluttaessa jääpalojen kanssa.



Marjakiisseli

400 g marjoja (kivettämiä kirsikoita, vadelmia, herukoita, mansikoita, karhunvatukoita)

1 dl kirsikkamehua

1 dl punaviiniä

80 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

2 rkl sitruunamehua

riippaus neilikkaa (jauhettua)

riippaus kanelia (jauhettua)



- 8 liivatelehtää
Pane liivatelehdet liikoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi.
- Kiehauta kaikki ainekset (paitsi liivatelehdet).
- Purista liivatteen kuiviksi ja sulata mikrossa, älä keitä.
- Sekoita kuumia marjoja ja liivatelehtiä nopeudella 5 noin minuutin ajan.
- Annostele kiisseli kylmällä vedellä huuhdeltuihin annostelumaljoihin ja vie kylmään.

Ohje: Marjakiisseli maistuu kermavaahdon tai vaniljakastikkeen kanssa.

Urheilujuoma

200 g hunajaa (jääkaapista)
5 g kanelia
200 g maitoa (jääkaapista)



- Laita hunaja ja kaneli tehosekoittimeen ja sekoita maksimi nopeudella (asento M).
- Lisää maito 5 sekunnin kuluttua ja sekoita 3 sekunnin ajan.

Hunajalevite

50 g voita (jääkaapista)
200 g hunajaa (jääkaapista)



- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 8 sekuntia nopeudella M.

Lisävaruste



MUZ8ER3
Teräskulho

Kulhossa voit valmistaa taikinat, maks. 3 kg hiivataikinan tai 3,5 kg kakkutaikinan.



MUZ8ZP1
Sitruspuserrin

Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.



MUZ8AD1
Adapteri

Lihamylyn MUZ8FW1 ja pastalaitteiden MUZ8NV1/NV2 ja NV3 kiinnittämiseen.



MUZ8FW1
Lihamyly

Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai jauhelihamurekkeen valmistamista varten.



MUZ8LS2/3/4
Reikälevysarja

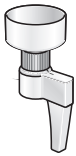
Lihamylyyn MUZ8FW1.
Hieno terä pasteijoille ja levitteille, karkea bratwurstuille ja silavalle.



MUZ8WV1
Makkaran täyttölaite

Lihamylyyn MUZ8FW1.
Täyttää makkaramassan teko- ja luonnonsuoliin.

	MUZ8SV1 Kakkupursotin	Lihamylyyn MUZ8FW1. Metallimuotti, 4 erilaista pursotin/kuvio vaihtoehtoa
	MUZ8MX2 Tehosekoitin (lasia)	Sekoittaa nestemäiset ja puolikovat ruoka-aineet, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät ja vihannekset, soseuttaa ruoat.
	MUZXL... MUZXLVL1 Vihannesleikkuri	Viipaloi kurkut, kaalin, kyssäkaalin, retikan; raastaa porkkanat, omenat ja sellerin, punakaalin, juuston ja pähkinät; raastaa kovan juuston ja rouhii suklaan ja pähkinät. MUZXL... sarjassa on käännettävä Profi Supercut terä – karkea/hieno, wokkivihannesterä, käännettävä raastinterä – karkea/hieno, hienoraastinterä. MUZXLVL1 sarjassa on käännettävä viipalointiterä – karkea/hieno, käännettävä raastinterä – karkea/hieno, hienoraastinterä, wokkivihannesterä, röstiperunaterä.
	MUZ8PS1 Ranskanperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZXLVL1. Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.
	MUZ8RS1 Raasteterä karkea	Vihannesleikkuriin MUZXLVL1. Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.
	MUZ8KP1 Röstiperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZXLVL1. Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.
	MUZ8AG1 WOK-terä	Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.
	MUZ8KS1 Raasteterä, hieno	Raastaa kovan juuston (esim. parmesaanin).
	MUZ8MM1 Monitoimisekoitin	Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdytetyn suklaan.



MUZ8GM1
Viljamyllä

Jauhaa kaikki jyvät (paitsi maissia), unikon-, pellavan- ja seesaminsiemenet, tattarin jne. Se jauhaa myös kuivatut yrtit, mausteet ja kahvinpavut.

Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikk-kalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

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.de

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

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

AT Österreich, Austria

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

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
[mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com](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/ch

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
[mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
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](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

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

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

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

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

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederland, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

* (PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Pristine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

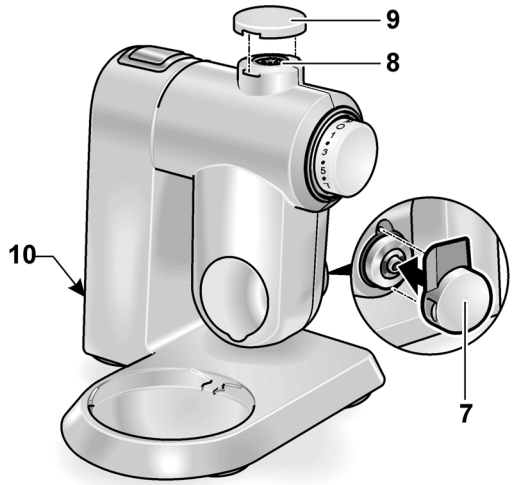
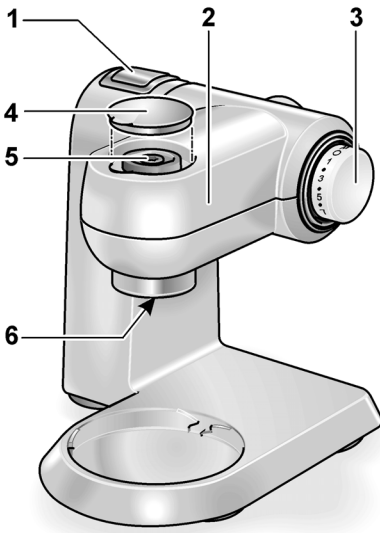
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!

A

13



12



11



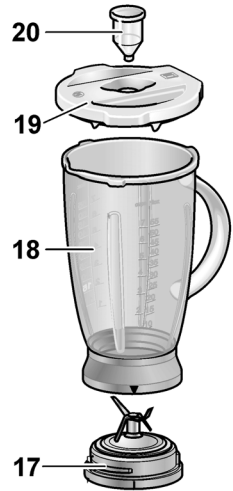
14



15



16

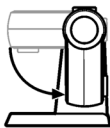
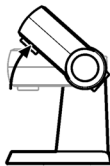
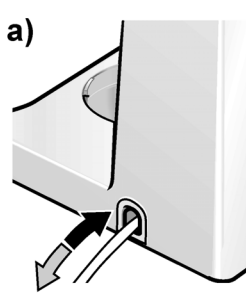


