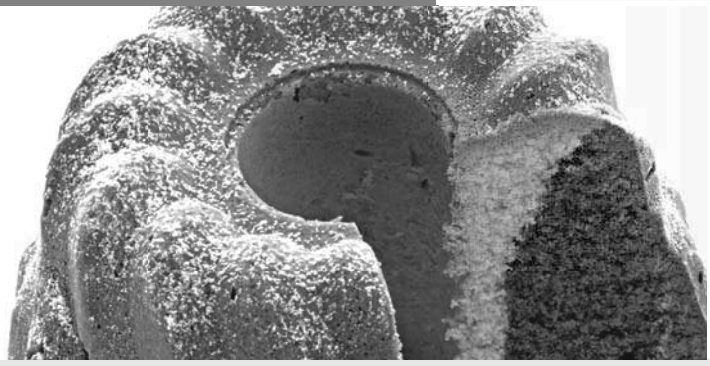


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome





MUM54Q..
MUM56Z..

BOSCH

pl Instrukcja obsługi
cs Návod k použití
sl Navodilo za uporabo
hu Használati utasítás
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
bg Указания за употреба
ar تعليمات الاستخدام

pl Polski 3

cs Česky. 16

sl Slovensko. 28

hu Magyar 40

da Dansk 52

no Norsk. 64

sv Svenska 76

fi Suomi 88

de Deutsch 100

en English 112

fr Français 124

it Italiano 138

nl Nederlands. 151

pt Português. 163

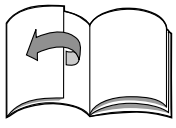
el Ελληνικά 176

tr Türkçe. 191

bg **Български**. 204

ar عربي 231





Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa 3
Opis urządzenia 6
Obsługa 7
Czyszczenie i pielęgnacja 10
Przechowywanie 11
Usuwanie drobnych usterek 11
Przykłady zastosowania 12
Wyposażenie dodatkowe 13
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia 15
Warunki gwarancji 15

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.
Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.
Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.
Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania")!
Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.
Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.
Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.
Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

⚠ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.
Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.
Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach.
Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.
Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem. Nie wolno dzieciom przeprowadzać jakichkolwiek prac związanych z czyszczeniem lub konserwacją urządzenia bez nadzoru.
Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały przeprowadzone.
Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w cieczach ani myć pod bieżącą wodą.
Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.
Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
Narzędzia/wyposażenie można zmieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest całkowicie nieruchomy – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas.
Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.
Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane. Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!
Nigdy nie dotykać wirujących elementów urządzenia. Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Pracować tylko z założoną pokrywą (12)!

Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi. Ramię urządzenia przekręcać dopiero po zatrzymaniu się narzędzia.
Ze względów bezpieczeństwa można włączać urządzenie tylko wtedy, gdy nieużywane napędy są zasłonięte pokrywami ochronnymi (5, 8).
Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nie wkładać palców do otworu wsypowego.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!
Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg! Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!
Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy! Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących się płynów.

Ważne!
Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.
Używać tylko jedno narzędzie lub wyposażenie w tym samym czasie.

⚠ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu


Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.


Uwaga! Obracające się noże.


Uwaga! Obracające się narzędzia.
Nie wkładać rąk do otworu wsypowego.

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia
Patrz tabela „Pozycje robocze“
Urządzenie daje się włączać w **pozycjach 1 i 3** tylko wtedy:
- jeżeli miska (11) jest założona i przekręcona aż do zatrzasku oraz
- założona jest pokrywa osłaniająca napęd miksera (8).

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem
W przypadku przerwy dopływu prądu, urządzenie pozostaje włączone, lecz nie zaczyna ponownie pracować, gdy dopływ prądu zostanie przywrócony. W celu ponownego włączenia urządzenia ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**. Następnie włączyć urządzenie.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem
Jeżeli podczas pracy urządzenia silnik wyłączy się samoczynnie, oznacza to, że włączył się system zabezpieczenia przed przeciążeniem. Możliwą przyczyną może być zbyt duża ilość produktów spożywczych przetwarzanych na raz. **Sposób postępowania w przypadku zadziałania któregoś systemu zabezpieczającego opisany jest w rozdziale „Usuwanie drobnych usterek".**
Instrukcja obsługi opisuje rożne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **rysunek M**).
Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami. **Rysunek A**

Korpus urządzenia

1 Przycisk zwalniający blokadę

2 Ramię urządzenia
Funkcja „Easy Armlift" wspierająca poruszanie się ramienia urządzenia w górę (patrz „Pozycje robocze").

3 Przełącznik obrotowy
Po wyłączeniu (pozycja **0/off**) urządzenie ustawia się automatycznie w optymalnej pozycji umożliwiającej zmianę narzędzi.
0/off = stop
M = włączanie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.
Zakresy **1–7**, prędkość robocza:
1 = niska liczba obrotów – powoli,
7 = wysoka liczba obrotów – szybko.

4 Lampka kontrolna
Świeci się podczas pracy (przełącznik obrotowy na **M** lub **1–7**).
Miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia, patrz rozdział „Usuwanie drobnych usterek".

5 Pokrywa osłaniająca napęd
W celu zdjęcia pokrywy osłaniającej napęd nacisnąć na tylną część pokrywy a następnie ją zdjąć.

6 Napęd dla rozdrabniacza i wyciskarki do owoców cytrusowych (wyposażenie dodatkowe *).
Jeżeli napęd nie jest używany, wtedy należy nałożyć pokrywę osłaniającą.

7 Napęd dla narzędzi (końcówka do mieszania, do ubijania i hak do zagniatania) oraz dla przystawki do mielenia mięsa (wyposażenie dodatkowe *)

8 Pokrywa osłaniająca napęd miksera

9 Napęd miksera (wyposażenie dodatkowe *)
Jeżeli mikser nie jest używany, wtedy należy nałożyć pokrywę ochronną napędu miksera.

10 Schowek dla elektrycznego przewodu zasilającego
MUM54…: Przewód elektryczny zwinąć w schowku
MUM56…: Automatyczny zwijacz przewodu elektrycznego

Miska z wyposażeniem

11 Miska do mieszania ze stali szlachetnej

12 Pokrywa

Narzędzia

13 Końcówka do mieszania

14 Końcówka do ubijania

15 Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta

16 Torebka do przechowywania akcesoriów
Do przechowywania narzędzi i tarcz rozdrabniających.

Rozdrabniacz

17 Popychacz

18 Pokrywa z otworem wsypowym

19 Tarcze rozdrabniające
19a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko
19b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno
19c Tarcza do tarcia – średnio

20 Uchwyt tarcz

21 Obudowa z otworem wyrzutowym

Mikser *

22 Pojemnik miksera

23 Pokrywa

24 Lejek

---

* Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

Pozycje robocze Rysunek B

Uwaga!

Urządzenie włączać tylko wtedy, gdy narzędzie/ wyposażenie jest zamocowane jak pokazano w tabelce na odpowiednim napędzie, we właściwej pozycji i pozycji roboczej.

Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

Wskazówka

Ramię urządzenia wyposażone jest w funkcję „Easy Armlift“ wspierającą poruszanie się ramienia w górę.

Nastawianie pozycji roboczej:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i przekręcić ramię urządzenia. Wesprzeć ręką ruch ramienia urządzenia.
- Odchylić ramię urządzenia aż do zatrzasku do żądanej pozycji.

Pozycja	Napęd		Prędkość robocza:
1	7		1–7 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6		3–7 3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* Wkładanie/wyjmowanie końcówki do ubijania, mieszania i haka do zagniatania, dodawanie większej ilości produktów.

Obsługa

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały przeprowadzone.

Uwaga!

Urządzenie włączać tylko z wyposażeniem/ narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej.

Nie włączać pustego urządzenia (na biegu jałowym).

Urządzenia i części wyposażenia nie poddawać działaniu ciepła. Nie wkładać części urządzenia do kuchenki mikrofalowej.

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia“.

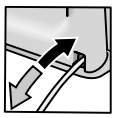
Ważna wskazówka

W niniejszej instrukcji obsługi znajduje się naklejka z wartościami orientacyjnymi dla urządzenia podczas pracy z narzędziami względnie wyposażeniem. Zalecamy nalepić naklejkę na urządzenie (**rysunek C**).

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający (**rysunek D**)

MUM54..



Schowek na elektryczny przewód zasilający:
Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający na żądaną długość.

MUM56..



Automatyczny zwijacz przewodu elektrycznego:
Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na żądaną długość (maks. 100 cm) i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.
Zmniejszanie długości wyciągniętego elektrycznego przewodu zasilającego:
Lekko pociągnąć przewód elektryczny i zwolnić aby zwinął się do żądanej długości.
Następnie ponownie lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.

Uwaga!

Przewodu elektrycznego nie wolno przekręcać przy wsuwaniu.

Elektrycznego przewodu zasilającego z automatycznym zwijaczem nie wolno wsuwać ręcznie. Jeżeli przewód elektryczny się zablokuje, należy go całkowicie wysunąć i powoli puszczać aby się zwinął.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

Miska i narzędzia

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Pracować tylko z założoną pokrywą (12)!

Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi. Ramię urządzenia przekręcać dopiero po zatrzymaniu się narzędzia.

Ze względów bezpieczeństwa można włączać urządzenie tylko wtedy, gdy nieużywane napędy zasłonięte są pokrywami ochronnymi (5, 8).

Uwaga!

Miskę stosować do pracy tylko z niniejszym urządzeniem.

Końcówka do mieszania (13)



do mieszania ciasta, np. ciasta ucieranego.

Końcówka do ubijania (14)



do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego.

Hak do zagniatania (15)



do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, wiórki czekoladowe).

Praca z zastosowaniem miski i narzędzi **Rysunek E**



- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.
- Nałożyć miskę:
  - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
  - przekręcić aż do zatrzasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Zależnie od zadania, włożyć na napęd (aż do zatrzasku) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania.

Wskazówka:
Przy zakładaniu haka do zagniatania przekręcić odgarniacz ciasta, aby hak mógł zatrzasnąć (**rysunek E-4b**).

- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **1**.



- Nałożyć pokrywę.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

Zaleca się:

– Końcówka do mieszania:
  najpierw zamieszać składniki na zakres 1, następnie nastawić na zakres 7.
– Końcówka do ubijania:
  zakres 7, dodawać składniki na zakresie 1
– Hak do zagniatania:
  najpierw zamieszać składniki na zakresie 1, następnie zagniatać na zakresie 3

Dodawanie składników

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Dodawać składniki przez otwór wsypowy w pokrywie.
  albo
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.



- Włożyć składniki.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.



- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Rozdrabniacz

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!

Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Nie wkładać palców do otworu wsypowego.

Uwaga!

Rozdrabniacz można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany. Nie wolno składać rozdrabniacza na korpusie urządzenia. Rozdrabniacz eksploatować tylko w przedstawionych pozycjach roboczych.

Ochrona przed przeciążeniem Rysunek F

Wał napędowy rozdrabniacza wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia rozdrabniacza. W razie przeciążenia wał napędowy łamie się w tym miejscu.

Nowy uchwyt tarcz wraz z wałem napędowym można nabyć poprzez autoryzowany serwis.

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko



do cięcia owoców i warzyw.

Przetwarzać na zakresie 5.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„1“ dla grubej strony krojenia

„3“ dla cienkiej strony krojenia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady. Ugotowane ziemniaki twardego gatunku kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno



do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).

Przetwarzać na zakresie 3 lub 4.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:

„2“ dla grubej strony tarcia

„4“ dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów.

Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 7.

Tarcza do tarcia – średnio



Do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan), oziębionej czekolady i orzechów.

Przetwarzać na zakresie 7.

Uwaga!

Tarcza do tarcia nie nadaje się do tarcia miękkiego i żółtego sera.

Zastosowanie rozdrabniacza Rysunek G



- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.
- Nałożyć miskę:
  - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
  - przekręcić aż do zatrzasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **3**.
- Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą (rysunek G-5a).
- Przytrzymać uchwyt tarcz przy dolnej końcówce; obydwa czubki muszą przy tym pokazywać do góry.
- Założyć (ostrożnie) żądaną tarczę do krojenia lub tarcia na czubek uchwytu tarczy (rysunek G-6a). Przy dwustronnych tarczach zwrócić uwagę, aby żądana strona pokazywała do góry.
- Chwycić uchwyt tarcz za górny koniec i włożyć do obudowy (rysunek G-6b).
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć rozdrabniacz, jak pokazano na rysunku G-8, na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wsypowy i popychać popychaczem.

Uwaga!

Zwracać uwagę na to, aby w otworze wylotowym nie nagromadziły się produkty.

Wskazówka: Cienkie produkty ciąć w wiązkach, wtedy otrzymamy równomierne rozdrobnienie.

Wskazówka: Jeżeli włożone produkty zablokują się w rozdrabniaczu należy wyłączyć robot kuchenny i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, odczekać aż urządzenie całkowicie się zatrzyma, zdjąć pokrywę rozdrabniacza i opróżnić otwór wsypowy.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć uchwyt tarcz z tarczą.
  W tym celu nacisnąć palcem z dołu na wał napędowy (**rysunek H**).
- Umyć poszczególne części.

Mikser

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy! Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących się płynów.

Uwaga!

Mikser może ulec uszkodzeniu.
Nie wolno przetwarzać żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu).
Nie włączać pustego miksera.

Zastosowanie miksera **Rysunek J**



- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **4**.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć pojemnik miksera (oznaczenie na uchwycie na oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć składniki.
  Maksymalna ilość płynnych składników = 1,25 litra; maksymalna ilość pieniących się lub gorących płynów = 0,5 litra; optymalna ilość miksowanych składników stałych = 50–100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu w uchwycie miksera. Pokrywa musi być zatrzaśnięta.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

Dodawanie składników (rysunek J-8)

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki

albo

- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wsypowy

albo

- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przekręcić mikser w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie korpusu urządzenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.
Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie i pokrywę osłaniającą napęd wytrzeć tylko wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń.

Zwrócić uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji podczas procesu zmywania!

Czyszczenie rozdrabniacza

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Czerwony nalot, który pozostaje np. po tarciu marchewki, można usunąć przecierając części rozdrabniacza (z wyjątkiem tarcz rozdrabniających) ścierką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie umyć rozdrabniacz.

Czyszczenie miksera

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma.

Pojemnik miksera, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Po obróbce składników płynnych wystarcza często wymycie miksera bez konieczności zdejmowania go z urządzenia.
Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
Włączyć mikser na kilka sekund (na zakres M).
Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Ważna wskazówka

W razie potrzeby wyczyścić torebkę do przechowywania akcesoriów. Przestrzegać wskazówek pielęgnacji znajdujących się w torebce do przechowywania akcesoriów.

Przechowywanie

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane.

Rysunek K

- Narzędzia i tarcze rozdrabniające umieścić w torebce do przechowywania akcesoriów.
- Torebkę do przechowywania akcesoriów przechowywać w misce.
- Przechowywanie w oryginalnym opakowaniu, patrz **rysunek L**.

Usuwanie drobnych usterek

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Ważna wskazówka

Lampka kontrolna miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia.

Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

Proszę najpierw spróbować usunąć występujący problem w oparciu o niniejsze wskazówki.

Usterka

Urządzenie nie włącza się.

Środki zaradcze

- Sprawdzić dopływ prądu.
- Sprawdzić wtyczkę.
- Sprawdzić ramię urządzenia. Ramię we właściwej pozycji? W zatrzasku?
- Mikser lub miskę przekręcić aż do oporu.
- Założyć pokrywę miksera i przekręcić aż do oporu.
- Założyć pokrywy osłaniające napędy na nieużywane napędy.
- Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem jest aktywne. Urządzenie nastawić na **0/off** a następnie ponownie przekręcić na żądany zakres.

