



MUM8...



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions

Dieses Gerät ist für den Haushalt und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß und für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Vorgeschriebene Höchstmengen nicht überschreiten. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.  
Das Gerät ist wartungsfrei.  
Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen.

## Sicherheitshinweise

### ⚠ **Stromschlag-Gefahr!**

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.

Kinder vom Gerät fern halten.

Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fehlerfall.

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.

Nicht in rotierende Teile greifen.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.

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

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

Das Grundgerät nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.

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

## Lieferumfang

Siehe Tabelle

Bild 16

## Auf einen Blick

Bild 1, 2

Bitte Bildseiten hinten ausklappen

- 1 Entriegelungstaste
- 2 Antriebe für Zubehör/Werkzeuge
- 3 Drehschalter
- 4 Deckel
- 5 Nachfüllöffnung mit kleinem Deckel
- 6 Edelstahl-Rührschüssel
- 7 Rührbesen
- 8 Schlagbesen
- 9 Knethaken mit Abdeckkappe
- 10 Mixer
- 11 Werkzeugantriebsschutzdeckel
- 12 Antriebsschutzdeckel
- 13 Mixerantriebsschutzdeckel

## Antriebe für Zubehör/Werkzeuge

### Antriebe

Bild 2

- 2a Antrieb für Mixer und Multimixer
- 2b Antrieb für Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken;  
heruntergeklappt für Fleischwolf
- 2c Antrieb für Getreidemühle (Stahl),  
Durchlaufschnitzler und Zitruspresse












## Arbeitspositionen

### ⚠ **Achtung!**

*Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in der Arbeitsstellung ist.*

*Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.*

*Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.*

Position	Antrieb		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knehtaken</li> <li>– Zugeben großer Verarbeitungsmengen</li> </ul>

## Sicherheitssysteme

### Einschaltssicherung

#### Siehe Tabelle „Betriebspositionen“

Das Gerät lässt sich in **Pos. 1–4** nur einschalten:

- wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Anschlag gedreht wurde oder
- der Werkzeugantriebsschutzdeckel (**11**) aufgesetzt ist.

In **Pos. 5** lässt sich das Gerät nur einschalten, wenn der Fleischwolf mit Adapter richtig angebracht ist (siehe Gebrauchsanleitung zu Fleischwolf).

In **Pos. 6** lässt sich das Gerät nicht einschalten, wenn ein Werkzeug eingesetzt ist.

### Wiedereinschaltssicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an.

### Überlastssicherung

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

- sehr große Verarbeitungsmengen,
- zu lange Nutzungsdauer.

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

## Bedienen

### ⚠ Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.

Gerät nicht leer betreiben. Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen.

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

### Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen (**Bild 3**).  
Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik:
  - Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 110 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.
- Netzstecker einstecken.

### ⚠ Achtung!

Kabel beim Einschieben nicht verdrehen.

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

### Einstellen der Arbeitsposition **Bild 4**

- Entriegelungstaste (**1**) drücken und Schwenkarm bewegen.
- Schwenkarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen.

### Einstellen der Arbeitsstufe **Bild 5**

- Drehschalter (**3**) auf gewünschte Stufe drehen.
 

0/off	= Stopp/Aus
M	= Momentschaltung Drehschalter festhalten. Der Antrieb arbeitet mit höchster Drehzahl.
Stufen 1–4	= Arbeitsgeschwindigkeit (1 = langsam, 4 = schnell) Zwischenstufen sind gekennzeichnet.

## Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken

### Rührbesen (7)

zum Rühren von Teigen, z.B. Rührteig

### Schlagbesen (8)

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

### Knethaken (9)

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

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

#### Unsere Empfehlung:

- Rührbesen:  
zuerst einrühren bei Stufe 1, dann Stufe 3 oder 4
- Schlagbesen:  
Stufe 4, unterrühren auf Stufe 1
- Knethaken:  
zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 2

### Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
  - Deckel abnehmen.
  - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
  - Zutaten einfüllen
- oder
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

### Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
  - Netzstecker ziehen.
  - Deckel abnehmen.
- Tipp:** Dazu Entriegelungstaste **(1)** gedrückt halten und Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
  - Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
  - Schüssel entnehmen.
  - Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

### Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens Bild 9

- Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal zu vermischen. Bei kleinen Verarbeitungsmengen soll der Schlagbesen den Boden **leicht** berühren. Wenn nicht, die Höheneinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen:
- Netzstecker ziehen.
  - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
  - Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
  - Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel lösen (Schlüssel am Boden).
  - Höhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Höhe einstellen:
    - nach links drehen: Anheben
    - nach rechts drehen: Absenken

⚠	<b>Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge</b>	⚠
<p><i>Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (4) arbeiten!</i></p> <p><i>Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen. Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.</i></p> <p><i>Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.</i></p>		

### Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

**Bild 6**

- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.

#### **Hinweis:**

Abdeckkappe des Knethakens **(9)** nach dem Einrasten über den Antrieb drücken **(Bild 10)**.

- Schüssel einsetzen:
  - nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen
  - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen

#### **Hinweis:**

Aussparung der Schüssel muss in Formteil des Grundgerätes stecken **(Bild 6a)**.

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.

- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen. Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.
- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel festziehen.