20

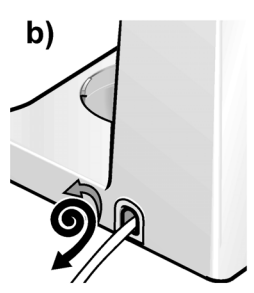
19

18

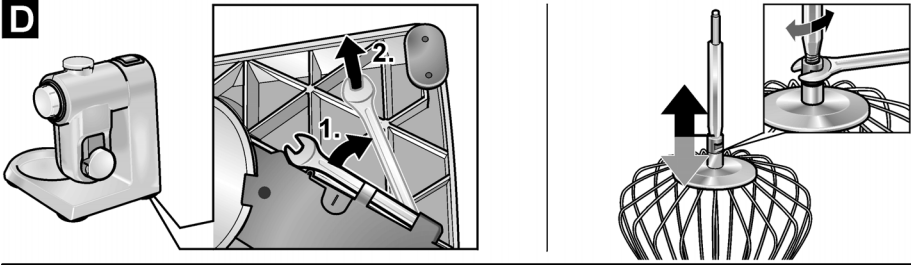
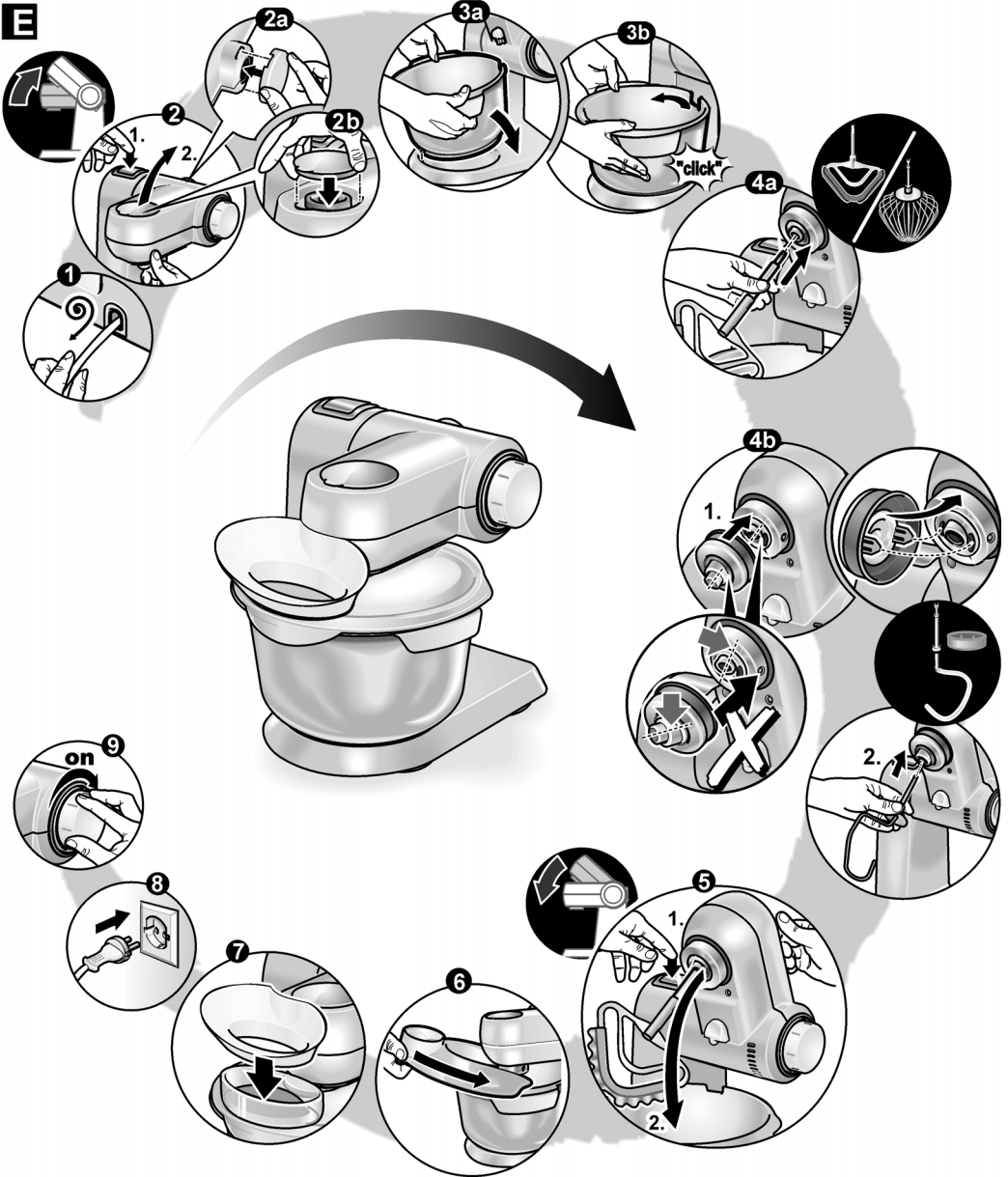
17