Usterka

Urządzenie wyłącza się podczas pracy.
System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny. Włożono za dużo produktów spożywczych na raz.

Środki zaradcze

- Wyłączyć urządzenie.
- Zmniejszyć ilość miksowanych składników. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania")!

Usterka
Podczas pracy napędu został przypadkowo naciśnięty przycisk zwalniania blokady.
Ramię wychylne podnosi się do góry.
Napęd wyłącza się, nie pozostaje jednak w pozycji wymiany narzędzi.
Środki zaradcze
- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Ustawić ramię wychylne w pozycji **1**.
- Włączyć urządzenie (zakres 1).
- Ponownie wyłączyć urządzenie.
  Narzędzie zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.

Usterka
Mikser nie zaczyna pracować, albo zatrzymuje się podczas pracy a napęd „brzęczy".
Nóż jest zablokowany.
Środki zaradcze
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć mikser i usunąć przyczynę zablokowania noża.
- Ponownie założyć mikser.
- Włączyć urządzenie.

Ważna wskazówka
Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przykłady zastosowania

Bita śmietana

100 g–600 g
- Śmietanę ubijać końcówką do ubijania 1,5 do 4 minut na zakresie 7 (zależnie od ilości i właściwości śmietany).

Piana z białek

1 do 8 białek z jaj
- Białka ubijać końcówką do ubijania 4 do 6 minut na zakresie 7.

Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy
2 jajka
2–3 łyżki gorącej wody
100 g cukru
1 torebka cukru waniliowego
70 g mąki
70 g mąki ziemniaczanej
ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 4–6 minut końcówką do ubijania na zakresie 7, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 1 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wsypowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy
3–4 jajka
200–250 g cukru
1 szczypta soli
1 torebka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
200–250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)
500 g mąki
1 torebka proszku do pieczenia
125 ml mleka
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 7.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy
125 g masła
(o temperaturze pokojowej)
100–125 g cukru
1 jajko
1 szczypta soli
trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
250 g mąki
ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 2–3 minuty na zakresie 6.

Od 500 g mąki:
- Składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 3.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy
500 g mąki
1 jajko
80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)
80 g cukru
200–250 ml letniego mleka
25 g świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych
otarta skórka z ½ cytryny
1 szczypta soli

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–6 minut na zakresie 3.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto na makaron

Przepis podstawowy
300 g mąki
3 jajka
w razie potrzeby 1–2 łyżki stołowe (10–20 g) zimnej wody

- Wszystkie składniki zagniatać na ciasto ok. 3 do 5 minut na zakresie 3.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy
750 g mąki
2 paczki drożdży suszonych
2 łyżeczki soli
450–500 ml ciepłej wody
Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 4–5 minut na zakresie 3.

Majonez

2 jajka
2 łyżeczki musztardy
¼ l oliwy
2 łyżki soku cytrynowego lub octu
1 szczypta soli
1 szczypta cukru
Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) zmiksować kilka sekund w mikserze na zakresie 3 lub 4.
- Następnie przełączyć mikser na zakres 7, dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu.

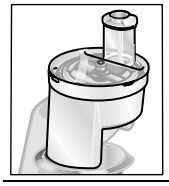
Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.

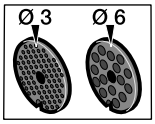
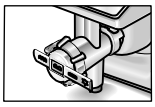
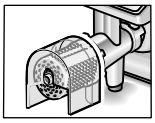
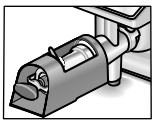
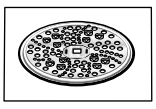
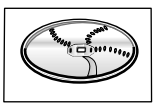
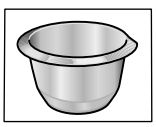
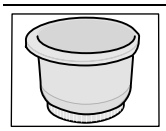
Masło miodowe

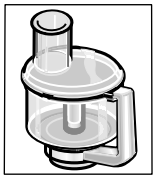
30 g masła (z lodówki, 7 °C)
190 g miodu (z lodówki, 7 °C)

- Masło podzielić na małe kawałki i włożyć do miksera.
- Następnie dodać miód i miksować 15 sekund na zakresie 7.

Wyposażenie dodatkowe

	**MUZ5ZP1** Wyciskarka do owoców cytrusowych	Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejpfrutów.
	**MUZ5CC1** Przystawka do krojenia w kostkę	Do cięcia owoców i warzyw na równomierne kostki.
	**MUZ5FW1** Przystawka do mielenia mięsa	Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.

	**MUZ45LS1** Zestaw sitek drobno (3 mm), grubo (6 mm)	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Drobno dla paszetów i past, grubo dla kiełbasy do pieczenia i słoniny.
	**MUZ45SV1** Przystawka do wyciskania ciastek	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Z metalowym szablonem dla 4 różnych rodzajów form do ciastek.
	**MUZ45RV1** Przystawka do tarcia	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.
	**MUZ45FV1** Przystawka do wyciskania owoców	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do wyciskania soku z owoców jagodowych poza malinami, pomidorów i owoców dzikiej róży na przecier/mus. Produkty spożywcze, jak np. porzeczki, zostają jednocześnie automatycznie wypestkowane oraz pozbawione łodygi.
	**MUZ45PS1** Tarcza do frytek	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.
	**MUZ45AG1** Tarcza do cięcia warzyw Azja	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.
	**MUZ45RS1** Tarcza do tarcia – grubo	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do tarcia surowych ziemniaków np. na placki ziemniaczane lub kluski.
	**MUZ45KP1** Tarcza do tarcia ziemniaków	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.
	**MUZ5ER2** Miska do mieszania ze stali szlachetnej	W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.
	**MUZ5KR2** Miska do mieszania z tworzywa sztucznego	W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.

	**MUZ5MX1** Kubek miksujący z tworzywa sztucznego	Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.
	**MUZ5MM1** Mikser wielofunkcyjny	Do siekannia ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.

Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Srdečně blahopřejeme ke koupi Vašeho nového spotřebiče firmy BOSCH.
Rozhodli jste se pro moderní, vysoce kvalitní domácí spotřebič.
Další informace k našim výrobkům najdete na naší internetové stránce.

Obsah

Pro Vaši bezpečnost 16
Přehled 18
Obsluha 19
Čištění a údržba 22
Uložení 23
Pomoc při poruchách 23
Příklady použití 24
Zvláštní příslušenství 25
Pokyny k likvidaci 27
Záruční podmínky 27

Pro Vaši bezpečnost

Před použitím si pečlivě přečtěte tento návod, abyste získali důležité bezpečnostní a uživatelské pokyny k tomuto spotřebiči.
Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučují odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.
Tento spotřebič je určen ke zpracování běžných množství v domácnosti nebo v domácnosti podobném neživnostenském použití.
Domácnosti podobná použití zahrnují např. použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, zemědělských a jiných řemeslných provozech, jakož i používání hosty v penzionech, malých hotelích a podobných obytných zařízeních. Spotřebič se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby.
Nepřekračujte přípustná maximální množství (viz "Příklady použití")!
Tento spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehání potravin.
Nesmí se používat ke zpracování jiných věcí příp. látek.
Při použití příslušenství schváleného výrobcem jsou možné další aplikace.
Používejte spotřebič pouze s originálním příslušenstvím.
Při použití příslušenství dodržujte přiložené návody k použití.
Návod k použití prosím uschovejte. Při předání spotřebiče třetí osobě předejte návod k použití.

⚠ Všeobecné bezpečnostní pokyny

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem
Tento spotřebič nesmí používat děti.
Spotřebič a jeho přívodní kabel musí být mimo dosah dětí.
Spotřebiče mohou používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.
Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Neprovozujte spotřebič bez dozoru.
Spotřebič připojte a používejte pouze podle údajů uvedených na typovém štítku. Pouze pro použití v uzavřených prostorech. Spotřebič používejte pouze tehdy, nevykazuje-li přívodní kabel, ani spotřebič žádné poškození.

V nepřítomnosti dozoru a před smontováním, demontáží nebo čištěním spotřebič vždy odpojte od elektrické sítě. Čistění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. Netáhněte přívodní kabel přes ostré hrany nebo horké plochy. Bude-li přívodní kabel tohoto spotřebiče poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.
Opravy na spotřebiči nechejte provést pouze naším zákaznickým servisem.

⚠ Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí poranění
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem.
Nikdy neponořujte základní spotřebič do kapaliny a nedržte jej pod tekoucí vodou.
Nepoužívejte parní čistič.
Nepřestavujte výklopné rameno, když je spotřebič zapnutý.
Počkejte na úplné zastavení pohonu.
Vyměňujte nástroj/příslušenství pouze za klidového stavu pohonu – po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá.
Zapínejte a vypínejte spotřebič výhradně otočným přepínačem.
Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.
Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

Nebezpečí poranění rotujícími nástroji!
Nesahejte do rotujících dílů. Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy.
Pracujte pouze s nasazeným víkem (12)!
Vyměňujte nástroj pouze za klidového stavu pohonu – po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.
Pohybujte výklopným ramenem teprve po zastavení nástroje.
Z bezpečnostních důvodů se smí spotřebič provozovat pouze tehdy, pokud jsou nepoužívané pohony zakryté ochrannými kryty pohonů (5, 8).
Nasazujte/sundávejte průběhový krouhač pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce. Nesahejte do plnicí šachty.

Nebezpečí poranění ostrými noži!
Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.
Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!
Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama.

Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!
Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Sundávejte/nasazujte mixér pouze za klidového stavu pohonu! Provozujte mixér pouze ve smontovaném stavu a s nasazeným víkem.

Nebezpečí opaření!
Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve víku pára.
Naplňujte maximálně 0,5 l horké nebo pěnící tekutiny.

Důležité!
Používejte spotřebič pouze s originálním příslušenstvím.
Při použití příslušenství dodržujte přiložené návody k použití.
Používejte současně pouze jeden nástroj, příp. příslušenství.

⚠ Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství


Řiďte se pokyny v návodu k použití.


Pozor! Rotující nože.


Pozor! Rotující nástroje.
Nesahejte do plnicího otvoru.

Bezpečnostní systémy

Pojistka proti zapnutí
Viz tabulka "Pracovní polohy".
Spotřebič se nechá zapnout v **poloze 1 a 3** pouze tehdy:
- pokud byla nasazena míchací mísa (11) a pootočena až k zaskočení a je
- nasazen ochranný kryt pohonu mixéru (8).

Pojistka proti opětovnému zapnutí
Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý, ale motor se potom znovu nerozběhne.
K opětovnému zapnutí pootočte otočný přepínač do polohy **0/off** (0/VYP), potom jej zapněte.

Pojistka proti přetížení
Vypne-li se během používání motor samočinně, je aktivována ochrana proti přetížení.
Možnou příčinou může být současné zpracování příliš velkého množství potravin.

K chování při aktivaci bezpečnostního systému viz "Pomoc při poruchách".

V návodu k použití jsou popsána různá provedení, viz také přehled modelů (**obrázek M**). Spotřebič nevyžaduje údržbu.

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany. **Obrázek A**

Základní spotřebič

1 Uvolňovací tlačítko

2 Výklopné rameno
Funkce "Easy Armlift" podporuje pohyb ramena směrem nahoru (viz "Pracovní polohy").

3 Otočný přepínač
Po vypnutí (poloha **0/off**) najede spotřebič automaticky do optimální polohy k výměně nástroje.
0/off (0/VYP) = Zastavení
M = mžikové spínání s nejvyššími otáčkami, pro požadovanou dobu mixování držte pevně spínač.
Stupeň **1–7**, pracovní rychlost:
1 = nízké otáčky – pomalu,
7 = vysoké otáčky – rychle.

4 Ukazatel provozního stavu
Svítí během provozu (otočný přepínač v poloze **M** nebo **1–7**).
Bliká při chybách v obsluze spotřebiče, při zareagování elektronické pojistky, příp. při závadě spotřebiče (viz kapitola " Pomoc při poruchách".

5 Ochranný kryt pohonu
K odstranění ochranného krytu pohonu zatlačte na zadní oblast a kryt sundejte.

6 Pohon pro
– průběhový krouhač a
– lis na citrusy (zvláštní příslušenství *).
Při nepoužívání nasaďte ochranný kryt pohonu.

7 Pohon pro nástroje (míchací metla, šlehací metla, hnětací hák) a mlýnek na maso (zvláštní příslušenství *)
8 Ochranný kryt pohonu mixéru
9 Pohon pro mixér (zvláštní příslušenství *)
Při nepoužívání nasaďte ochranný kryt pohonu mixéru.
10 Uložení kabelu
MUM54..: Uložte kabel do přihrádky pro kabel
MUM56..: Automatické navíjení kabelu

Míchací mísa s příslušenstvím
11 Nerezová míchací mísa
12 Víko

Nástroje
13 Míchací metla
14 Šlehací metla
15 Hnětací hák s deflektorem těsta
16 Taška na příslušenství
K uložení nástrojů a krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.

Průběhový krouhač
17 Pěchovadlo
18 Víko s plnicí šachtou
19 Krájecí, krouhací a strouhací kotouč
19a Oboustranný krájecí kotouč - silné/tenké plátky
19b Oboustranný krouhací kotouč – hrubý/jemný
19c Strouhací kotouč – středně jemný
20 Unašeč kotouče
21 Kryt s výstupním otvorem

Mixér *
22 Nádoba mixéru
23 Víko
24 Trychtýř

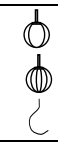
* Pokud některý díl příslušenství není obsažen v rozsahu dodávky, lze jej zakoupit v obchodě a v zákaznickém servisu.

Pracovní polohy **Obrázek B**

Pozor!
Provozujte spotřebič pouze tehdy, pokud je nástroj/příslušenství podle této tabulky nasazeno na správném pohonu a ve správné poloze a je v pracovní poloze.
Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Upozornění
Výklopné rameno je vybaveno funkcí "Easy Armlift", která podporuje pohyb ramena směrem nahoru.

Nastavení pracovní polohy:
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a pohněte výklopným ramenem. Napomáhejte pohybu rukou.
- Pohybujte výklopným ramenem až k zaskočení do požadované polohy.

Poloha	Pohon		Pracovní rychlost
1	7 		1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–
3	6 		3–7
			3–5
4	9 		5–7
	7 		5–7

* Nasazení/sundání šlehací metly, míchací metly a hnětacího háku; přidání velkých množství pro zpracování.

Obsluha

Nebezpečí poranění!
Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem.

Pozor!
Provozujte spotřebič pouze s příslušenstvím/nástrojem v pracovní poloze.
Neprovozujte spotřebič naprázdno.
Nevystavujte spotřebič a díly příslušenství žádným zdrojům tepla. Díly příslušenství nejsou vhodné pro mikrovlnnou troubu.

- Před prvním použitím spotřebič a příslušenství důkladně očistěte, viz "Čistění a ošetřování".

Důležité upozornění

V tomto návodu k použití se nachází nálepka se směrnými hodnotami pro pracovní rychlost spotřebiče při použití nástrojů, příp. příslušenství. Doporučujeme, abyste tuto nálepku nalepili na spotřebič (**obrázek C**).

Příprava

- Postavte základní spotřebič na hladký a čistý podklad.
- Vytáhněte kabel (**obrázek D**).

MUM54..

Odkládací přihrádka pro kabel:
Vytáhněte kabel na požadovanou délku.



MUM56..