## Mixer

**Wenn der Mixer nicht zum Lieferumfang Ihres Gerätes gehört, können Sie ihn als Sonderzubehör nachkaufen.**

⚠	<b>Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb</b>	⚠
<p><i>Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen! Den Mixer niemals leer betreiben. Mixer arbeitet nur mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel.</i></p>		

⚠	<b>Verbrühungsgefahr</b>	⚠
<p><i>Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.</i></p>		

## Arbeiten mit dem Mixer

**Bild 7**

- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 3 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Antriebsschutzdeckel **(11 und 12)** müssen angebracht sein. Auf richtige Lage achten **(Bild 2a)**!
- Mixer aufsetzen (Markierung am Gerät und am Mixer beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
  - Maximalmenge an flüssigen Zutaten = 1,25 Liter;
  - Maximalmenge an schäumenden oder heißen Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
  - Optimale Verarbeitungsmenge an festen Zutaten = 150 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Die Nase am Mixerdeckel muss bis zum Anschlag im Schlitz am Mixergriff sitzen!
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

## ! Wichtiger Hinweis !

Ohne den aufgesetzten Werkzeugantriebsschutzdeckel (11) und aufgesetztem und verriegeltem Mixerdeckel schaltet das Gerät nicht ein. Mixerdeckel beim Arbeiten am Rand festhalten.

## Zutaten nachfüllen

**Bild 8**

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

## Nach der Arbeit

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

**Tipp:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

## Reinigen und Pflegen

### Grundgerät reinigen

⚠	<b>Stromschlag-Gefahr</b>	⚠
<p><i>Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.</i></p>		

### ⚠ Achtung!

*Keine scheuernden Reinigungsmittel 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 Bürste benutzen.

### ⚠ Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Mixer nicht in der Spülmaschine reinigen. Mixer nicht im Wasser liegen lassen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

- Deckel des Mixers in der Spülmaschine reinigen.
- Mixer unter fließendem Wasser reinigen.

**Tipp:** Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben (ca. halb voll). 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 Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der Hinweise aus folgender Tabelle zu beseitigen.

Störung	Abhilfe
Werkzeug bleibt nicht in Werkzeugwechselposition stehen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät auf 0/off stellen und wieder einschalten. Nach einigen Sekunden ausschalten.</li> </ul>
Gerät läuft nicht an/ Wiedereinschaltssicherung ist aktiv	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromversorgung überprüfen.</li> <li>• Netzstecker überprüfen.</li> <li>• Gerät auf 0/off stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.</li> <li>• Schwenkarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet?</li> </ul>

Störung	Abhilfe
Gerät läuft nicht an/ Wiedereinschaltssicherung ist aktiv	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mixer bzw. Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.</li> <li>• Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.</li> <li>• Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.</li> </ul>
Mixer beginnt nicht zu arbeiten oder bleibt während der Benutzung stehen, der Antrieb „brummt“.	<p>Das Mixermesser ist durch eine der Zutaten blockiert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.</li> <li>• Mixer abnehmen und das Hindernis entfernen.</li> <li>• Mixer wieder aufsetzen.</li> <li>• Gerät einschalten.</li> </ul>
Gerät schaltet während der Benutzung ab.	<p>Die Überlastsicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.</li> <li>• Gerät ca. 15 Minuten abkühlen lassen, um den Überlastungsschutz zu deaktivieren.</li> <li>• Gerät wieder einschalten. Sollte der Motor dann nicht starten, das Gerät längere Zeit (mindestens 1 Stunde) abkühlen lassen.</li> </ul>



### Wichtiger Hinweis



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

## Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (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 Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

## Anwendungsbeispiele

### Schlagsahne

200 g–1500 g

- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 4 (je nach Menge und Eigenschaften der Sahne) mit dem Schlagbesen verarbeiten.



### Eiweiß

2 bis 12 Eiweiß

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



### Biskuitteig

Grundrezept

3 Eier

3–4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4–6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehshalter 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 4 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 3 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 2 kneten.

**Höchstmenge:** 4 x Grundrezept



### Hefeteig

Grundrezept

500 g Mehl

1 Ei

80 g Fett (Raumtemperatur)

80 g Zucker

200–250 ml lauwarme Milch

25 g frische Hefe oder 1 Päckchen

Trockenhefe

Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–6 Minuten auf Stufe 2 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 2 zu einem Teig verarbeiten.

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept

### Honig-Brotaufstrich

50 g Butter (aus dem Kühlschrank)

450 g Honig (aus dem Kühlschrank)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 4 mixen.



## 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

1 ½ Päckchen Trockenhefe

450–500 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 kneten, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 2 zu einem Teig verarbeiten.
- Teig bis zur Verdoppelung der Menge gehen lassen und nochmal ca. 1 min. auf Stufe 2 kneten.
- Teig in eine gefettete Kastenform füllen und erneut gehen lassen, dann backen.

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

### Zubehör/Sonderzubehör

Weiteres Sonderzubehör kann auch einzeln nachgekauft werden. Das Zubehör ist für MUM81 und MUM82 verwendbar.

#### Bild 11

Durchlaufschnitzler mit 3 Scheiben; zusätzlich erhältlich grobe Reibscheibe, feine Reibscheibe, Pommes frites-Scheibe, Asia-Gemüse-Scheibe, Kartoffelpuffer-Scheibe

#### Bild 12

Zitruspresse

#### Bild 13

Fleischwolf (zur Befestigung am Gerät wird ein Adapter benötigt); zusätzlich erhältlich Fruchtpressen-Vorsatz (a), Reibe-Vorsatz (b) und Spritzgebäck-Vorsatz (c); Lochscheiben Ø 3 und 6 mm; Wurststopfer

#### Bild 14

Getreidemühle mit Stahlmahlwerk

#### Bild 15

Multi-Mixer

Erhältliches Sonderzubehör ist auch auf der Verpackung abgebildet.