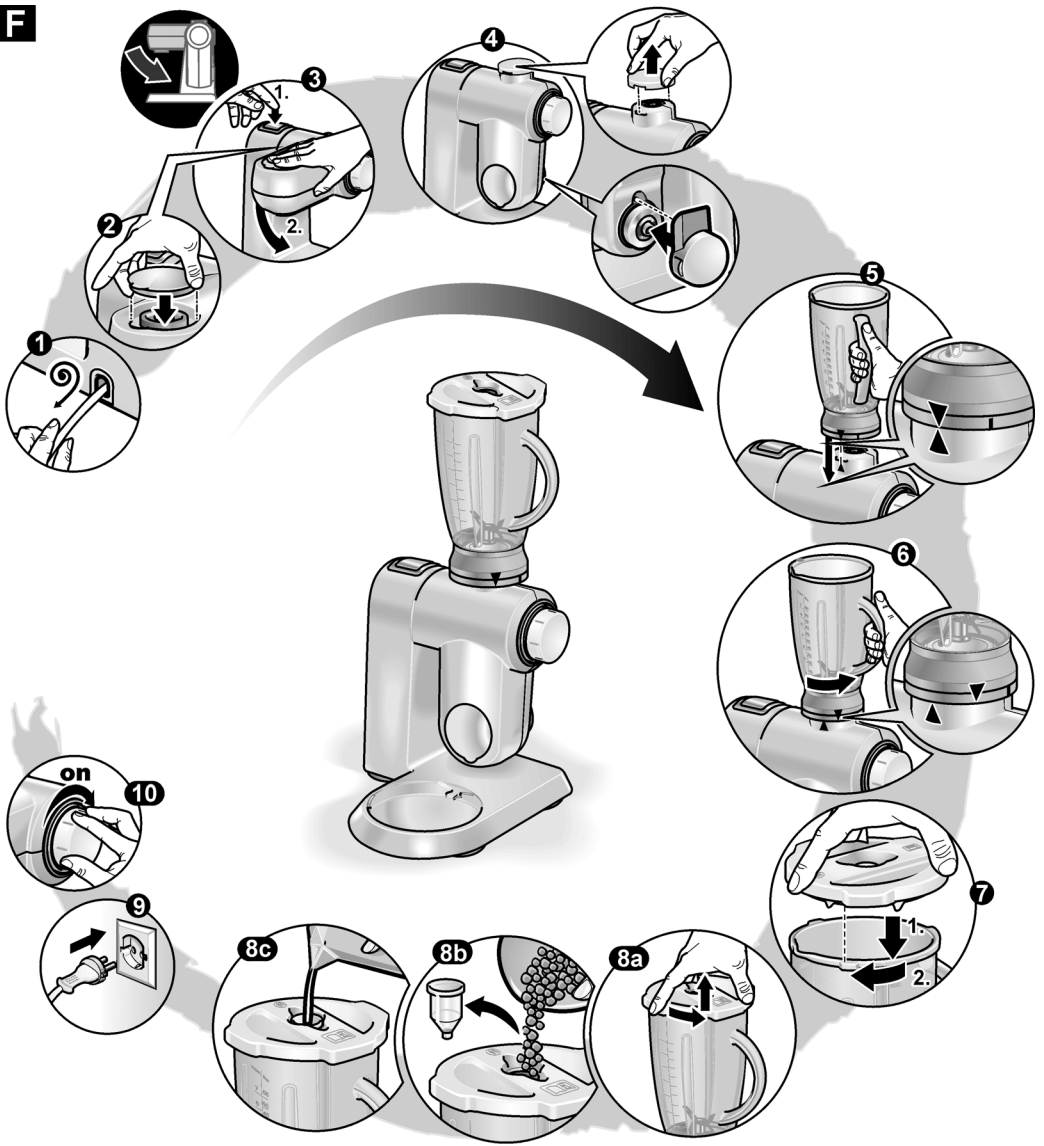
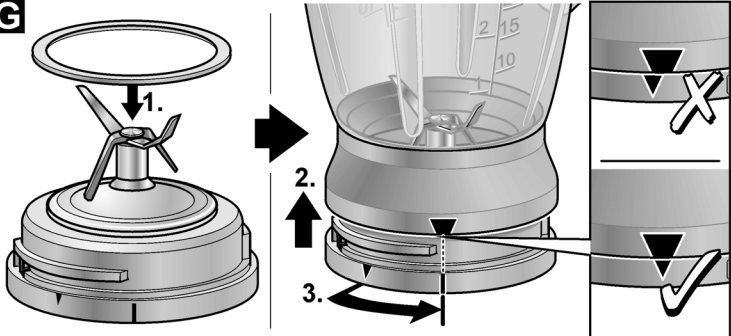
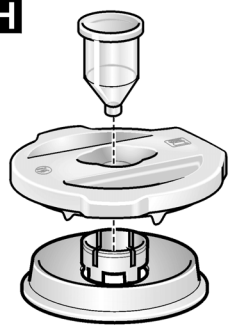
B**C**



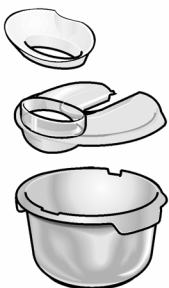
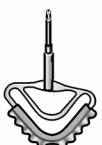


a)









b)

D**E**

F**G****H**

J						
MUMXL10T	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL20T	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL20G	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL20C	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL40G		✓	✓	✓	✓	✓

			<i>Profi Supercut</i> 			
MUMXL10T						
MUMXL20T	✓					
MUMXL20G	✓					
MUMXL20C	✓					
MUMXL40G	✓	✓	✓	✓	✓	✓