Automatické navíjení kabelu:
Vytáhněte kabel jedním tahem až na požadovanou délku (max. 100 cm) a pomalu jej uvolněte; kabel je zaaretován.
Zkrácení pracovní délky kabelu:
Lehce zatáhněte za kabel a nechejte jej navinout až na požadovanou délku.
Potom opětovně lehce zatáhněte za kabel a pomalu jej uvolněte; kabel je zaaretován.



Pozor!

Při zasouvání kabel nepřekrucujte.
U spotřebičů s automatickým navíjením kabelu nezasunujte kabel rukou.
Pokud se kabel zachytí, kabel úplně vytáhněte a potom jej nechejte navinout.

- Zastrčte síťovou zástrčku.

Míchací mísa a nástroje

Nebezpečí poranění rotujícími nástroji

Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy. Pracujte pouze s nasazeným víkem (12)! Vyměňujte nástroj pouze za klidového stavu pohonu – po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje. Pohybujte výklopným ramenem teprve po zastavení nástroje.
Z bezpečnostních důvodů se smí spotřebič provozovat pouze tehdy, pokud jsou nepoužívané pohony zakryté ochrannými kryty pohonů (5, 8).

Pozor!

Používejte míchací mísu pouze pro práce s tímto spotřebičem.

Míchací metla (13)

na míchání těst, např. třeného těsta



Šlehací metla (14)

na šlehání sněhu z bílků, smetany a na šlehání lehkých těst, např. piškotového těsta



Hnětací hák (15)

na hnětení těžkých těst a k opatrnému vmíchání přísad, které nemají být rozmělněny (např. rozinek, čokoládových plátků).



Práce s míchací mísou a nástroji **Obrázek E**



- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **2**.
- Vložte míchací mísu:
  - Nasaďte dopředu skloněnou míchací mísu a potom ji ustavte,
  - pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až k zaskočení.
- Podle úkolu zpracování zastrčte do pohonu míchací metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák, až k zaskočení.

  Upozornění:
  U hnětacího háku otáčejte deflektorem těsta, až může hnětací hák zaskočit (**obrázek E-4b**).
- Naplňte do míchací mísy přísady ke zpracování.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **1**.



- Nasaďte víko.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.

Naše doporučení:

- Míchací metla:
  Nejdříve zamíchejte na stupni 1, potom zvolte stupeň 7.
- Šlehací metla:
  Stupeň 7, vmíchání na stupni 1
- Hnětací hák:
  Nejdříve zamíchejte na stupni 1, hnětení těsta na stupni 3

Přidání přísad

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Přidejte přísady plnicím otvorem ve víku.
  nebo
- Sundejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **2**.



- Naplňte přísady.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sundejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **2**.
- Vyndejte nástroj z pohonu.
- Vyjměte míchací mísu.
- Vyčistěte všechny díly, viz "Čistění a ošetřování".

Průběhový krouhač

Nebezpečí poranění

Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.
Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!
Nasazujte/sundávejte průběhový krouhač pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.
Nesahejte do plnicí šachty.

Pozor!

Používejte průběhový krouhač pouze v kompletně smontovaném stavu.
Smontování průběhového krouhače nikdy neprovádějte na základním spotřebiči.
Průběhový krouhač provozujte pouze v uvedené provozní poloze.

Ochrana před přetížením **Obrázek F**

Aby se při přetížení průběhového krouhače zabránilo většímu poškození Vašeho spotřebiče, je na hnacím hřídeli průběhového krouhače zářez (místo žádaného zlomu). Při přetížení se hnací hřídel v tomto místě zlomí.

Nový unašeč kotouče s hnacím hřídelem je k dostání v zákaznickém servisu.

Oboustranný krájecí kotouč – silné/tenké plátky

na krájení ovoce a zeleniny.
Zpracování na stupni 5.
Označení na oboustranném krájecím kotouči:
"1" strana na krájení silných plátků
"3" strana na krájení tenkých plátků

Pozor!

Oboustranný krájecí kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády.
Vařené brambory (varný typ A) krájejte pouze za studena.

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý/jemný

na krouhání zeleniny, ovoce a sýrů, kromě tvrdých sýrů (např. parmezánu). Zpracování na stupni 3 nebo 4.
Označení na oboustraném krouhacím kotouči:
"2" strana na hrubé krouhání
"4" strana na jemné krouhání

Pozor!

Oboustranný krouhací kotouč není vhodný na krouhání ořechů. Měkký sýr krouhejte pouze na hrubé straně na stupni 7.

Strouhací kotouč – středně jemný

na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. parmezánu), chlazené čokolády a ořechů.
Zpracování na stupni 7.

Pozor!

Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

Práce s průběhovým krouhačem **Obrázek G**

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **2**.
- Vložte míchací mísu:
  - Nasaďte dopředu skloněnou míchací mísu a potom ji ustavte,
  - pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až k zaskočení.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **3**.
- Sundejte ochranný kryt z pohonu průběhového krouhače (obrázek **G**-5a).
- Držte pevně unašeč kotouče za spodní konec, přitom musí oba hroty ukazovat směrem nahoru.
- Položte požadový krájecí nebo krouhací kotouč opatrně na hroty unašeče kotouče (obrázek **G**-6a). U oboustranných kotoučů dbejte na to, aby požadovaná strana byla obrácená směrem nahoru.
- Uchopte unašeč kotouče za horní konec a vložte do krytu (obrázek **G**-6b).
- Nasaďte víko (dbejte na označení) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nasaďte průběhový krouhač na pohon, jak je ukázáno na obrázku **G**-8, a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
- Dejte potraviny určené ke zpracování do plnicí šachty a zatlačujte pěchovadlem.

Pozor!
Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.
Tip: K dosažení rovnoměrných výsledků nakrájení potravin, zpracovávejte tenké potraviny ve svazcích.
Upozornění: Pokud by potraviny ke zpracování v průběhovém krouhači uvízly, vypněte kuchyňský robot, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, počkejte až se pohon zastaví, sundejte víko průběhového krouhače a vyprázdněte plnicí šachtu.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte průběhovým krouhačem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte je.
- Vyndejte unašeč s kotoučem.
  Tlačte k tomu zespodu prstem proti hnacímu hřídeli (**obrázek H**).
- Vyčistěte díly.

Mixér

Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Sundávejte/nasazujte mixér pouze za klidového stavu pohonu! Provozujte mixér pouze ve smontovaném stavu a s nasazeným víkem.

Nebezpečí opaření!

Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve víku pára. Naplňujte maximálně 0,5 l horké nebo pěnící tekutiny.

Pozor!
Může dojít k poškození mixéru. Nezpracovávejte žádně hluboce zmrazené přísady (s výjimkou ledových kostek). Neprovozujte mixér naprázdno.

Práce s mixérem **Obrázek J**



- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **4**.
- Sundejte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasaďte nádobu mixéru (značka na rukojeti musí být na značce na základním spotřebiči) a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Naplňte přísady.
  Maximální množství tekutiny = 1,25 litru;
  maximální množství pěnících nebo horkých tekutin = 0,5 litru;
  optimální množství pro zpracování, pevné přísady = 50 až 100 gramů.
- Nasaďte víko a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až k dorazu v rukojeti mixéru. Víko musí být zajištěno zaskočením.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.

Přidání přísad (Obrázek J-8)

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Sundejte víko a naplňte přísady.

nebo

- Vyndejte trychtýř a postupně přidávejte do plnicího otvoru pevné přísady.

nebo

- Nalijte tekuté přísady pomocí trychtýře.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte mixér ve směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.

Tip: Vyčistěte mixér nejlépe hned po použití.

Čištění a údržba

Pozor!
Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Povrchové plochy se mohou poškodit.

Čistění základního spotřebiče

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nikdy neponořujte základní spotřebič do vody a nedržte jej pod tekoucí vodou. Nepoužívejte parní čistič.

- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Základní spotřebič a ochranné kryty pohonů otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby použijte malé množství mycího prostředku.
- Nakonec spotřebič utřete do sucha.

Čistění míchací mísy a nástrojů

Míchací mísa a nástroje jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.
Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože během mycího procesu může dojít k trvalým deformacím!

Čistění průběhového krouhače

Všechny díly průběhového krouhače jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

Tip: K odstranění červeného povlaku po zpracování např. mrkve, nalijte na hadřík trochu stolního oleje a průběhový krouhač hadříkem vydrhněte (ne krájecí, krouhací a strouhací kotouč). Potom průběhový krouhač opláchněte.

Čistění mixéru

Nebezpečí poranění ostrými noži!

Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama.

Nádoba mixéru, víko a trychtýř jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

Tip: Po zpracování tekutin často stačí mixér očistit, aniž by se musel sundávat ze spotřebiče.

Do nasazeného mixéru nalijte trochu vody s mycím prostředkem. Mixér na několik sekund zapněte (stupeň M). Vylijte mycí vodu a mixér vypláchněte čistou vodou.

Důležité upozornění

V případě potřeby vyčistěte tašku na příslušenství. Dodržujte pokyny pro ošetřování v tašce.

Uložení

Nebezpečí poranění!

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

Obrázek K

- Uložte nástroje a krájecí, krouhací a strouhací kotouč do tašky na příslušenství.
- Uložte tašku na příslušenství do míchací mísy.
- Pro uložení do originálního obalu viz **obrázek L**.

Pomoc při poruchách

Nebezpečí poranění!

Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

Důležité upozornění

Chyba v obsluze spotřebiče, zareagování elektronických pojistek, příp. porucha spotřebiče bude indikována blikáním ukazatele provozního stavu.

Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Jako první se pokuste odstranit vzniklý problém podle následujících pokynů.

Porucha

Spotřebič se nerozběhne.

Odstranění

- Zkontrolujte napájení elektrickým proudem.
- Zkontrolujte síťovou zástrčku.
- Zkontrolujte výklopné rameno. Je ve správné poloze? Je zajištěné zaskočením?
- Utáhněte mixér, příp. míchací mísu až na doraz.
- Nasaďte víko mixéru a utáhněte je až na doraz.
- Nasaďte na nepoužité pohony ochranné kryty.
- Je aktivována pojistka proti opětovnému zapnutí. Nastavte spotřebič na **0/off** (0/VYP) a potom zpátky nastavte na požadovaný stupeň.

Porucha

Spotřebič se během používání vypne.
Je aktivována pojistka proti přetížení.
Bylo současně zpracováváno příliš mnoho potravin.

Odstranění

- Vypněte spotřebič.
- Omezte množství pro zpracování. Nepřekračujte přípustná maximální množství (viz "Příklady použití")!

Porucha

Při běžícím pohonu bylo nedopatřením stisknuto uvolňovací tlačítko.
Výklopné rameno se pohybuje směrem nahoru.
Pohon se vypne, ale nezůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

Odstranění

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off** (0/VYP).
- Umístěte výklopné rameno do polohy **1**.
- Zapněte spotřebič (stupeň 1).
- Spotřebič znovu vypněte. Nástroj zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

MUM5xxx.book Seite 24 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Porucha
Mixér nezačne pracovat nebo se během použití zastaví, pohon "bručí". Je zablokovaný nůž.
Odstranění
- Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sundejte mixér a odstraňte překážku.
- Mixér znovu nasaďte.
- Zapněte spotřebič.

Důležité upozornění
Pokud se porucha nedá takto odstranit, obraťte se prosím na zákaznický servis.

Příklady použití

Šlehačka



100 g–600 g
- Smetanu šlehejte šlehací metlou 1½ až 4 minuty na stupni 7 – podle množství a vlastností smetany.

Vaječný bílek



1 až 8 vaječných bílků
- Vaječný bílek šlehejte šlehací metlou 4 až 6 minut na stupni 7.

Piškotové těsto



Základní recept
2 vejce
2–3 polévkové lžíce horké vody
100 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
70 g mouky
70 g škrobové moučky
příp. prášek do pečiva
- Přísady (kromě mouky a škrobové moučky) šlehejte do pěny šlehací metlou cca 4 až 6 minut na stupni 7.
- Nastavte otočný přepínač na stupeň 1 a vmíchávejte po lžičkách prosátou mouku a škrobovou moučku cca ½ až 1 minutu.

Maximální množství: 2 x základní recept

Třené těsto



Základní recept
3– 4 vejce
200–250 g cukru
1 špetka soli
1 balíček vanilkového cukru nebo kůra z ½ citronu
200– 250 g másla nebo margarínu (pokojové teploty)
500 g mouky
1 balíček prášku do pečiva
125 ml mléka
- Všechny přísady míchejte míchací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–4 minuty na stupni 7.

Maximální množství: 1,5 x základní recept

Křehké těsto




Základní recept
125 g másla (pokojové teploty)
100–125 g cukru
1 vejce
1 špetka soli
trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru
250 g mouky
příp. prášek do pečiva
- Všechny přísady zpracujte míchací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 2–3 minuty na stupni 6.

Z 500 g mouky:
- Přísady míchejte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–4 minuty na stupni 3.

Maximální množství: 2 x základní recept

Kynuté těsto



Základní recept
500 g mouky
1 vejce
80 g tuku (pokojové teploty)
80 g cukru
200–250 ml vlažného mléka
25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí
Kůra z ½ citronu
1 špetka soli
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–6 minut na stupni 3.

Maximální množství: 1,5 x základní recept

Těsto na těstoviny



Základní recept
300 g mouky
3 vejce
podle potřeby 1–2 polévkové lžíce (10–20 g) studené vody
- Všechny přísady zpracujte cca 3 až 5 minut na stupni 3 na těsto.

Maximální množství: 1,5 x základní recept

Chlebové těsto



Základní recept
750 g mouky
2 balíčky sušeného droždí
2 čajové lžičky soli
450–500 ml vlažné vody
Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 4–5 minut na stupni 3.

Majonéza



2 vejce
2 čajové lžičky hořčice
¼ l oleje
2 polévkové lžíce citronové šťávy nebo octa
1 špetka soli
1 špetka cukru
Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Přísady (kromě oleje) zpracujte v mixéru několik sekund na stupni 3 nebo 4.
- Mixér přepněte na stupeň 7 a pomalu lijte olej trychtýřem a dále míchejte tak dlouho, až majonéza emulguje.

Majonézu co nejdříve spotřebujte, neskladujte.

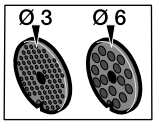
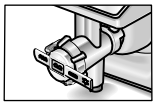
Medová pomazánka na chléb

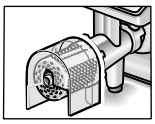
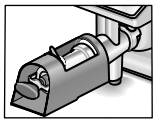
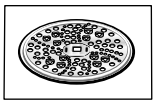
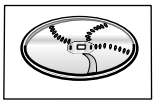
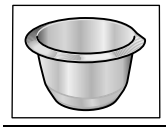
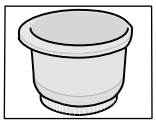


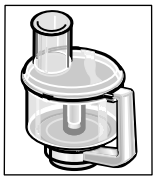
30 g másla (z lednice, 7 °C)
190 g medu (z lednice, 7 °C)

- Máslo nakrájejte na malé kousky a dejte do mixéru.
- Přidejte k tomu med a mixujte 15 sekund na stupni 7.

Zvláštní příslušenství

	**MUZ5ZP1** Lis na citrusy	Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů.
	**MUZ5CC1** Kráječ kostek	Na krájení ovoce a zeleniny na stejně velké kostky.
	**MUZ5FW1** Mlýnek na maso	Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou.
	**MUZ45LS1** Sada děrovaných kotoučů, jemný (3 mm), hrubý (6 mm)	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Jemný kotouč na paštiky a pomazánky, hrubý kotouč na klobásy a slaninu.
	**MUZ45SV1** Nástavec na výrobu stříkaného pečiva	K mlýnku na maso MUZ5FW1. S kovovou šablonou pro 4 různé tvary pečiva.