This appliance is designed for domestic and not industrial use.

**Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed the stipulated maximum quantities. Please read the operating instructions carefully and keep them in a safe place.**

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

The appliance is maintenance-free.

These operating instructions refer to various models.

## Safety instructions

### ⚠ Risk of electric shock!

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 or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance.

Do not leave the running appliance unattended.

Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs.

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

Keep hands clear of rotating parts.

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).

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

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

Do not immerse the base unit in water or clean under running water.

Use the appliance with original accessories only.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Anderungen vorbehalten.



## Standard accessories

See table

Fig. 16

## Overview

Figs. 1, 2

Please fold out the illustrated back pages

- 1 Release button
- 2 Drives for accessories/tools
- 3 Rotary switch
- 4 Lid
- 5 Feed tube with small cover
- 6 Stainless steel stirring bowl
- 7 Stirrer
- 8 Whisk
- 9 Kneading hook with cover
- 10 Blender
- 11 Tool drive cover
- 12 Drive cover
- 13 Blender drive cover

## Drives for accessories/tools

### Drives Fig. 2

- 2a Drive for blender and multi-blender
- 2b Drive for stirrer, whisk, kneading hook;  
folded down for mincer
- 2c Drive for mill (steel), continuous-feed  
shredder and citrus press












## Operating positions

### ⚠ Attention!

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.

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).

The swivel arm must be engaged in every operating position.

Position	Drive		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Insert/remove whisk, stirrer or kneading hook</li> <li>– Add large quantities of ingredients</li> </ul>

## Safety systems

### Start lock-out

See “Operating positions” table

The appliance can be switched on in **pos. 1–4** only:

- when the bowl has been inserted and rotated as far as possible or
- the tool drive cover (**11**) has been attached.

In **pos. 5** the appliance cannot be switched on unless the mincer and adapter have been attached correctly (see mincer operating instructions).

In **pos. 6** the appliance cannot be switched on if a tool has been inserted.

### 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.

### 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”.**

## Operating the appliance

### ⚠ Attention!

Do not operate the appliance without an accessory/tool in the operating position.

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).

Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources.

- Before using the appliance and accessories for the first time, clean them thoroughly, see “Cleaning and servicing”.

### Preparation

- Place the base unit on a smooth and clean worktop.
- Pull out the power cord (Fig. 3).  
If the appliance features an automatic cord winder:
  - Pull out the cord in one go to the required length (max. 110 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.
- Re-insert the mains plug.

### ⚠ Attention!

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.

### Setting the operating position Fig. 4

- Press the Release button (1) and move the swivel arm.
- Move the swivel arm until it engages in the required position.

### Selecting the setting Fig. 5

- Rotate the switch (3) to the required setting.
 

0/off	= Stop/Off
M	= Pulse switch
	Hold rotary switch.
	The drive operates at maximum speed.
Settings 1–4	= Operating speed
	(1 = slow, 4 = fast)
	Intermediate settings are indicated.

## Stirrer, whisk, kneading hook

### Stirrer (7)



for stirring dough, e.g. cake mixture

### Whisk (8)

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

### Kneading hook (9)

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

	<b>Risk of injury from rotating tools</b>	
<p><i>While the appliance is running, keep hands clear of the bowl. Attach the cover (4) before operating the appliance!</i></p> <p><i>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 the swivel arm until the tool has come to a standstill.</i></p> <p><i>For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).</i></p>		

### Working with the bowl and the tools Fig. 6

- Press the Release button (1) and move the swivel arm to position 6.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.

#### Note:

After engaging the kneading hook (9), press the cover over the drive (Fig. 10).

- Insert the bowl:
  - Tilt the bowl forwards and then set it down
  - Rotate the bowl as far as possible in an anti-clockwise direction

#### Note:

The recess in the bowl must fit into the moulded part on the base unit (Fig. 6a).

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button (1) and move the swivel arm to position 1.
- Attach the cover.
- Move the rotary switch to the required setting.

**Our recommendation:**

- Stirrer:  
first stir in at setting 1, then setting 3 or 4
- Whisk:  
setting 4, mix in at setting 1
- Kneading hook:  
first stir in at setting 1, knead at setting 2

**Adding more ingredients**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the cover.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Add ingredients
- or
- Add more ingredients through the feed tube in the cover.

**After work**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Remove the cover.  
**Tip:** To do this, hold down the release button (1) and remove the cover.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

**Important information concerning the use of the whisk** **Fig. 9**

The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If small amounts of ingredients are to be processed, the whisk should *lightly* touch the bottom of the bowl. If not, adjust the height of the whisk as follows:

- Pull out the mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold the whisk and loosen the nut with the enclosed wrench (wrench on base).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
  - rotate to left: raise
  - rotate to right: lower
- Press the Release button (1) and move the swivel arm to position 1.  
Check the height of the whisk and, if required, correct.

- When the height has been set correctly, press Release button (1) and move the swivel arm to position 6.
- Hold the whisk and tighten the nut with the enclosed wrench.