	**MUZ45RV1** Nástavec na strouhání	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na strouhání ořechů, mandlí, čokolády a suchých housek (rohlíků).
	**MUZ45FV1** Nástavec na pasírování ovoce	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na lisování bobulového ovoce kromě malin, rajčat a šípků na ovocné pyré. Současně budou např. z rybízu automaticky odstraněny stopky a zrníčka.
	**MUZ45PS1** Kotouč na bramborové hranolky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na krájení syrových brambor na hranolky.
	**MUZ45AG1** Kotouč pro asijskou kuchyni	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Krájí ovoce a zeleninu na jemné proužky pro asijské zeleninové pokrmy.
	**MUZ45RS1** Strouhací kotouč, hrubý	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.
	**MUZ45KP1** Kotouč na bramboráky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor na bramborové rösti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na silné plátky.
	**MUZ5ER2** Nerezová míchací mísa	V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.
	**MUZ5KR2** Míchací mísa z umělé hmoty	V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.
	**MUZ5MX1** Mixér z umělé hmoty	Na mixování nápojů, rozmělňování ovoce a zeleniny na pyré, k přípravě majonézy, mletí ovoce a ořechů, drcení ledových kostek.



MUZ5MM1

Multimixér

Na sekání bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krouhání mrkve, ředkviček a sýrů, na strouhání ořechů a chlazené čokolády.

Pokud některý díl příslušenství není obsažen v rozsahu dodávky, lze jej zakoupit v obchodě nebo v zákaznickém servisu.

Pokyny k likvidaci



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Směrnice stanoví rámec pro vratnost a recyklaci starých spotřebičů, platný v celé EU.

O aktuálních pokynech k likvidaci se prosím informujte u Vašeho odborného prodejce nebo obecní správy.

Záruční podmínky

Pro tento spotřebič platí záruční podmínky vydané naším příslušným zemským zastoupením, u kterého byl spotřebič zakoupen.

Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat přes Vašeho odborného prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili nebo přímo u našeho zemského zastoupení.

Pro uznání nároku na poskytnutí záruky je v každém případě nutné předložení kupního dokladu.

Změny vyhrazeny.

Prisrčne čestitke Vam želimo ob nakupu vašega novega aparata iz hiše BOSCH. S tem ste se odločili za moderen in visokokakovostni gospodinjski aparat. Nadaljnje informacije o naših izdelkih lahko najdete na naši spletni strani.

Vsebina

Za vašo varnost 28
Pregled 30
Upravljanje 32
Čiščenje in nega 35
Hramba 35
Pomoč ob motnjah 35
Primeri uporabe 36
Dodaten pribor 37
Navodila glede odlaganja na odpad 39
Garancijski pogoji 39

Za vašo varnost

Pred uporabo aparata pazljivo preberite to navodilo, da se boste seznanili z napotki za varno delo in uporabo aparata.

Neupoštevanje navodil za pravilno uporabo aparata izključuje odgovornost proizvajalca za vso škodo, ki nastane zaradi takšnega ravnanja.

Ta naprava je namenjena za uporabo pri obdelovanju količin, ki se običajno obdelujejo v gospodinjstvih in gospodinjstvom primerljivih skupnostih, vendar ne v namen profesionalnih obrtnih dejavnosti. Uporabo v gospodinjstvom podobnim skupnostim obsegajo npr. kuhinje za delavce v trgovinah, pisarnah, poljedelskih in drugih obrtnih delavnic, in tudi uporabo za goste penzionov, manjših hotelov in podobnih stanovanjskih ustanov. Z njim lahko meljete le tolikšne količine mesa, ki so v gospodinjstvih običajne in le tako pogosto, kot je to običajno v gospodinjstvih. Ne prekoračite dovoljene maksimalne količine (glejte točko »Primeri uporabe«)!

Ta aparat je primeren za mešanje, gnetenje in stepanje živil.

Aparata ni dovoljeno uporabljati za obdelavo drugih živil oz. snovi.

Skupaj s priborom, dovoljenim s strani proizvajalca, so možne tudi druge vrste uporabe.

Aparat uporabljajte samo z originalnim priborom.

Pri uporabi pribora upoštevajte priložena navodila za uporabo.

Prosimo, da shranite navodilo za uporabo. Če aparat izročite tretji osebi v uporabo, priložite tudi navodila za uporabo.

⚠ Splošna navodila za varno delo

Nevarnost električnega šoka

Otroci ne smejo uporabljati aparata. Aparat in priključni kabel aparata hranite na varnem mestu tako, da sta otrokom nedostopna.

Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami ali znanji, če jih nadzoruje oseba, ki je pristojna za njihovo varnost, ali jim poda navodila o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, ki nastanejo v zvezi z uporabo aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Aparat naj ne deluje brez nadzora.
Pri priključitvi in uporabi aparata nujno upoštevajte podatke na napisni tablici.
Aparat je primeren samo za uporabo v zaprtem prostoru.
Aparat uporabljajte le, če sta priključni kabel in aparat sam brezhibna.
Aparat je treba vselej ločiti od električnega omrežja, če ni pod nadzorom ter preden ga sestavljate ali razstavljate oz. čistite. Otroci brez ustreznega nadzora ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave.
Priključnega kabla ne vlecite čez ostre robove ali vroče površine.
Če se priključni kabel aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servis ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim.
Popravila aparata lahko opravlja le naš servis.

⚠ Navodila za varno delo z aparatom

Nevarnost poškodbe!
Nevarnost električnega udara!
Omrežni vtikač vtaknite v vtičnico šele, ko so zaključene vse priprave za delo z aparatom.
Osnovnega aparata nikoli ne potapljajte v tekočino in ga ne spirajte s tekočo vodo.
Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnega aparata.
Ne nastavljajte obračalne roke, ko je aparat vklopljen. Počakajte, da se pogon popolnoma ustavi.
Priključke oz. pribor zamenjajte le, ko pogon miruje. Po izklopu potrebuje pogon nekaj časa, da se izteče.
Aparat vklopite in izklopite vedno samo z vrtilnim stikalom.
Če aparata ne uporabljate, izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice.
Izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice, preden se lotite odpravljanja motnje.

Nevarnost poškodbe zaradi vrtečih se priključkov!
Ne segajte z roko med vrteče se dele stroja. Med delovanjem aparata nikoli ne sezite z roko v posodo. Z aparatom delajte le, ko je pokrov (12) nameščen!
Priključke menjajte le, ko pogon miruje. Po izklopu rabi pogon nekaj časa, da se izteče in se postavi v položaj za menjavo priključkov.
Vrtljivo roko pomaknite šele, ko priključek miruje.
Aparat je iz varnostnih razlogov dovoljeno uporabljati le, ko so delujoči pogoni pokriti z zaščitnimi pokrovi (5, 8).
Pretočni sekljalnik lahko namestite oz. odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtikač ločen od vtičnice. Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.

Nevarnost poškodbe zaradi ostrih rezil!
Nikoli ne sezite z roko med ostra rezila in robove plošč za sekljanje.
Plošče za sekljanje primite vedno samo na robu!
Rezila mešalnika se ne dotikajte z rokami.

Nevarnost poškodbe zaradi vrtečega se rezila oz. pogona!
Nikoli ne sezite z roko v notranjost mešalnika! Mešalnik namestite oz. odstranite le, ko motor miruje! Mešalnik lahko poganjate le, ko je sestavljen in je pokrov zaprt.

Nevarnost oparin!
Pri obdelavi vročih živil uhaja para skozi lijak na pokrovu.
Dodajte največ 0,5 l vroče ali peneče tekočine.

Pomembno!
Aparat uporabljajte samo z originalnim priborom. Pri uporabi pribora upoštevajte priložena navodila za uporabo.
Uporabljajte vedno samo en priključek oz. pribor.

⚠ Razlaga simbolov na aparatu oz. priboru


Upoštevajte napotke v navodilih za uporabo.


Pozor! Vrteča se rezila.


Pozor! Vrteči se priključki.
Ne segajte z roko v odprtino za polnjenje.

Varnostni sistemi

Vklopna zaščita
Glejte tabelo »Delovni položaji«.
Aparat je mogoče vklopiti samo v **1. in 3. poziciji**:
- Ko je posoda (11) nameščena in ste je zasukali do zaskočitve in
- je nameščen zaščitni pokrov pogona mešalnika (8).

Zaščita proti nehotenemu vklopu
V primeru prekinitve električnega toka ostane aparat vklopljen, vendar motorja nato ni mogoče zagnati. Za ponovni vklop zasukajte vrtilno stikalo na **0/off**, nato aparat ponovno vklopite.

Zaščita pred preobremenitvijo
Če se motor med uporabo sam izklopi, to pomeni, da se je sprožila zaščita pred preobremenitvijo. Možen vzrok za zlom je obdelava prevelike količine živil.

Glede obnašanja pri sprožitvi varnostnega sistema glejte točko »Pomoč v primeru motenj«.
Navodila za uporabo opisujejo različne izvedbe aparata, glejte tudi pregled modelov (**slika M**).
Aparat ne terja vzdrževanja.

Pregled

Odprite strani s slikami. **Slika A**

Osnovni aparat

1 Tipka za sprostitev

2 Vrtljiva roka
Funkcija »Easy Armlift« za lažje pomikanje roke navzgor (glejte »Delovni položaji«).

3 Vrtilno stikalo
Po izklopu (položaj **0/off**) se aparat samodejno postavi v optimalni položaj za zamenjavo priključkov.
0/off = zaustavitev
M = hitro stikalo z najvišjim številom obratov, pridržite stikalo za želen čas mešanja.
1. – 7. stopnja, delovna hitrost:
1 = nizko število vrtljajev – počasi,
7 = visoko število vrtljajev – hitro.

4 Prikaz delovanja
Med delovanjem sveti
(vrtilno stikalo **M** ali **1–7**).
V primeru napake pri upravljanju aparata, pri sprožitvi elektronske zaščite oz. v primeru okvare, preberite poglavje »Pomoč v primeru motenj«.

5 Zaščitni pokrov pogona
Za snemanje zaščitnega pokrova pogona, pritisnite na njegov zadnji del in ga snemite.

6 Pogon za pretočni sekljalnik in ožemalnik agrumov (dodatni pribor*).
Če aparata ne uporabljate, namestite nanj zaščitni pokrov pogona.

7 Pogon za priključke (priključek za mešanje, gnetenje in stepanje) in mesoreznico (dodatni pribor *)

8 Zaščitni pokrov mešalnika

9 Pogon mešalnika (dodatni pribor *)
Če aparata ne uporabljate, namestite nanj zaščitni pokrov mešalnika.

10 Shranjevanje kabla
MUM54..: Pospravljanje kabla v predalček za kabel
MUM56..: Samodejno navijanje kabla:

Posoda s priborom

11 Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla

12 Pokrov

Priključki

13 Priključek za mešanje

14 Stepalnik

15 Priključek za gnetenje z odvajalnikom testa

16 Torbica za pribor
Za hrambo priključkov in plošč za sekljanje.

Pretočni sekljalnik

17 Tlačilo

18 Pokrov z odprtino za dodajanje sestavin

19 Plošča za sekljanje
19a Kombinirana plošča za rezanje – debelo in tanko
19b Kombinirana plošča za strganje – grobo in fino
19c Plošča za ribanje – srednje fina

20 Nosilec plošče

21 Ohišje z izpustno odprtino

Mešalnik *

22 Mešalni kozarec

23 Pokrov

24 Lijak

* Če kak del pribora ni zajet v obsegu dobave, ga lahko kupite pri vašem trgovcu ali servisu.

Delovni položaji — Slika B

⚠ ***Pozor!***
Za aparatom delajte le, ko so priključki oz. pribor v skladu s to tabelo nameščeni na pravilnem pogonu in v pravilnem položaju ter so v delovnem položaju.
Vrtljiva roka mora biti zaskočena v vsakem delovnem položaju.

Opozorilo
Vrtljiva roka je opremljena s funkcijo »Easy Armlift«, ki podpira roko pri pomiku navzgor.

Nastavitev delovnega položaja:

- Pritisnite tipko za sprostitev in pomaknite vrtljivo roko. Pomik podprite z roko.
- Pomaknite vrtljivo roko v želen položaj, dokler se ne zaskoči.

Položaj	Pogon		Delovna hitrost
1	7		1–7 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6		3–7 3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* Vstavitev/snetje priključkov za mešanje, gnetenje in stepanje; dodajanje večjih količin živil.

Upravljanje

Nevarnost telesnih poškodb!

Omrežni vtikač vtaknite v vtičnico šele, ko so zaključene vse priprave za delo z aparatom.

Pozor!

Delajte z aparatom le, če ima nameščene priključke/pribor v delovnem položaju.

Aparat ne sme delovati s prazno posodo.

Aparata in dele pribora ne izpostavljajte virom toplote. Deli niso primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

- Pred prvo uporabo temeljito očistite aparat in pribor (glejte »Čiščenje in vzdrževanje«).

Pomembna opomba

Tem navodilom za uporabo je priložena nalepka z orientacijskimi vrednostmi za delovno hitrost aparata pri uporabi različnih priključkov oz. pribora. Priporočamo, da etiketo namestite na aparat (**slika C**).

Priprava:

- Osnovni aparat postavite na gladko in čisto podlago.
- Izvlecite kabel (**slika D**).

MUM54..

Predalček za kabel:
Izvlecite kabel do želene dolžine.



MUM56..

Samodejno navijanje kabla:
Kabel z enim potegom izvlecite do želene dolžine (maks. 100 cm) in ga počasi spustite; kabel se bo zaskočil.
Zmanjšajte delovno dolžino kabla:
Rahlo potegnite kabel in pustite, da se odvije do želene dolžine.
Nato ponovno rahlo povlecite kabel in ga spustite; kabel je sedaj aretiran.



Pozor!

Pri navijanju kabla pazite, da se ta ne obrača.

Pri aparatih s samodejnim navijalnikom kabla, kabla ne porivajte ročno v aparat.

Če se kabel zatakne, ga v celoti izvlecite in ga še enkrat navijte.

- Omrežni vtič ponovno priključite.

Posoda in pribor

Nevarnost poškodbe zaradi vrtečih se priključkov!

Med delovanjem aparata nikoli ne sezite z roko v posodo. Z aparatom delajte le, ko je pokrov (12) nameščen!

Priključke menjajte le, ko pogon miruje.

Po izklopu rabi pogon nekaj časa, da se izteče in se postavi v položaj za menjavo priključkov.

Vrtljivo roko pomaknite šele, ko priključek miruje.

Aparat je iz varnostnih razlogov dovoljeno uporabljati le, ko so nedelujoči pogoni pokriti z zaščitnimi pokrovi (5, 8).

Pozor!

Posodo uporabite samo za delo s tem aparatom.

Priključek za mešanje (13)

Za mešanje testa, npr. umešanega testa



Stepalnik (14)

za stepanje beljaka, smetane in rahlega testa, npr. biskvitnega testa



Priključek za gnetenje (15)

Za gnetenje težkega testa in umešanje sestavin, ki naj ne bi bile sesekljane (npr. rozine, čokoladni lističi)



Delo s posodo in priključki **Slika E**



- Pritisnite tipko za sprostitev in postavite vrtljivo roko na **2.** pozicijo.
- Vstavitev posode:
  - Naprej nagnjeno posodo postavite na aparat in jo nato spustite.
  - Zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči.
- Odvisno od vrste obdelave, vtaknite priključek za mešanje, stepanje ali gnetenje v pogon mešalnika, dokler se ne zaskoči.