**Blender**

**If the blender is not included with your appliance, you can purchase one as an optional accessory.**

**Risk of injury from sharp blades/rotating drive**

*Never place hands in the attached blender!  
Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill!  
Never operate the blender empty.  
Blender will not work unless the cover has been attached and locked.*

**Risk of scalding**

*When blending hot liquids, steam escapes through the funnel in the cover. Add maximum 0,5 litres of hot or frothing liquid.*

**Working with the blender** **Fig. 7**

- Press the Release button (1) and move the swivel arm to position 3.
- Remove the blender drive cover.
- Drive covers (11 and 12) must be attached. Ensure that they are attached properly (Fig. 2a)!
- Attach the blender (note mark on the appliance and on the blender) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
  - Maximum amount of liquid ingredients = 1.25 litres;
  - Maximum amount of frothing or hot liquids = 0.5 litres;
  - Optimum processing amount of solid ingredients = 150 grams.
- Attach the cover and as far as possible in a clockwise direction.  
The lug on the blender cover must be fully located in the slot in the blender handle!
- Move the rotary switch to the required setting.

<b>!</b>	<b>Important information</b>	<b>!</b>
<p>The appliance will not switch on unless the tool drive cover (11) is attached and the blender cover is attached and locked. When working, hold the blender cover by the edge.</p>		

**Adding more ingredients** **Fig. 8**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
  - Remove the cover and add ingredients
- or
- take out the funnel on the blender cover and gradually add solid ingredients via the feed tube
- or
- pour in liquid ingredients through the funnel.

**After work**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

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

**Cleaning and servicing**

**Cleaning the base unit**

<b>⚠</b>	<b>Risk of electric shock</b>	<b>⚠</b>
<p><i>Never immerse the base unit in water and never clean under running water. Do not use a steam cleaner.</i></p>		

**⚠ Attention!**

*Do not use abrasive cleaning agents.*

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit and drive cover with a damp cloth. If required, use a little washing-up liquid.
- Then wipe the appliance dry.

**Cleaning the bowl and tools**

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

**Cleaning the blender**

<b>⚠</b>	<b>Risk of injury from sharp blades</b>	<b>⚠</b>
<p><i>Do not touch blender blades with bare hands. Use a brush for cleaning.</i></p>		

**⚠ Attention!**

*Do not use abrasive cleaning agents. Do not clean the blender in the dishwasher. Do not leave the blender in water.*

It is recommended to clean the blender immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e. g. by essential oils in herbs).

- Clean the blender cover in the dishwasher.
- Clean the blender under running water.

**Tip:** Pour water with a little washing-up liquid into the attached blender (approx. half full). Switch on the blender for several seconds (setting M). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

**Troubleshooting**

<b>⚠</b>	<b>Risk of injury</b>	<b>⚠</b>
<p><i>Before eliminating a fault, pull out the mains plug.</i></p>		

**The swivel arm must be engaged in every operating position.**

First try to eliminate the problem with the aid of the information in the following table.

Fault	Remedial action
Tool does not stop in the tool change position.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch appliance to 0/off and switch on again.</li> <li>• Switch off after several seconds.</li> </ul>
Appliance does not start/restart lock-out is active	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the power supply.</li> <li>• Check the mains plug.</li> <li>• Switch appliance to 0/off and then back to the required setting.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check swivel arm. Correct position? Engaged?</li> </ul>

Fault	Remedial action
Appliance does not start/restart lock-out is active	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Screw on blender or bowl as far as possible.</li> <li>• Attach the blender cover and screw on as far as possible.</li> <li>• Attach drive cover to unused drives.</li> </ul>
Blender does not start working or stops during use, the drive is humming.	<p>The blender blade is blocked by one of the ingredients.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch off the appliance and pull out the mains plug.</li> <li>• Detach the blender and remove the obstruction.</li> <li>• Re-attach the blender.</li> <li>• Switch on the appliance.</li> </ul>
Appliance switches off during use.	<p>The overload protection feature has been activated.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch off the appliance and pull out the mains plug.</li> <li>• Leave the appliance to cool down for approx. 15 minutes in order to deactivate the overload protection.</li> <li>• Switch on the appliance again.</li> </ul> <p>If the motor still does not start, leave the appliance to cool down for a longer period (at least 1 hour).</p>

### Important information

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

### Waste disposal information



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliances.

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

### Application examples

#### Whipped cream

200 g–1500 g

- Whip cream with the whisk for 1 ½ to 4 minutes at setting 4 (depending on the quantity and properties of the cream).



#### Egg white

2 to 12 egg whites

- Beat egg white with the whisk for 2 to 6 minutes at setting 4.



#### Sponge mixture

*Basic recipe*

3 eggs

3–4 tbs. hot water

150 g sugar

1 packet 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 4 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 milk

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

**Maximum quantity:** 2 ½ 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 3.

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 2.

**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 2.

**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 2 until a dough forms.

**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe



## Honey spread

50 g butter (from the refrigerator)

450 g honey (from the refrigerator)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.

- Add honey and blend for 15 seconds at setting 4.



## Standard/optional accessories

Other optional accessories can also be purchased individually. The accessories can be used for MUM81 and MUM82.

### Fig. 11

Continuous-feed shredder with 3 discs; also available coarse grating disc, fine grating disc, chipper disc, Asiatic vegetable disc, potato fritter disc.

### Fig. 12

Citrus press

### Fig. 13

Mincer (an adapter is required for attachment to the appliance); also available fruit press attachment (a), grater attachment (b) and Viennese whirl attachment (c); perforated discs Ø 3 and 6 mm; sausage pusher

### Fig. 14

Mill with steel grinding unit

### Fig. 15

Multi-blender

Optional accessories are also illustrated on the package.

## Guarantee

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

Subject to changes.