  Namig:
  Pri priključku za gnetenje sukajte odvajalnik testa, dokler se priključek za gnetenje ne zaskoči (**slika E-4b**).
- Sestavine, ki jih želite obdelati, dodajte v posodo.
- Pritisnite tipko za sprostitev in postavite vrtljivo roko na **1.** pozicijo.



- Namestite pokrov.
- Vrtilno stikalo postavite na želeno stopnjo.

Priporočamo:
- Priključek za mešanje:
  najprej umešajte s 1. stopnjo, nato izberite 7. stopnjo
- Stepalnik:
  7. stopnja, vmešajte s 1. stopnjo
- Priključek za gnetenje:
  Najprej umešajte s 1. stopnjo, nato gnetite s 3. stopnjo

Dopolnite sestavine
- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Sestavine napolnite skozi odprtino za polnjenje.

ali
- Snemite pokrov.
- Pritisnite tipko za sprostitev in postavite vrtljivo roko na **2.** pozicijo.



- Dodajte sestavine.

Po opravljenem delu
- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Izvlecite omrežni vtič.
- Snemite pokrov.
- Pritisnite tipko za sprostitev in postavite vrtljivo roko na **2.** pozicijo.



- Odstranite priključek s pogona.
- Odstranite posodo.
- Vse dele aparata očistite, glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«.

Pretočni sekljalnik

Nevarnost poškodbe!

Nikoli ne sezite z roko med ostra rezila in robove plošč za sekljanje.
Plošče za sekljanje primite vedno samo na robu!
Pretočni sekljalnik lahko namestite oz. odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtikač ločen od vtičnice.
Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.

Pozor!

Pretočni sekljalnik uporabljate le, ko je v celoti sestavljen. Pretočnega sekljalnika nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.
Pretočni sekljalnik uporabljajte samo v zgoraj navedenem delovnem položaju.

Zaščita pred preobremenitvijo **Slika F**

Za preprečitev večje škode večnamenskega sekljalnika v primeru preobremenitve, ima pogonska gred aparata zarezo (predvideno mesto zloma). V primeru preobremenitve se pogonska gred zlomi na tem mestu.
Nov nosilec s pogonsko gredjo lahko kupite pri servisu.

Kombinirana plošča za rezanje – debelo/tanko



Za rezanje sadja in zelenjave.
Obdelava na 5. stopnji.
Naziv na kombinirani plošči za rezanje:
»1« za debelo rezalno stran
»3« za tanko rezalno stran

Pozor!

Kombinirana plošča za rezanje ni primerna za rezanje trdega sira, kruha, žemljic ali čokolade. Kuhan krompir in krompir, ki se pri kuhanju ne razpade, režite le, ko je ohlajen.

Kombinirana plošča za strganje – grobo in fino



za strganje zelenjave, sadja in sira, razen trdega sira (npr. parmezan). Obdelava na 3. ali 4. stopnji.
Naziv na kombinirani plošči za strganje:
»2« za grobo stran plošče za strganje
»4« za fino stran plošče za strganje

Pozor!

Kombinirana plošča za strganje ni primeren za strganje orehov. Mehki sir strgajte samo z grobo stranjo plošče s stopnjo 7.

Plošča za ribanje – srednje fina



za ribanje surovega krompirja, trdega sira (npr. parmezan), ohlajene čokolade in orehov.
Obdelava na 7. stopnji.

Pozor!

Plošča za strganje ni primerna za ribanje mehkega in poltrdega sira.

Rokovanje s pretočnim sekljalnikom **Slika G**

- Pritisnite tipko za sprostitev in postavite vrtljivo roko na **2.** pozicijo.



- Vstavitev posode:
  - Naprej nagnjeno posodo postavite na aparat in jo nato spustite.
  - Zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči.



- Pritisnite tipko za sprostitev in postavite vrtljivo roko na **3.** pozicijo.
- Snemite zaščitni pokrov s pogona pretočnega sekljalnika (slika **C**-5a).
- Nosilec plošče pridržite na spodnjem koncu, pri tem morata oba konca kazati navzgor.
- Previdno položite ploščo za rezanje ali strganje na vrh nosilca plošče (slika **C**-6a). Pri kombiniranih ploščah pazite, da je želena stran obrnjena navzgor.
- Primite nosilec plošče na zgornjem koncu in ga vstavite v ohišje (slika **C**-6b).
- Namestite pokrov (pazite na oznake) in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.
- Pretočni sekljalnik namestite na pogon in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca (slika **C**-8).
- Vrtilno stikalo postavite na želeno stopnjo.
- ivila, ki jih želite obdelati, dodajte skozi odprtino in jih potisnite s tlačilcem.

Pozor!

Preprečite, da se obdelana živila nabirajo na izpustni odprtini.

Nasvet: Za enakomerne rezultate rezanja obdelujte tanjša živila v svežnjih.

Namig: Če se živila v večnamenskem sekljalniku zagozdijo, aparat izklopite, izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice, počakajte, da se ustavi pogon, snemite pokrov aparata in izpraznite odprtino za dodajanje sestavin.

Po opravljenem delu

- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Pretočni sekljalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Pokrov zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Odstranite nosilec plošče in ploščo. V ta namen pritisnite s prstom od spodaj na pogonsko gred (**slika H**).
- Dele očistite.

Mešalnik

Nevarnost poškodbe zaradi vrtečega se rezila oz. pogona!

Nikoli ne sezite z roko v notranjost mešalnika! Mešalnik namestite oz. odstranite le, ko motor miruje! Mešalnik lahko poganjate le, ko je sestavljen in je pokrov zaprt.

Nevarnost oparin!

Pri obdelavi vročih živil uhaja para skozi lijak na pokrovu. Dodajte največ 0,5 l vroče ali peneče tekočine.

Pozor!

Mešalnik se lahko poškoduje.
Ne obdelujte zamrznjenih sestavin (razen ledenih kockic). Mešalnik ne sme delovati v prazni posodi.

Delo z mešalnikom **Slika J**



- Pritisnite tipko za sprostitev in postavite vrtljivo roko na **4.** pozicijo.
- Snemite zaščitni pokrov mešalnika.
- Namestite posodico za mešanje (oznaka na ročaju se mora prekriti z oznako na osnovnem aparatu) in jo zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca do konca.
- Dodajte sestavine. Maksimalna količina tekočin = 1,25 l; maksimalna količina penečih ali vročih tekočin = 0,5 l; optimalna količina obdelave, trdna živila = 50 do 100 g;
- Namestite pokrov in ga privijte v nasprotni smeri urnega kazalca do konca v ročaj mešalnika. Pokrov se mora zaskočiti.
- Vrtilno stikalo postavite na želeno stopnjo.

Dopolnite sestavine (slika J-8)

- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Pokrov snemite in dodajte sestavine

ali

- Odstranite lijak in postopoma dodajajte trde sestavine v odprtino.

ali

- Dodajte vlažne sestavine skozi lijak.

Po opravljenem delu

- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Mešalnik zasukajte v smeri urnega kazalca in ga snemite.

Nasvet: Najbolje bo, če mešalnik očistite po končanem delu.

MUM5xxx.book Seite 35 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Čiščenje in nega

Pozor!

Ne uporabljajte nikakršnih peskovih čistilnih sredstev! Površino aparata se lahko poškoduje.

Čiščenje osnovnega aparata

Nevarnost električnega udara!

Osnovnega aparata nikoli ne potapljajte v tekočine in ga ne čistite pod tekočo vodo. Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnega aparata.

- Izvlecite omrežni vtič.
- Osnovni aparat in zaščitni pokrov pogona obrišite z vlažno krpo. Po potrebi uporabite tudi nekaj čistilnega sredstva.
- Nato aparat posušite s čisto in suho krpo.

Čiščenje posode in pribora

Posoda in priključki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Plastičnih delov ne smete zagozditi v pomivalnem stroju, ker lahko nastanejo nepopravljive deformacije!

Čiščenje večnamenskega sekljalnika

Vsi deli večnamenskega sekljalnika so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Nasvet: Za odstranjevanje barvnih oblog po obdelavi korenčka uporabite krpo in nekaj kapljic olja in s tem drgnite pretočni sekljalnik (razen plošč za sekljanje). Nato splaknite pretočni sekljalnik.

Čiščenje mešalnika

Nevarnost poškodbe zaradi ostrih rezil!

Rezila mešalnika se ne dotikajte z rokami.

Vrč za mešanje, pokrov in lijak so primerni za pomivanje v stroju.

Nasvet: Po obdelavi tekočin pogosto zadošča, da mešalnik očistite, ne da bi ga sneli z aparata. V ta namen dodajte malo vode s sredstvom za pranje posode v nameščen mešalnik. Vklopite mešalnik za nekaj sekund (stopnja M). Rabljeno vodo izpraznite in mešalnik splaknite s čisto vodo.

Pomembna opomba

Po potrebi očistite torbico za pribor. Upoštevajte napotke za čiščenje v žepku.

Hramba

Nevarnost telesnih poškodb!

Če aparata ne uporabljate, izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice.

Slika K

- Priključke in plošče za sekljanje pospravite v torbico za pribor.
- Torbico s priborom hranite v posodi.
- Glede hrambe v originalnem kartonu glejte **sliko L**.

Pomoč ob motnjah

Nevarnost telesnih poškodb!

Izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice, preden se lotite odpravljanja motnje.

Pomembna opomba

V primeru napake pri upravljanju aparata, sprožitvi elektronskih zaščitnih sistemov oz. okvari aparata, utripa indikator delovanja.

Vrtljiva roka mora biti zaskočena v vsakem delovnem položaju.

Najprej poskusite odpraviti težavo s pomočjo naslednjih napotkov.

Motnja

Aparat se ne zažene.

Odpravljanje težave

- Preverite oskrbo z električnim tokom.
- Preverite omrežni vtikač.
- Preglejte vrtljivo roko. Ali je položaj pravilen? Ali se je zaskočil?
- Privijte mešalnik oz. posodo do konca.
- Namestite pokrov mešalnika in ga zasukajte do konca.
- Zaščitne pokrove namestite na pogone, ki jih ne uporabljate.
- Zaščita proti nehotenemu vklopu je aktivna. Aparat postavite na **0/off** in nato nastavite želeno stopnjo.

Motnja
Aparat se med uporabo izklopi.
Sprožila se je zaščita pred obremenitvijo.
Obdelovali ste preveliko količino živil.
Odpravljanje težave
- Izklop aparata.
- Zmanjšajte količino. Ne prekoračite dovoljene maksimalne količine (glejte točko »Primeri uporabe«)!

Motnja
Pri delujočem pogonu ste nehote pritisnili na tipko za sprostitev. Vrtilna roka se pomakne navzgor. Pogon se izklopi, vendar se ne zaustavi v položaju za menjavo priključkov.
Odpravljanje težave
- Vrtilno stikalo postavite na položaj **0/off**.
- Postavite vrtljivo roko na **1.** pozicijo.
- Vklopite aparat (1. stopnja).
- Aparat ponovno izklopite.
  Priključek ostane v položaju za zamenjavo priključka.



Motnja
Mešalnik se ne zažene ali se med obdelavo ustavi; pogon »brenči«. Rezilo je blokirano.
Odpravljanje težave
- Aparat izklopite in izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice.
- Snemite mešalnik in odstranite oviro.
- Mešalnik ponovno namestite.
- Vklopite aparat.

Pomembna opomba
Če motnje ne morete odpraviti, se obrnite na našo servisno službo.

Primeri uporabe

Smetana



100–600 g
- Stepajte smetano s stepalnikom 1½ do 4 minute na 7. stopnji – odvisno od količine in lastnosti smetane.

Beljak



1 do 8 beljakov
- Beljak stepajte s stepalnikom 4 do 6 minut na 7. stopnji.

Biskvitno testo



Osnovni recept
2 jajci
2–3 žlice vroče vode
100 g sladkorja
1 vrečka vanilijevega sladkorja
70 g moke
70 g škroba
pecilni prašek po želji
- Sestavine (razen moke in škroba) stepajte s stepalnikom pribl. 4–6 minut na 7. stopnji dokler niso penaste.
- Vrtilno stikalo postavite na 1. stopnjo in umešajte presejano moko in škrob pribl. ½ do 1 minute, moko dodajate z žlico.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Umešano testo



Osnovni recept
3–4 jajc
200–250 g sladkorja
1 ščepec soli
1 vrečica vanilijevega sladkorja ali lupina polovice limone
200–250 g masla ali margarine (sobna temperatura)
500 g moke
1 vrečica pecilnega praška
125 ml mleka
- Sestavine mešajte s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–4 minut na 7. stopnji.

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept

Krhko testo





Osnovni recept
125 g masla (sobna temperatura)
100–125 g sladkorja
1 jajce
1 ščepec soli
nekaj limonine lupine ali vanilijevega sladkorja
250 g moke
pecilni prašek po želji
- Sestavine mešajte s priključkom za mešanje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 2–3 minute na 6. stopnji.

Od 500 g moke:
- Sestavine gnetite s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–4 minute na 3. stopnji.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Kvašeno testo

Osnovni recept
500 g moke
1 jajce
80 g maščobe (sobna temperatura)
80 g sladkorja
200–250 ml mlačnega mleka
25 g svežega kvasa ali 1 vrečica suhega kvasa
Lupina ½ limone
1 ščepec soli

- Sestavine obdelajte s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–6 minut na 3. stopnji.

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept

Testo za rezance

Osnovni recept
300 g moke
3 jajci
Po potrebi 1–2 žlici (10–20 g) mrzle vode

- Sestavine obdelujte pribl. 3 do 5 minut na 3. stopnji, dokler ne dobite voljnega testa.

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept

Krušno testo

Osnovni recept
750 g moke
2 vrečici suhega kvasa
2 žlički soli
450–500 ml tople vode
Sestavine obdelajte s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 4–5 minut na 3. stopnji.

Majoneza

2 jajci
2 žlički gorčice
¼ l olja
2 žlici limoninega soka ali kisa
1 ščepec soli
1 ščepec sladkorja
Sestavine morajo imeti enako temperaturo.

- Sestavine (razen olja) obdelujte v mešalniku nekaj sekund na 3. ali 4. poziciji.
- Mešalnik nastavite na 7. stopnjo in počasi vlivajte olje skozi lijak. Mešajte tako dolgo, dokler se majoneza ne emulgira.

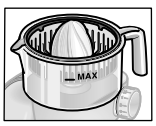
Majonezo hitro porabite, ne shranjujte jo.

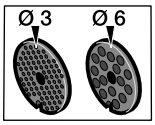
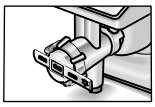
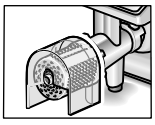
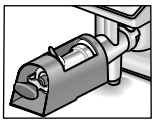
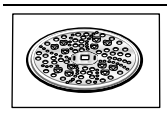
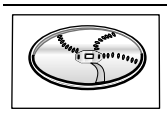
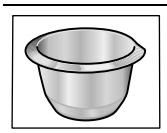
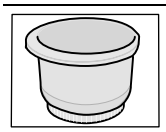
Namaz za kruh iz medu

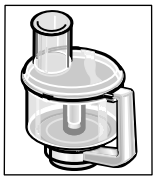
30 g masla (iz hladilnika, 7°C)
190 g medu (iz hladilnika, 7°C)

- Maslo narežite v manjše kose in ga stresite v mešalnik.
- Dodajte med in mešajte 15 sekund na 7. stopnji.