**DE Deutschland, Germany**

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt  
Kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Straße 6 – 8  
90431 Nürnberg

Reparaturservice\*  
(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar):  
Tel.: 01801 33 53 03  
mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com

Ersatzteilbestellung\*  
(365 Tage rund um die Uhr  
erreichbar):  
Tel.: 01801 33 53 04  
Fax: 01801 33 53 08  
mailto:spareparts@bshg.com  
\*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz  
der T-Com  
www.bosch-hausgeraete.de

**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  
Fax: 04 881 4805  
www.bosch-household.ae

**AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte Gesellschaft  
mbH

Werkskundendienst für  
Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260  
innerhalb Österreichs  
zum Regionaltarif  
Tel.: 0810 700 400  
Hotline für Espresso-Geräte  
zum Regionaltarif  
Fax: 01 605 75 51212  
www.bosch-hausgeraete.at

**AU Australia**

BSH Home Appliances Pty Ltd.  
57-63 McNaughton Roads  
CLAYTON, Victoria 3168  
Tel.: 1300 368 339  
Fax: 1300 306 818  
valid only in AUS

**BA Bosna i Hercegovina,  
Bosnia-Herzegovina**

"HIGH" d.o.o.  
Odošašina 57  
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  
www.electro.bosch.be

**BG Bulgaria**

EXPO2000-service  
Ks. Ljuljin, bl.549/B - patrer  
1359 Sofia  
Tel.: 02 826 0148  
Fax: 02 925 0991  
mailto:service@expo2000.bg

**BH Bahrain, البحرين**

Khalaifat Est.  
P.O.BOX 5111  
Manama  
Tel.: 703 503  
Fax: 703 883

**BR Brasil, Brazil**

BSH Continental  
Electrodomésticos Ltda.  
Serviços Autorizados de Fábrica  
Eletrodomésticos  
Rua Barão Geraldo Rezende, 250  
Jd. Guanabara  
13020-440 Campinas/SP  
Tel.: 0800 704 5446  
Fax: 0193 737 7769  
www.boscheletrodomesticos.  
com.br

**CH Schweiz, Suisse,  
Svizzera, Switzerland**

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für  
Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
www.bosch-hausgeraete.ch  
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

**CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 022 819 550  
Fax: 022 658 128  
mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy

**CZ Česká Republika,  
Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích  
spotřebičů  
Pekařská 10b  
150 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
www.bosch-spotrebice.cz

**DK Danmark, Denmark**

Bosch Hvidevareservice  
BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
mailto:BSH-Service.dk@  
BSHG.com  
www.bosch-hvidevarer.com

**EE Eesti, Estonia**

AS Serwest  
Raua 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8733  
Fax: 0627 8739  
mailto:serwest@online.ee

**ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos  
España S. A.  
Servicio BSH al Cliente  
Polígono Malpica, Calle D,  
Parcela 96 A  
50016 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255  
www.bosch-ed.com

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Sinimäentie 8, PL 66  
02631 Espoo  
Tel.: 0200 84840  
Fax: 0207 510790  
www.bosch-kodinkoneet.com

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
SAV Constructeur  
50 Rue Ardoin – BP 47  
93401 Saint-Ouen cedex  
Service Dépannage à Domicile:  
0 825 398 010 (0,15 € TTC/mn)  
Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-electromenager.com

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
BSH Appliance Care,  
Service Division  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5ZR  
www.bshappliancecare.co.uk/  
bosch

Service Requests (nationwide)  
Tel.: 08702 413381  
mailto:mks-servicerequest@  
bshg.com

Spares, Accessories and Central  
Warehouse  
Tel.: 08705 543210  
mailto:mks-spares@bshg.com

Customer Liaison  
Fax: 01908 328660  
mailto:mks-customerliaison@  
bshg.com

Head office  
Tel.: 08705 222777  
Fax: 01908 328670

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskevas A. B. E.  
Kentriko Ipokatastima Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
145 64 Kifisia

Griechenland – Athen  
Tel.: 2104 277 701  
Fax: 2104 277 669

Nord-Griechenland – Thessaloniki  
Tel.: 2310 479 298  
Fax: 2310 475 574

Sued-Griechenland –  
Heraklion/Kreta  
Tel.: 2810 325 403  
Fax: 2810 324 585

Zentral-Griechenland –  
Patras  
Tel.: 2610 330 478  
Fax: 2610 331 832  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1&2B, 7th Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hongkong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6252

**HR Hrvatska, Croatia**

Andabaka d.o.o.  
Gunduliceva 10  
21000 Split  
Info-Line: 021 481 403  
Info-Fax: 021 481 402  
mailto:servis@andabaka.hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9.  
1126 Budapest

Hibabejelentés  
Tel.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentés@bsh.hu

Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu  
www.bosch-haztartasi-gepek.hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
BSH Appliance Care,  
Service Division  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
www.bshappliancecare.ie/Bosch

Service Requests  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520

Spares and Accessories  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520

**IL Israel, ישראל**

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

**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)  
Tel.: 02 41336 1  
Fax: 02 41336 610  
Numero verde 800 829120  
mailto:info@  
bosch-elettrodomestici.it  
www.bosch-elettrodomestici.it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

Kombitechnozentr Ltd.  
Shewchenko 147B  
480096 Almaty  
Tel.: 03272 689898  
Fax: 03272 682652

**LB Lebanon, لبنان**

Teheni, Hana & Co.  
Dora Beyrouth  
Jdeideh 114043  
Tel.: 01 255 211  
Fax: 01 257 359  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku Prekybos Centras LTD.  
Pramonės 6  
3031 Kaunas  
Tel.: 037 362 767  
Fax: 037 304 640  
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
20, Rue des Peupliers  
2328 Luxembourg-Hamm  
Tel.: 43843 505  
Fax: 43843 525  
mailto:info-electromenager@  
bsh.lu  
www.bosch-hausgeraete.lu