Dodaten pribor

	**MUZ5ZP1** Ožemalnik agrumov	Za ožemanje pomaranč, limon in grenivk.
	**MUZ5CC1** Sekljalnik kock	Za rezanje sadja in zelenjave v enakomerne kocke
	**MUZ5FW1** Mesoreznica	Za sekljanje svežega mesa za tartar biftek ali pečenko iz mletega mesa.

	**MUZ45LS1** Komplet luknjičastih plošč – fine (3 mm), grobe (6 mm)	Za mesoreznico MUZ5FW1. Fino za paštete in namaze, grobo za pečenice in slanino.
	**MUZ45SV1** Nastavek za brizgano pecivo	Za mesoreznico MUZ5FW1. S kovinsko šablono za 4 različne oblike peciva.
	**MUZ45RV1** Nastavek za ribanje	Za mesoreznico MUZ5FW1. za ribanje orehov, mandljev, čokolade in suhih žemljic.
	**MUZ45FV1** Nastavek za ožemanje sadja	Za mesoreznico MUZ5FW1. Za izdelavo kaše iz jagodnega sadja (razen malin), paradižnika in šipka. Istočasno pri ribezu samodejno odstrani peclje in koščice.
	**MUZ45PS1** Plošča za pommes frites	Za pretočni sekljalnik MUZ5DS1. Za rezanje surovega krompirja za pomfrit.
	**MUZ45AG1** Plošča za aziatsko zelenjavo	Za pretočni sekljalnik MUZ5DS1. Reže sadje in zelenjavo v drobne proge za aziatske zelenjavne jedi.
	**MUZ45RS1** Plošča za fino strganje	Za pretočni sekljalnik MUZ5DS1. Za ribanje surovega krompirja npr. za krompirjeve polpete ali cmoke.
	**MUZ45KP1** Plošča za strganje krompirja (za krokete)	Za pretočni sekljalnik MUZ5DS1. Za ribanje surovega krompirja za Rösti in krompirjeve krokete, za rezanje sadja in zelenjave v debele rezine.
	**MUZ5ER2** Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla	V posodi lahko obdelujete do 750 g moke s sestavinami.
	**MUZ5KR2** Posoda za mešanje iz plastike	V posodi lahko obdelujete do 750 g moke s sestavinami.

	**MUZ5MX1** Nastavek mešalnika iz plastike	Za mešanje pijač, izdelavo kaše iz sadja in zelenjave, pripravo majoneze, sekljanje sadja in orehov, drobljenje ledenih kock.
	**MUZ5MM1** Večnamenski mešalnik	Za sekljanje zelišč, zelenjave, jabolk in mesa, za strganje korenčka, redkvice in sira, za ribanje orehov in ohlajene čokolade.

Če kak del ni vsebovan v obsegu dobave, ga lahko dokupite pri vašem trgovcu ali servisu.

Navodila glede odlaganja na odpad



Ta aparat je označen skladno z evropsko smernico 2012/19/EU o starih električnih in elektronskih aparatih (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica daje okvir za prevzem in recikliranje starih aparatov, ki velja širom EU.

O aktualnih navodilih za odlaganje na otpad, se pozanimajte pri svojem strokovnem prodajalcu, ali pri občinski upravi.

Garancijski pogoji

Za ta aparat veljajo garancijski pogoji, ki jih je izdalo naše pristojno zastopstvo v državi, v kateri je bil aparat kupljen. Garancijske pogoje lahko kadarkoli dobite prek svojega strokovnega prodajalca, pri katerem ste kupili aparat, ali neposredno pri našem zastopstvu v državi.
Za uveljavitev garancijskih pogojev, je v vsakem primeru treba predložiti potrdilo o nakupu.

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.
Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.
A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében 40
A készülék részei 42
A készülék kezelése 44
Tisztítás és ápolás 47
Tárolás 47
Segítség üzemzavar esetén 47
Alkalmazási példák 48
Különleges tartozék 49
Környezetvédelmi tudnivalók 51
Garanciális feltételek 51

Az Ön biztonsága érdekében

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.
A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.
Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült.
Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben.
A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd „Felhasználási példák")!
Ez a készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására és habverésére alkalmas.
Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni. A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek.
A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.
Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

⚠ Általános biztonsági előírások

Áramütésveszély
A készüléket gyermekek nem használhatják.
A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.
A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.
A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

A készülék csak zárt térben használható. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.
Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt. A készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
A csatlakozóvezetéket ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.
Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.
A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

⚠ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély
Áramütés veszélye!
Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkához már minden előkészületet befejezett.
Soha ne merítse az alapgépet folyadékba és ne tartsa folyó víz alá.
Gőzüzemű tisztítót ne használjon.
A lengőkar állását ne változtassa meg, ha a készülék be van kapcsolva.
A meghajtómű teljes leállását meg kell várni.
A szerszámot/tartozékot csak akkor cserélje ki, ha a hajtómű teljesen leállt (kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig még forog).
A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki.
Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót.
Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozódugót.

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!
Ne nyúljon a forgó alkatrészekhez. A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. Csak felhelyezett fedéllel (12) dolgozzon!
A szerszámot csak a meghajtómű leállásakor cserélje – kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig fut még és a szerszámcsere kívánt helyzeténél áll le.
A lengőkart csak a szerszám leállását követően fordítsa el.
A készüléket biztonsági okokból csak akkor használja, ha a nem használt hajtóműveket letakarta a meghajtóművek védőfedelével (5, 8).
A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni. Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

Sérülésveszély az éles kés miatt!
Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg! A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!
Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le! A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

Forrázásveszély!
Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik.
Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Fontos!
A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.
Egyidejűleg csak egy szerszámot, ill. tartozékot használjon.

⚠ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése


Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.


Vigyázat! Forgó kések!


Vigyázat! Forgó szerszámok.
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

Biztonsági rendszerek

Bekapcsolásgátló
Lásd: „Munkapozíciók" táblázat
A készülék az **1. és 3. pozíciókban** csak akkor kapcsolható be:
- ha a tálat (11) betette és bekattanásig elfordította és
- a turmixgép hajtóművének védőfedelét (8) feltette.

Újrabekapcsolás elleni védelem
Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, de a motor az áramszünet után nem lép újra működésbe. Az ismételt bekapcsoláshoz forgassa a forgókapcsolót **0/off** állásba, azután kapcsolja be.

Túlterhelés elleni védelem
Ha a motor használat közben magától leáll, a túlterhelés elleni védelem aktiválódik.
Lehetséges ok túl nagy mennyiségű élelmiszer egyidejű feldolgozása.

Biztonsági rendszerek bekapcsolása utáni teendőket lásd: „Segítség üzemzavar esetén".
A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivitelű készülékek leírását (lásd modell választékot is, **M ábra**). A készülék nem igényel karbantartást.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt. **A ábra**

Alapgép

1 Kioldógomb

2 Lengőkar
„Easy Armlift" funkció a felfelé történő karmozgás elősegítéséhez (lásd „Munkapozíciók").

3 Forgatható kapcsoló
Kikapcsolás után (**0/off** állás) a készülék automatikusan a szerszámok cseréjéhez szükséges megfelelő pozícióba áll.
0/off = stop
M= pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.
1–7 fokozat, munkasebesség:
1 = alacsony fordulatszám – lassú,
7 = magas fordulatszám – gyors.

4 Működésjelző
Üzem közben világít (forgókapcsoló **M** vagy **1–7** állásban).
Villog, ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén, lásd a „Segítség üzemzavar esetén" fejezetet.

5 Meghajtásvédő fedél
A meghajtó védőfedelének levételéhez nyomja meg a hátsó részt és vegye le a fedelet.

6 Meghajtás a
– szeletelőhöz és a
– citrusgyümölcs-préshez (kiegészítő tartozék *).
Ha nem használja a készüléket, helyezze rá a meghajtásvédő fedelet.

7 Meghajtás a szerszámokhoz (keverőszár, habverőszár, dagasztószár) és a húsdarálóhoz (kiegészítő tartozék *)

8 Turmixgép-hajtómű védőfedél

9 Meghajtó a turmixgéphez (Különleges tartozék *)
Ha nem használja a készüléket, helyezze fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét.

10 Kábel tárolása
MUM54..: A kábelt a kábelrekeszben tárolja.
MUM56..: Automata kábelfeltekerő

Tál tartozékokkal

11 Nemesacél keverőtál

12 Fedél

Szerszámok

13 Keverőszár

14 Habverőszár

15 Dagasztószár tésztaterelővel

16 Tartozéktáska
A szerszámok és aprítótárcsák tárolásához.

Szeletelő

17 Tömőeszköz

18 Fedél betöltőnyílással

19 Aprítótárcsák
19a Forgó-vágótárcsa vastag/vékony
19b Forgó-őrlőtárcsa – durva/finom
19c Őrlőtárcsa közepes finomságú

20 Tárcsatartó

21 Ház kifolyónyílással

Turmixfeltét *

22 Turmixpohár

23 Fedél

24 Tölcsér

* Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben és az ügyfélszolgálatnál beszerezhető.

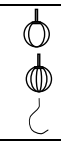
Munkapozíciók **B** ábra

⚠ ***Figyelem!***
A készüléket csak akkor szabad működtetni, ha a szerszám/tartozék a következő táblázat szerinti megfelelő meghajtóművön és megfelelő üzemelési állásban rögzítve lett.
A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

Megjegyzés:
A lengőkar „Easy Armlift" funkcióval van ellátva, mely a lengőkar felfelé történő mozgatását segíti.

Munkapozíció beállítása:

- A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart fordítsa el.
  Az egyik kezével segítse a mozgást.
- A lengőkart bekattanásig elforgatva állítsa a kívánt helyzetbe.

Pozíció	Meghajtás		Munkasebesség
1	7 		1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–
3	6 	 	3–7 3–5
4	9 		5–7
	7 		5–7

* A habverő-, keverőszár és dagasztószár behelyezése/kivétele; Nagy feldolgozási mennyiség hozzáadása.

A készülék kezelése

Sérülésveszély!

Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkához már minden előkészületet befejezett.

Figyelem!

A készüléket csak tartozékkal/szerszámmal felszerelve szabad üzemeltetni.

Ne járassa a készüléket üresen.

A készüléket és a tartozékokat ne tegye ki hőforrásnak. A készülék részei nem alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.

- A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás" c. fejezetet.

Fontos tudnivaló

Ebben a használati utasításban egy matrica található a készülék szerszámok, ill. tartozékok használatakor érvényes munkasebességére vonatkozó irányértékekkel. Ajánlott a matricát a készülékre ragasztani (**C ábra**).

Előkészítés

- Állítsa az alapkészüléket sima és tiszta felületre.
- Húzza ki a kábelt (**D ábra**).

MUM54..
Kábeltartó rekesz:
A kábelt húzza ki a kívánt hosszúságra.



MUM56..
Automata kábelfeltekerő:
A kábelt egy mozdulattal a kívánt hosszúságra húzza ki (max. 100 cm) és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.
A kábel-munkahosszúság csökkentéséhez: könnyedén húzza meg és hagyja a kívánt hosszúságra feltekeredni. Majd könnyedén ismét húzza meg a kábelt és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.



Figyelem!

A kábelt visszacsévélés közben ne csavarja el.
A kábelfeltekerő automatával felszerelt készüléken ne tolja vissza kézzel a kábelt.
Ha a kábel beszorult, húzza ki egészen, és aztán hagyja feltekeredni.

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Tál és szerszámok

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. Csak felhelyezett fedéllel (12) dolgozzon!
A szerszámot csak a meghajtómű leállásakor cserélje – kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig fut még és a szerszámcsere kívánt helyzeténél áll le. A lengőkart csak a szerszám leállását követően fordítsa el.
Biztonsági okokból a készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók (5, 8) védőfedéllel vannak lezárva.

Figyelem!

A tálat csak akkor használja, ha ezzel a készülékkel dolgozik.

Keverőszár (13)
tészták keveréséhez, pl. kevert tésztákhoz.



Habverőszár (14)
tojásfehérje, tejszín és könnyű tészták felveréséhez, pl. piskótatésztához.



Dagasztószár (15)
nehéz tészta gyúrásához, és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocska).



Műveletek a tállal és a szerszámokkal **E ábra**



- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **2**-es pozícióba.
- Helyezze be a tálat:
  - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
  - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszárat, habverőszárat vagy dagasztószárat bekattanásig be kell nyomni a meghajtásba.
  Megjegyzés:
  Dagasztószár esetében a tésztaterelőt el kell forgatni, amíg a dagasztószár be nem akad (**E-4b ábra**).
- A feldolgozandó hozzávalókat töltse a tálba.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az **1**-es pozícióba.



- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

Javaslatunk:
- Keverőszár:
  először 1-es fokozaton keverje össze, majd válassza a 7-es fokozatot
- Habverőszár:
  7-es fokozattal indítsa, majd 1-es fokozatra kapcsolja vissza
- Dagasztószár:
  először 1-es fokozaton használja (bekeverés), azután állítsa 3-as fokozatra.

A hozzávalók utántöltése
- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A hozzávalókat a fedélen lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni.

  vagy
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **2**-es pozícióba.



- Töltse be a hozzávalókat.

A munka befejezése után
- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **2**-es pozícióba.



- A szerszámot vegye ki a meghajtóból.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Szeletelő

Sérülésveszély

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!
A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni.
Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

Figyelem!

A szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A szeletelőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken.
A szeletelőt csak a bemutatott üzemeltetési helyzetben szabad működtetni.

Túlterhelés elleni védelem **F ábra**

A készüléken, a szeletelő túlterheléséből fakadóan keletkező nagyobb károk elkerülése érdekében a szeletelő hajtótengelyén kialakításra került egy bevágás (tervezett törési hely).
Túlterhelés esetén a hajtótengely ezen a helyen törik el.
Új tárcsatartó és a hozzátartozó hajtótengely a vevőszolgálatnál kapható.

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony



gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.
Feldolgozás 5. fokozaton.
Jelölés a forgó-vágótárcsán:
„1” vastag vágási oldalhoz
„3” vékony vágási oldalhoz

Figyelem!

A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletésére. Főtt, nem szétfövő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-őrlőtárcsa – durva/finom



gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.
Feldolgozás 3. vagy 4. fokozaton.
Jelölés a forgó-őrlőtárcsán:
„2” durva őrlési oldalhoz
„4” finom őrlési oldalhoz

Figyelem!

A forgó-őrlőtárcsa nem alkalmas dió-, mogyoróforgács készítésére. Puha sajtot csak a durva oldalával 7. fokozaton reszeljen.

Őrlőtárcsa – közepes finomságú



nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához.
Feldolgozás 7. fokozaton.

Figyelem!

A reszelőkorong nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Munka a szeletelővel **G ábra**

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **2**-es pozícióba.



- Helyezze be a tálat:
  - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
  - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.



- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az **3**-as pozícióba.
- A szeletelő meghajtása előtt vegye le a hajtómű védőfedelét (**G**-5a ábra).
- Tartsa meg a tárcsatartót az alsó végénél fogva. Közben mindkét hegynek felfelé kell mutatnia.
- Óvatosan helyezze a tárcsatartó hegyeire a kívánt vágó- vagy őrlőtárcsát (**G**-6a ábra). A forgótárcsánál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
- Fogja meg a tárcsatartót a felső végénél fogva, és helyezze a házba (**G**-6b ábra).
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre) és az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el ütközésig.
- Helyezze a szeletelőt a **G**-8 ábrán látható módon a hajtásra, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

Figyelem!