**LV Latvija, Latvia**

Latintertehservice  
72 Buluju street, house 2  
1067 Riga  
Tel.: 07 74 42 274  
Fax: 07 74 73 300  
mailto:latinter@latinter.lv

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Ulica Slobode 17  
84000 Bijelo polje  
Tel.: 084 432 575  
Fax: 084 432 575  
mailto:elektronikabsh@cg.yu

**MK Macedonia, Македонија**

Vudelgo  
Pero Nakov b.b.  
1000 Skopje  
Tel.: 02 2580 064  
Tel.: 02 2551 099  
mailto:goran@vudelgo.com.mk

**MT Malta**

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



**NL Nederlande, Netherlands**

BSH Huishoud-elektro B.V.  
Keienbergweg 97  
1101 GG Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:  
Tel.: 020 430 3 430  
Fax: 020 430 3 445

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 020 430 3 435  
Fax: 020 430 3 400  
www.boschservicedienst.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen  
Tel.: 55 59 68 80  
Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim  
Tel.: 73 95 23 30  
Fax: 73 95 23 40  
www.bosch-hvitevarer.com

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
New Zealand Branch  
Building C, 39-43 Apollo Drive  
Mairangi Bay, Auckland 1310  
Tel.: 09 478 6158  
Fax: 09 478 2914  
www.bosch.co.nz

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego Sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 022 57 27 711  
Fax: 022 57 27 709  
mailto:Serwis.Fabryczny@  
bshg.com  
www.bosch-agd.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 21 4250 700  
Fax: 21 4250 701  
www.electrodomesticos.bosch.pt

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr.17-21,sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9731  
mailto:romania.service@  
bshg.com

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2961  
факс: 495 737 2982  
www.bsh-service.ru

**SE Sverige, Sweden**

BSH Hushållsapparater AB  
Röntgenvägen 1  
Solna  
Tel.: 087 34 13 10  
Fax: 087 34 13 21  
41104 Göteborg  
Tel.: 031 63 69 90  
Fax: 031 15 48 20

21376 Malmö  
Tel.: 040 22 78 80  
Fax: 040 22 43 53  
www.bosch-hushall.com

**SG Singapore, 星加坡**

BSH Home Appliances (SEA)  
Pte. Ltd.  
38C-38D Jalan Pemimpin  
577180 Singapore  
Tel.: 6350 5000  
Fax: 6350 5050

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati, d.o.o.  
Litostrajska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 08 87  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@  
bshg.com  
www.bsh-hisni-aparati.si

**SK Slovensko, Slovakia**

Technoservis Bratislava  
Trhová 38  
84108 Bratislava – Doubravka  
Tel./Fax: 02 6446 3643  
www.bosch-spotrebice.sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Profilo Elektrikli Gereçler  
Sanayii A.S.  
Çakmak Mahallesi,  
Balkan Caddesi No: 51  
34770 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 528 9000  
Fax: 0 216 528 9999  
www.boschevaletleri.com

**TW Taiwan, 台灣**

Achelis Taiwan Co., Ltd.  
4th Fl., No.112  
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1  
Taipei  
Tel.: 02 5556 2556  
Fax: 02 5556 1235  
www.boschappliance.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

Киев  
СП "Транс-Сервис"  
тел.: 044 568 51 50  
ООО "Дойчэлектросервис"  
тел.: 044 467 80 46  
ООО "Три О Сервис"  
тел.: 044 565 93 99  
www.bosch-pt.com.ua

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel. 038 502 448  
Fax: 029 021 434  
mailto:gama\_mb@yahoo.com

**XS Srbija, Serbia**

SZR "SPECIJALELEKTRO"  
Bulevar Milutina Milankovića 34.  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 2147 110  
Tel.: 011 2139 552  
Fax: 011 2139 689  
mailto:spec.el@eunet.yu

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15 th Rd., Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 011 265 7800  
Fax: 011 265 7867  
mailto:service@bsh.co.za  
www.boschappliances.co.za

# Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

**Bosch Info-Team:**

**DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,14/Min)**

**AT ☎ 06 60 / 59 95**

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

**Internet:**

**<http://www.bosch-hausgeraete.de>**

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 – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 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 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, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

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

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 einzusenden. 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.

Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.

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**

5090462701/09-07

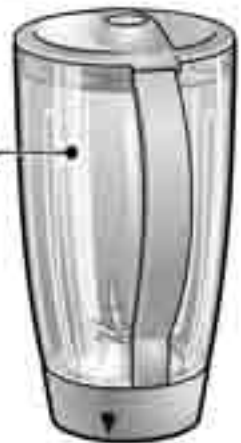
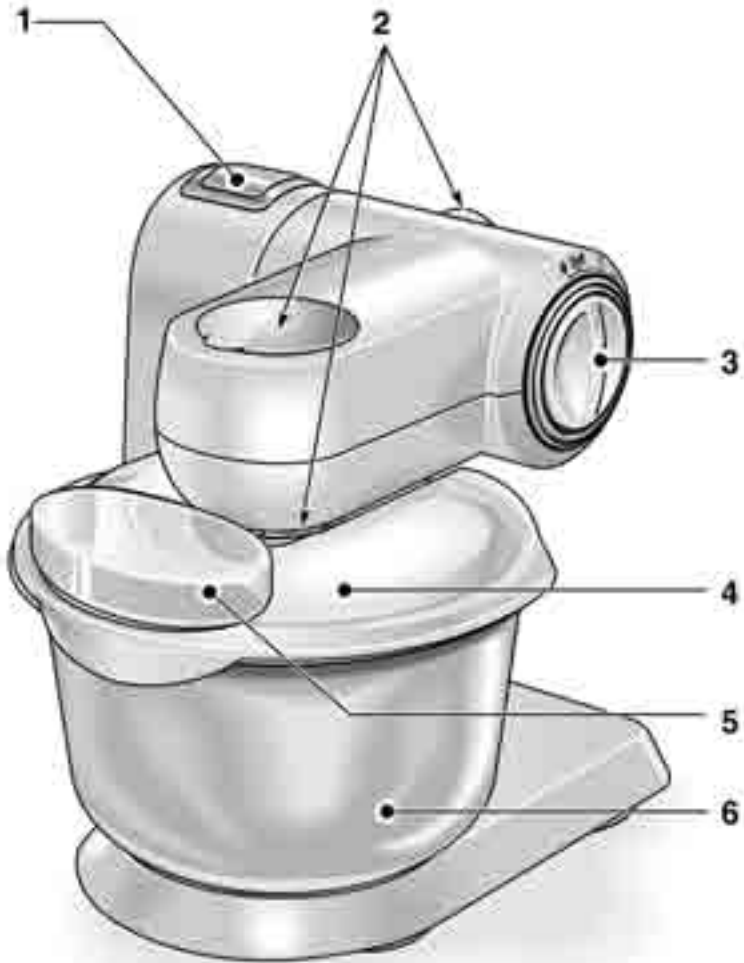
de, en

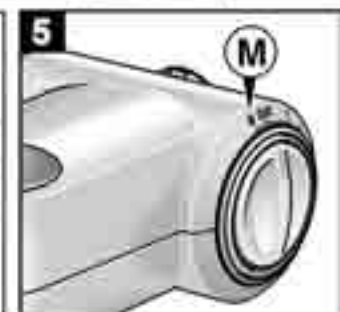
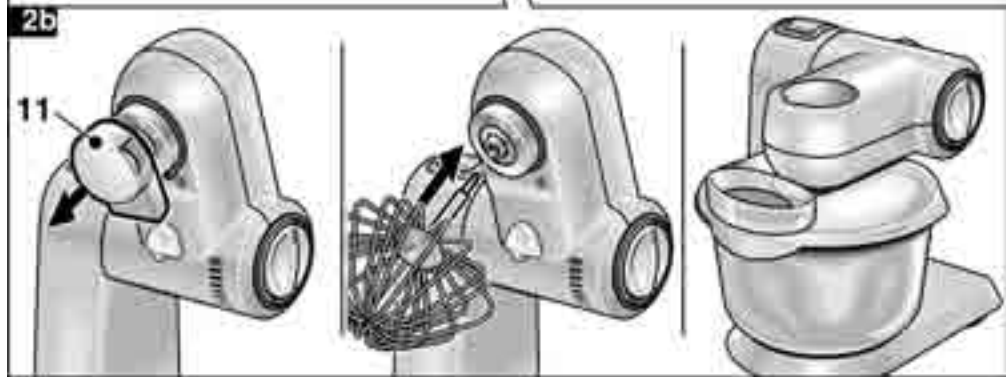
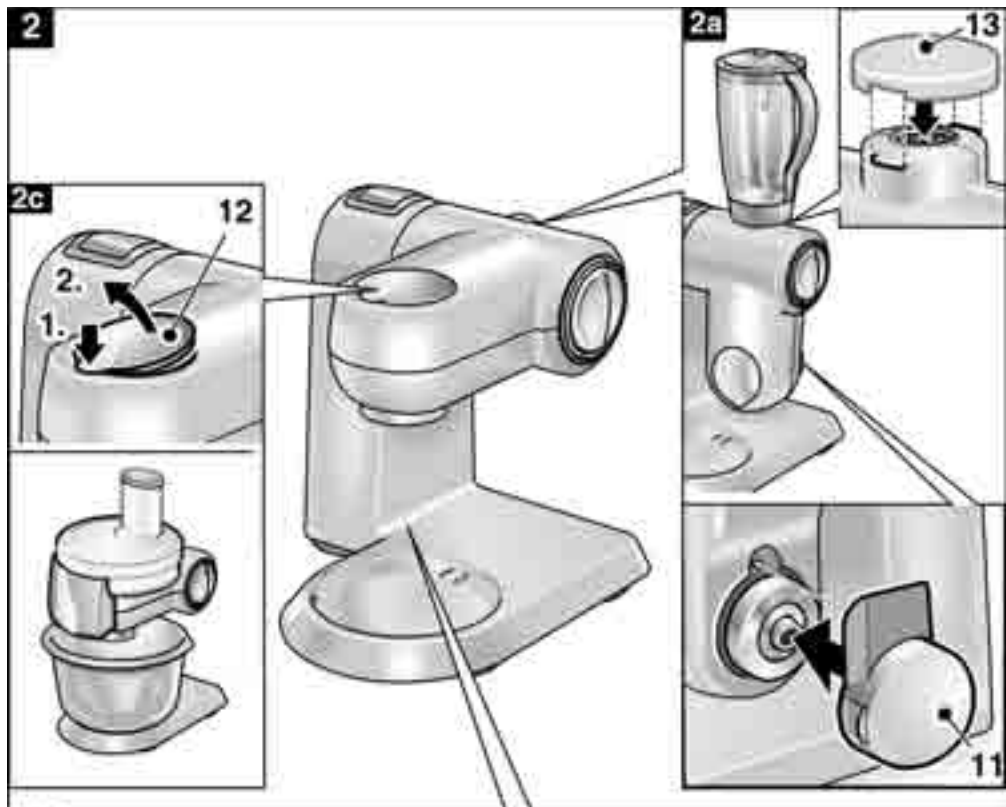
---