Kerülje el a szeletelni kívánt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

Tipp: Egyenletes vágáshoz a vékony vágnivalót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés: Ha a feldolgozandó élelmiszer megakad a szeletelőben, kapcsolja ki a konyhai gépet, a hálózati csatlakozót húzza ki, várja meg, míg a hajtómű megáll, vegye le a szeletelő fedelét és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye le a tárcsatartót a tárcsával együtt. Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a meghajtótengelyt (**H ábra**).
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Turmixfeltéthez

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!
A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!
A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

Forrázásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik.
Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

A turmixgép megsérülhet. Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka).
Ne járassa a turmixgépet üresen.

Munka a turmixgéppel **J ábra**



- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **4**-es pozícióba.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmixpoharat (a markolaton lévő jelölés a készüléken levő jelölésen legyen), és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.
  Maximális folyékony mennyiség = 1,25 liter;
  maximális habos vagy forró folyadékmennyiség = 0,5 liter;
  optimális feldolgozási mennyiség, szilárd = 50–100 gramm;
- Tegye fel a fedelet, és fordítsa el a turmixfeltét fogójába ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. A fedélnek be kell reteszelnie.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

A hozzávalók utántöltése (J-8. ábra)

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat

vagy

- vegye ki a tölcsért, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcséren keresztül.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A turmixgépet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.

Tipp: A turmixfeltétet használat után azonnal tisztítsa meg.

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

Az alapgép tisztítása

Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.
Gőzüzemű tisztítót ne használjon.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az alapkészüléket és a meghajtók védőfedelét nedves törlővel tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

A tál és a szerszámok tisztítása

A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók.

A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert a mosogatás folyamán ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

Szeletelő tisztítása

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógépben.

Tipp: A pl. sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis ételolajat egy törlőruhára, és azzal dörzsölje át a szeletelőt (az aprítótárcsákat ne). Ezután mossa el a szeletelőt.

A turmixfeltét tisztítása

Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.

A turmixpohár, a fedél és a tölcsér mosogatógépben mosható.

Hasznos tanácsok: Folyadékok feldolgozását követően gyakran elegendő a mixert úgy megtisztítani, hogy azt levenné a készülékről.
Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe.
Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (M fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Fontos tudnivaló

Szükség esetén tisztítsa meg a tartozéktáskát. Vegye figyelembe a táskában lévő ápolási útmutatást.

Tárolás

Sérülésveszély!

Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót.

K ábra

- A szerszámokat és az aprítótárcsákat a tartozéktáskában tárolja.
- A tartozéktáskát a tálban tárolja.
- A tárolást az eredeti csomagolásban lásd **L ábra**.

Segítség üzemzavar esetén

Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozódugót.

Fontos tudnivaló

Ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték illetve a készülék meghibásodása esetén villog a működésjelző.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

A fellépő problémát először az alábbi útmutatások segítségével próbálja meg elhárítani.

Hibajelenség

A készülék nem indul el.

A hiba elhárítása

- Ellenőrizze az áramellátást.
- Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót.
- Ellenőrizze a lengőkart.
  Megfelelő pozícióban van? A helyére kattant?
- A turmixfeltétet ill. a tálat fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a turmixfeltét fedelét, és csavarja rá ütközésig.
- A meghajtómű védőfedeleit a nem használt meghajtókra tegye fel.
- Az újrabekapcsolás elleni védelem aktív.
  A készüléket állítsa **0/off** helyzetbe, és azután kapcsolja vissza a kívánt fokozatra.

Hibajelenség
A készülék használat közben kikapcsol.
A túlterhelés elleni védelem mostantól aktív.
Túl sok élelmiszert dolgozott fel egyidejűleg.
A hiba elhárítása
- Kapcsolja ki a készüléket.
- Csökkentse a feldolgozási mennyiséget. Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd „Felhasználási példák")!

Hibajelenség
Járó hajtás mellett véletlenül megnyomta a kireteszelő gombot.
A lengőkar felfelé mozog. A hajtás lekapcsol, de nem a szerszámcseréhez megfelelő helyzetben áll meg.
A hiba elhárítása
- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Mozgassa a lengőkart **1**. helyzetbe.
- Kapcsolja be a készüléket (1-es fokozat).
- Kapcsolja ki újra a készüléket. A szerszám a szerszámcseréhez megfelelő helyzetben áll meg.

Hibajelenség
A turmixgép nem kezd el működni vagy használat közben leáll, a meghajtómű „zúg" A kés blokkolva van.
A hiba elhárítása
- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót.
- Vegye le a turmixfeltétet és távolítsa el az akadályt.
- A turmixfeltétet ismét helyezze vissza.
- Kapcsolja be a készüléket.

Fontos tudnivaló
Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Alkalmazási példák

Tejszínhab

100 g–600 g
- A tejszínt 1½–4 percig 7-es fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságától függően) a habverőszárral verje fel.

Tojásfehérje-hab

1–8 tojásfehérje
- A tojásfehérjét 4–6 percig 7-es fokozaton verje fel a habverőszárral.

Piskótatészta

Alaprecept
2 tojás
2–3 evőkanál forró víz
100 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
70 g liszt
70 g étkezési keményítő
esetleg sütőpor
- A hozzávalókat (a liszt és az étkezési keményítő kivételével) a habverőszárral kb. 4–6 percig 7-es fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1-es fokozatra és az átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb. ½–1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept
3–4 tojás
200–250 g cukor
1 csipet só
1 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja
200–250 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)
500 g liszt
1 csomag sütőpor
125 ml tej
- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 7-es fokozaton.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

Omlós tészta

Alaprecept
125 g vaj (szobahőmérsékletű)
100–125 g cukor
1 db tojás
1 csipet só
kevés citromhéj vagy vaníliás cukor
250 g liszt
esetleg sütőpor
- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 2–3 percig a 6-os fokozaton.

500 g-nál nagyobb lisztmennyiség esetén:
- A dagasztószárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 3-as fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kelt tészta



Alaprecept
500 g liszt
1 db tojás
80 g zsír (szobahőmérsékletű)
80 g cukor
200–250 ml langyos tej
25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő
½ citrom héja
1 csipet só

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–6 percig a 3-as fokozaton.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

Metélt tészta



Alaprecept
300 g liszt
3 tojás
igény szerint 1–2 evőkanál (10–20 g) hideg víz

- Az összetevőket kb. 3–5 percig 3. fokozaton gyúrja össze.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

Kenyértészta



Alaprecept
750 g liszt
2 csomag száraz élesztő
2 tk só
450–500 ml meleg víz
A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–5 percig az 5-ös fokozaton.

Majonéz



2 tojás
2 teáskanál mustár
¼ l olaj
2 evőkanál citromlé vagy ecet
1 csipet só
1 csipet cukor
A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 3-as vagy 4-es fokozaton dolgozza fel a turmixgépben.
- A turmixgépet kapcsolja a 7-es fokozatra, és az olajat a tölcséren keresztül lassan adja hozzá és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.

A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.

Mézes krém (kenyérre)

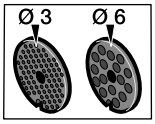
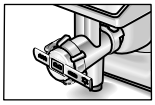
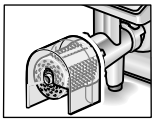
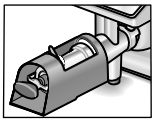
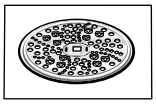
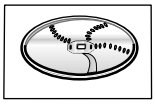
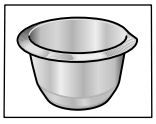
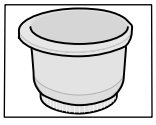


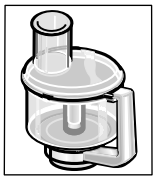
30 g vaj (a hűtőből 7 °C)
190 g méz (a hűtőből 7 °C)

- A vajat kis darabokra vágva tegye a turmix-feltétbe.
- Adja hozzá a mézet, és keverje 7-es fokozaton 15 másodpercig.

Különleges tartozék

	**MUZ5ZP1** Citrus-gyümölcsprés	Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.
	**MUZ5CC1** Aprító	Gyümölcsök és zöldségek azonos méretű kockára vágásához.
	**MUZ5FW1** Húsdaráló	Friss hús aprításához tatár beefsteakhez vagy fasírthoz.

	**MUZ45LS1** Lyuktárcsa-készlet finom (3 mm), durva (6 mm)	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Finom a pástétomokhoz és szendvicskrémekhez, durva a sült kolbászhoz és szalonnához.
	**MUZ45LS1** Kinyomós süteményelőtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Fémsablonokkal 4 különböző süteményformához
	**MUZ45RV1** Reszelő előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Dió, mandula, csokoládé forgácsolásához és szárított zsemle reszeléséhez.
	**MUZ45FV1** Gyümölcsprés-előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Bogyós gyümölcsök, kivéve málna, paradicsom és csipkebogyó préseléséhez. Egyidejűleg pl. a ribizlit a készülék automatikusan kimagozza, szárát eltávolítja.
	**MUZ45PS1** Hasábburgonya-szeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya hasábburgonyává történő aprításához.
	**MUZ45AG1** Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja az ázsiai zöldséges ételekhez.
	**MUZ45RS1** Reszelőkorong, durva	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya reszeléséhez pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.
	**MUZ45KP1** Krumplilángos-tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.
	**MUZ5ER2** Nemesacél keverőtál	A tálban maximum 750 g lisztet plusz a hozzávalókat lehet feldolgozni.
	**MUZ5KR2** Műanyag- keverőtál	A tálban maximum 750 g lisztet plusz a hozzávalókat lehet feldolgozni.

	**MUZ5MX1** Keverő felsőrész műanyag	Italok turmixolásához, gyümölcsök és zöldségek pürésítéséhez, majonéz készítéséhez, gyümölcs és dió aprításához, jégkocka aprításához.
	**MUZ5MM1** Multifunkciós mixer	Fűszerek, zöldségek, alma és hús aprításához, répa, retek és sajt reszeléséhez, dió- és csokoládéforgács készítéséhez.

Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben vagy az ügyfélszolgálatnál beszerezhető.

Környezetvédelmi tudnivalók



A készülék a 2012/19/EK, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.
Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.
Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.
A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.
Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld 52
Overblik 54
Betjening 56
Rengøring og pleje 58
Opbevaring 59
Hjælp i tilfælde af fejl 59
Eksempler på brug 60
Ekstratilbehør 61
Bortskaffelse 63
Garantibetingelser. 63

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 landbrugs-mæssige 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“)!
Dette apparat er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer.
Må ikke bruges til at forarbejde 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.
Apparater 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 med forkert brug.

Apparatet er ikke legetøj for børn. Apparatet må ikke bruges uden opsyn. Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.
Kun for brug i lukkede rum. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede. Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.
Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke gennemføres af børn uden opsyn. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en 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 motorenheden i væske og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprenser. Indstil ikke svingarmen, mens apparatet er tændt. Vent til drevet står helt stille.
Udskift kun redskab/tilbehør, når drevet 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 netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!
Stik ikke fingrene ind i roterende dele. Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Arbejd kun med påsat låg (12)!
Udskift kun redskab, når drevet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille.
Apparatet kan af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (5, 8).
Hurtigsnitteren må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!
Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!
Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille! Blenderen må kun anvendes, når den er samlet rigtigt og låget er sat på.

Fare for skoldning!
Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Vigtigt!
Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.
Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsvejledninger.
Brug kun et redskab hhv. et tilbehør ad gangen.

⚠ 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 „Arbejdspositioner“
Apparatet kan kun tændes i **pos. 1 og 3**:
– hvis skålen (11) er sat i og drejet fast indtil den falder i hak og
– beskyttelseslåget til blenderdrevet (8) er sat på.

Genindkoblingssikring
Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt, men motoren går herefter ikke i gang igen. For at genindkoble apparatet drej drejekontakten hen på **0/off** og så tænd for det igen.

Overbelastningssikring
Slukker motoren automatisk under brug, er overbelastningssikringen aktiveret. En mulig årsag kan være, at for store mængder levnedsmidler er blevet forarbejdet på en gang.
Om opførsel ved aktivering af et af sikkerhedssystemerne se „Hjælp i tilfælde af fejl“.
Brugsvejledningen beskriver forskellige udførelser, se også modeloversigt (**billede M**).
Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Overblik

Fold billedsiderne ud. **Billede A**

Motorenhed

1 **Sikkerhedsknap**
2 **Svingarm**
„Easy Armlift“-funktion til understøttelse af armens bevægelse opad (se „Arbejdspositioner“).
3 **Drejekontakt**
Efter slukningen (position **0/off**) kører apparatet automatisk i den optimale position til udskiftning af redskaberne.
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
Trin **1–7**, arbejdshastighed:
1 = lavt omdrejningstal – langsom,
7 = højt omdrejningstal – hurtig.
4 **Driftsindikator**
Lyser under driften (drejekontakt på **M** eller **1–7**).
Blinker, hvis apparatet betjenes forkert, hvis den elektroniske sikring udløses hhv. hvis der opstår en defekt på apparatet, se kapitel „Hjælp i tilfælde af fejl“.

5 Beskyttelseslåg til drevudtag
Til aftagning af beskyttelseslåget til drevudtag tryk på det bageste område og tag låget af.

6 Drev til
– hurtigsnitter og
– citruspresse (ekstratilbehør *).
Sæt beskyttelseslåget til drevudtag på, når drevet ikke er i brug.

7 Drev til redskaber (røreris, piskeris, æltekrog) og kødhakker (ekstratilbehør *)

8 Beskyttelseslåg til blenderdrev

9 Drevudtag til blender (ekstratilbehør *)
Sæt beskyttelseslåget til blenderdrevet på, når blenderen ikke er i brug.

10 Kabelopbevaring
MUM54..: Opbevar kablet i kabelrummet
MUM56..: Kabeloprulleautomatik

Skål med tilbehør

11 Røreskål af rustfrit stål

12 Låg

Redskaber

13 Røreris

14 Piskeris

15 Æltekrog med dejskraber

16 Tilbehørstaske
Til opbevaring af redskaber og finhaknings-skiver.

Hurtigsnitter

17 Stopper

18 Låg med påfyldningsskakt

19 Finhakningsskiver
19a Vende-skæreskive – tyk/tynd
19b Vende-raspskive – grov/fin
19c Riveskive – middelfin

20 Skiveholder

21 Hus med udgangsåbning

Blender *

22 Blenderbæger

23 Låg

24 Tragt

* Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen og hos kundeservice.

Arbejdspositioner Billede E

⚠ ***OBS!***

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt på den rigtige drev og i den rigtige position efter denne tabel og befinder sig i arbejdsstilling.
Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Bemærk:
Svingarmen er udstyret med „Easy Armlift"-funktionen, der understøtter svingarmens bevægelse opad.

Indstilling af arbejdsposition:

- Tryk på sikkerhedsknappen og bevæg svingarmen.
  Understøt bevægelsen med en hånd.
- Bevæg svingarmen, til den falder i hak i den ønskede position.

Position	Drev		Arbejdshastighed
1	7		1–7
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–7
4	9		5–7
	7		5–7

* Isætning/aftagning af røreris, piskeris og æltekrog; Tilsætning af store forarbejdningsmængder.

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 arbejdsstilling.

Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt.

Udsæt ikke apparat og tilbehørsdele for varmekilder. Delene er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

- Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje".

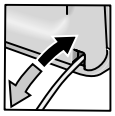
Vigtig henvisning

I nærværende brugsvejledning findes en etiket med vejledende værdier for apparatets arbejdshastighed, ved brug af redskaber hhv. tilbehør.
Vi anbefaler, at denne etiket anbringes på apparatet (**billede C**).

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Træk kablet ud (**billede D**).