<b>de</b> .....	<b>2</b>
<b>en</b> .....	<b>8</b>

---

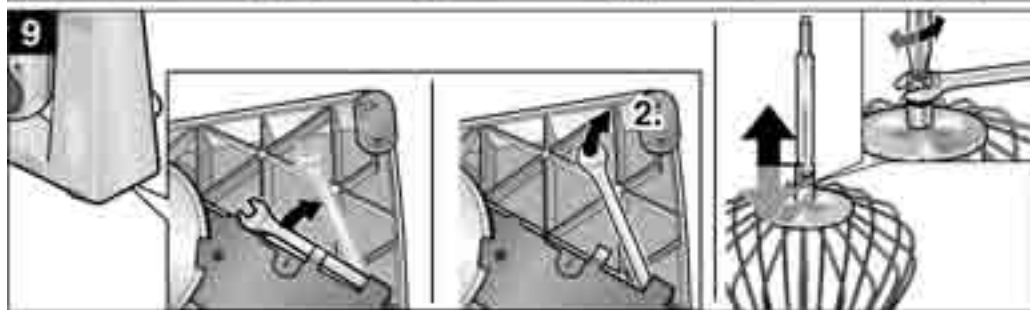
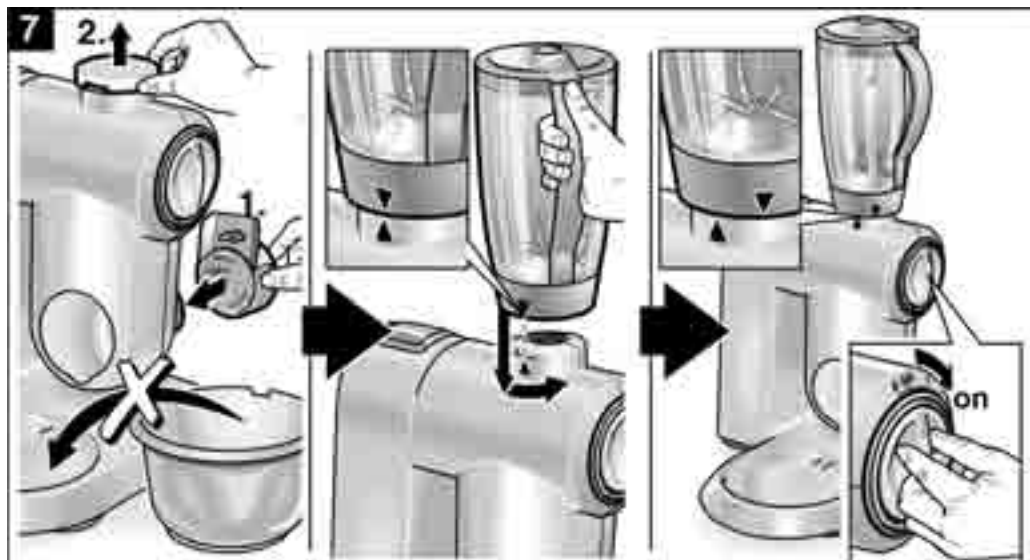
1

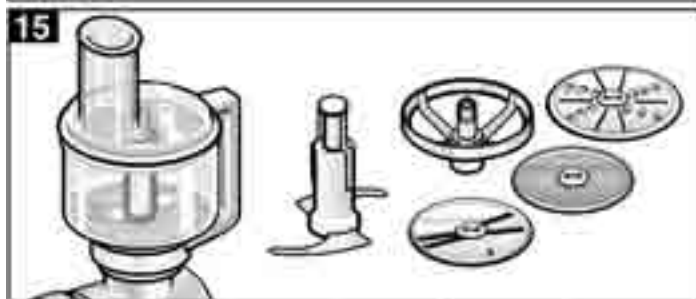
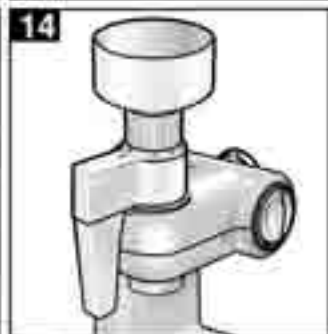
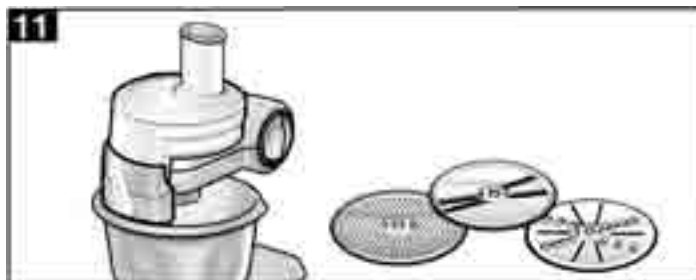




6







**16**

MUM 81..	✓	✓		✓	✓		
MUM 82..	✓		✓	✓	✓	✓	
MUM 84..	✓	✓		✓	✓	✓	
MUM 86..	✓		✓	✓	✓		✓



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>