MUM54..
Kabelrum:
Træk kablet ud i den ønskede længde.



MUM56..
Kabeloprulleautomatik:
Træk kablet i et træk ud i den ønskede længde (maks. 100 cm) og slip det langsomt; kablet er fastlåst.
Kablets arbejdslængde reduceres:
træk let i kablet og rull det op indtil den ønskede længde er nået.
Træk herefter igen let i kablet og slip det langsomt; kablet er fastlåst.



OBS!

Kablet må ikke drejes, når det skubbes ind.
Kablet må ikke skubbes manuelt ind, hvis apparatet er udstyret med kabeloprulleautomatik. Hvis kablet kommer til at sidde i klemme, træk kablet helt ud og så rull det op igen.

- Sæt netstikket i.

Skål og redskaber

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften.
Arbejd kun med påsat låg (12)!
Udskift kun redskab, når drevet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille.
Apparatet må af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (5, 8).

OBS!

Brug kun skålen til arbejde med dette apparat.

Røreris (13)
til at røre dej, f.eks. rørdej



Piskeris (14)
til at piske æggehvider, fløde og til at piske let dej, f.eks. lagkagedej



Æltekrog (15)
til at ælte tung dej og til at iblande ingredienser, som ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade)



Arbejde med skål og redskaber **Billede E**



- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Skålen isættes:
  - vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
  - drej den mod venstre, indtil den falder i hak.
- Alt efter arbejdsopgave stik det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog) ind i drevet, indtil det falder i hak.
  Bemærk:
  Ved æltekrogen drej dejskraberen, indtil æltekrogen kan falde i hak (**billede E–4b**).
- Kom ingredienserne der skal forarbejdes i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **1**.



- Sæt låget på.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Vor anbefaling:
- Røreris:
  først rør ind på trin 1, herefter vælg trin 7
- Piskeris:
  Trin 7, rør ind på trin 1
- Æltekrog:
  først rør ind på trin 1, herefter ælt på trin 3

Påfyldning af flere ingredienser
- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Påfyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen i låget.
  eller
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.



- Fyld ingredienserne i.

Efter arbejdet
- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.



- Tag redskabet ud af drevet.
- Tag skålen ud.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Hurtigsnitter

Kvæstelsesfare

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne! Hurtigsnitteren må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

OBS!

Hurtigsnitteren må kun benyttes, når den er helt samlet. Hurtigsnitteren må aldrig samles på motorenheden. Hurtigsnitteren må kun bruges i den angivne driftsposition.

Beskyttelse mod overbelastning **Billede F**

Hurtigsnitterens drivaksel har et hak (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis hurtigsnitteren overbelastes.
Drivakslen brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning.
En ny skiveholder med drivaksel kan købes hos kundeservice.

Vende-skæreskive – tyk/tynd



til skæring af frugt og grønt.
Forarbejdning på trin 5.
Betegnelse på vende-skæreskive:
„1“ for den tykke skæreside
„3“ for den tynde skæreside

OBS!

Vende-skæreskiven er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte, fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Vende-raspskive – grov/fin



til raspning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).
Forarbejdning på trin 3 eller 4.
Betegnelse på vende-raspskive:
„2“ for den grove raspside
„4“ for den fine raspside

OBS!

Vende-raspskiven er ikke egnet til raspning af nødder. Blød ost må kun raspes med den grove side på trin 7.

Riveskive – middelfin



til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.
Forarbejdning på trin 7.

OBS!

Riveskiven er ikke egnet til at rive blød ost og skæreost.

Arbejde med hurtigsnitteren **Billede G**
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.



- Skålen isættes:
  - vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
  - drej den mod venstre, indtil den falder i hak.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **3**.



- Tag beskyttelseslåget til drevudtag af drevet på hurtigsnitteren (billede G-5a).
- Hold fast skiveholderen i den nederste ende, her skal de begge spidser pege opad.
- Anbring den ønskede skære- eller raspskive forsigtigt på spidserne af skiveholderen (billede G-6a). Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den ønskede side peger opad.
- Tag fat i den øverste ende på skiveholderen og sæt den ind i huset (billede G-6b).

- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det mod højre indtil stop.
- Sæt hurtigsnitteren på drevet og drej den mod højre indtil stop som vist i billede **G**-8.
- Stil drejekontakten på det anbefalte trin.
- Kom fødevarerne der skal forarbejdes i påfyldningsskakten og skub dem ned med stopperen.

OBS!

Undgå tilstopning af det som skæres i udgangsåbningen.

Tip: Forarbejd tynde levnedsmidler i bundter, det giver et mere ensartet snit.

Bemærk: Hvis fødevarerne der skal forarbejdes klemmer sig fast i hurtigsnitteren, sluk for køkkenmaskinen, træk netstikket ud af stikkontakten, vent til drevet står stille, tag låget af hurtigsnitteren og tøm påfyldningsskakten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Drej hurtigsnitteren mod venstre og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag skiveholder med skive ud. Tryk hertil med fingeren mod drivakslen nedefra (**billede H**).
- Rengør delene.

Blender

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille! Blenderen må kun anvendes, når den er samlet rigtigt og låget er sat på.

Fare for skoldning!

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

OBS!

Blenderen kan beskadiges.
Forarbejd ikke dybfrossede ingredienser (undtagen isterninger). Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.

Arbejde med blenderen **Billede J**



- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **4**.
- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevet.
- Sæt blenderbægeret på (markering på greb skal være ud for markering på motorenhed) og drej det mod venstre indtil stop.
- Fyld ingredienserne i.
  Maks. mængde, væske = 1,25 liter; maks. mængde skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
  optimal forarbejdningsmængde, fast = 50 til 100 gram;
- Sæt låget på og drej det mod venstre indtil stop ind i blendergrebet.
  Låget skal være faldet i hak.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser (billede J-8)

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Tag låget af og fyld ingredienserne i

eller

- tag tragten ud og fyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen

eller

- fyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Drej blenderen mod højre og tag den af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af motorenhed

Risiko for strømstød!

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

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenhed og beskyttelseslåg til drevuttag af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Derefter tør apparatet af med en tør klud.

MUM5xxx.book Seite 59 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Rengøring af skål og redskab
Skål og redskaber kan tåle opvaskemaskine.
Plastdele må ikke klemmes fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret under opvasken!

Rengøring af hurtigsnitter
Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaskemaskine.
Tip: Til at fjerne den røde belægning efter forarbejdning af f.eks. gulerødder kom en smule spiseolie på en klud og gnid med den hen over hurtigsnitteren (ikke over finhakningsskiverne). Skyl herefter hurtigsnitteren.

Rengøring af blender

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

Blenderbæger, låg og tragt kan tåle opvaskemaskine.
Tip: Efter forarbejdning af væsker behøver man normalt ikke at tage blenderen af apparatet for at rengøre den. Kom en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blenderen. Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin M). Hæld opvaskevandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Vigtig henvisning
Rengør tilbehørstasken efter behov. Følg plejehenvisningerne i tasken.

Opbevaring

Fare for kvæstelser!

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Billede K
- Gem redskaber og finhakningsskiver i tilbehørstasken.
- Opbevar tilbehørstasken i skålen.
- Til opbevaring i den originale emballage, se **billede L**.

Hjælp i tilfælde af fejl

Fare for kvæstelser!

Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

Vigtig henvisning
Forkert betjening af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer hhv. en defekt på apparatet vises med en blinkende drifts-indikator.

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.
Forsøg først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende henvisninger.

Fejl
Apparatet starter ikke.
Afhjælpning
- Kontrollér strømtilførslen.
- Kontrollér netstikket.
- Kontrollér svingarmen. Rigtig position? Faldet i hak?
- Drej blenderen hhv. skålen fast indtil stop.
- Sæt blenderlåget på og drej det fast indtil stop.
- Sæt beskyttelseslåg til drevudtag på de drevudtag, der ikke er i brug.
- Genindkoblingssikringen er aktiv. 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 fødevarer på en gang.
Afhjælpning
- Sluk for apparatet.
- Reducér forarbejdningsmængden. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“)!

Fejl
Sikkerhedsknappen blev ved en fejltagelse betjent, mens drevet var i gang.
Svingarmen bevæger sig opad.
Drevet slukker, men bliver ikke stående i den position, hvor redskabet skiftes.
Afhjælpning
- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Stil svingarmen i position **1**.
- Tænd for apparatet (trin 1).
- Sluk for apparatet igen.
  Redskabet bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes.



Fejl
Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevet „brummer". Kniven er blokeret.
Afhjælpning
- Sluk for apparatet og træk netstikket ud.
- Tag blenderen af og fjern hindringen.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.

Vigtig henvisning
Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte kundeservice.

Eksempler på brug

Piskefløde



100 g–600 g
- Forarbejd fløden i 1½ til 4 minutter på trin 7 – afhængigt af flødens mængde og egenskaber, med piskeriset.

Æggehvider



1 til 8 æggehvider
- Forarbejd æggehviderne i 4 til 6 minutter på trin 7 med piskeriset.

Lagkagedej



Grundopskrift
2 æg
2–3 spsk varmt vand
100 g sukker
1 pakke vanillesukker
70 g mel
70 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 drejekontakten på trin 1 og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

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
125 ml mælk
- Rør alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 7 med røreriset.

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift

Mørdej




Grundopskrift
125 g smør (rumtemperatur)
100–125 g sukker
1 æg
1 knivspids salt
en smule citronskal eller vanillesukker
250 g mel
evt. bagepulver
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 2–3 minutter på trin 6 med røreriset.

Fra 500 g mel:
- Ælt alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 3 med ældtekrogen.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Gærdej



Grundopskrift
500 g mel
1 æg
80 g fedt (rumtemperatur)
80 g sukker
200–250 ml lunken mælk
25 g frisk gær eller 1 pakke tørgær
skal af ½ citron

1 knivspids salt

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–6 minutter på trin 3 med ældtekrogen.

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift

Nudeldej



Grundopskrift

300 g mel

3 æg

Efter behov 1–2 spsk. (10–20 g) koldt vand

- Forarbejd alle ingredienser i ca. 3 til 5 minutter på trin 3 til en dej.

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift

Brøddej



Grundopskrift

750 g mel

2 pakker tørgær

2 tsk salt

450–500 ml varmt vand

Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 4–5 minutter på trin 3 med ældtekrogen.

Mayonnaise



2 æg

2 tsk sennep

¼ l olie

2 spsk citronsaft eller eddike

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Forarbejd ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på trin 3 eller 4 i blenderen.
- Stil blenderen på trin 7 og hæld langsomt olie gennem tragten og bland det hele, til mayonnaisen emulgerer.

Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid og ikke opbevares.

Smørpålæg med honning

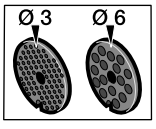


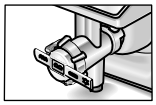
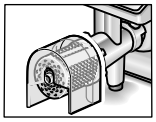
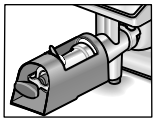
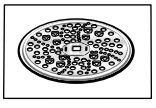
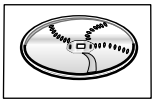
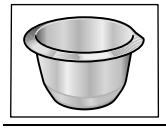
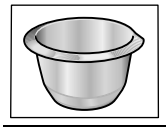
30 g smør (fra køleskabet, 7 °C)

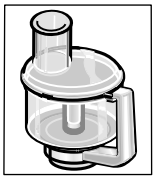
190 g honning (fra køleskabet, 7 °C)

- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i 15 sekunder på trin 7.

Ekstratilbehør

	**MUZ5ZP1** Citruspresse	Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.
	**MUZ5CC1** Terningsnitter	Til at skære frugt og grønt i lige store terninger.
	**MUZ5FW1** Kødhakker	Til finhakning af frisk kød til tartar eller forloren hare.
	**MUZ45LS1** Hulskive-sæt fin (3 mm), grov (6 mm)	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Fin til postejer og smurt pålæg, grov til pølser og bacon.

	**MUZ45SV1** Småkageformsæt	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.
	**MUZ45RV1** Rivecylinder	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at rive nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.
	**MUZ45FV1** Frugtpresse-forsats	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at presse bærfrugt til mos – undtagen hindbær, tomater og hyben. Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f.eks. ribs.
	**MUZ45RS1** Pommes-frites-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at skære rå kartofler til pommes frites.
	**MUZ45AG1** Asiengrøntsags-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.
	**MUZ45RS1** Riveskive grov	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at rive rå kartofler til f.eks. søsterkage eller kartoffelboller.
	**MUZ45KP1** Kartoffelpandekager-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at rive rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager, og til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.
	**MUZ5ER2** Røreskål af rustfrit stål	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	**MUZ5KR2** Røreskål af kunststof	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	**MUZ5MX1** Blender-påsats af kunststof	Til at blande drikkevarer, til at purere frugt og grønt, til at fremstille mayonnaise, til at finhakke frugt og grønt og nødder og til at crushe isterninger.



MUZ5MM1

Multiblender

Til at hakke krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til at raspe gulerødder, selleri og ost, til at rive nødder og kølet chokolade.

Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen eller hos kundeservice.

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.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

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.

Ret til ændringer forbeholdes.

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet ditt fra BOSCH.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

For din egen sikkerhet 64
En oversikt 66
Betjening 67
Rengjøring og pleie 70
Oppbevaring 71
Hjelp ved feil 71
Eksempler for anvendelse 72
Ekstra tilbehør 73
Avskaffing 75
Garantibetingelser 75

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 og pisking 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. Ved bruk av tilbehøret, må de vedlagte bruksveiledningene 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 feil bruk.
Barn må ikke få leke med apparatet. Apparatet får ikke brukes 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 strømnettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.
Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn uten oppsyn.
Ikke trekk ledningen over skarpe kanter eller varme flater.
Dersom tilkoplingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller 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 damprenser.
Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på.
Vent til drevet står helt stille. Verkøy/tilbehør må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen 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!
Ikke ta på roterende deler. Grip aldri ned i bollen under driften.
Det må kun arbeides med påsatt lokk (12)!
Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet etter i kort tid og blir stående i posisjonen for skift av verktøy.
Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.
Apparatet kan av sikkerhetsgrunner kun drives når drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelseslokk (5, 8).
Gjennomløpskutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut. Ikke grip ned i påfyllingssjakten.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!
Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene.
Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

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 på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Viktig!
Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.
Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksveiledningen følges.
Bruk kun et verktøy hhv. tilbehør på en gang.

⚠ 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

Innkoblingssikring
Se tabell "Arbeidsposisjoner".
Apparatet lar seg kun slå på i **pos. 1 og 3**:
– når bollen (11) er satt inn og dreiet inntil den smekket i og
– når beskyttelseslokket på mikserdrevet (8) er satt på.

Sikring mot gjeninnkobling
Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet, men motoren starter ikke igjen deretter.
For gjeninnkobling drei dreiebryteren på **0/off**, deretter slå den på.

Overbelastningssikring
Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert.
En mulig årsak kan være en samtidig bearbeidelse av for store mengder matvarer.
Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se "Hjelp ved feil".
Bruksveiledningen beskriver forskjellige utførelser, se også modelloversikt (**bilde M**).
Apparatet er vedlikeholdsfritt.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder. **Bilde A**

Basismaskin

1 **Utløsningstast**
2 **Svingarm**
"Easy Armlift" funksjon for understøttelse av bevegelsen av armen oppover (se "Arbeidsposisjoner").
3 **Dreiebryter**
Etter utkoblingen (stilling **0/off**) går apparatet automatisk i den optimale posisjonen for skift av verktøy.
0/off = stop
M = Momentkobling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.
Trinn **1–7**, arbeidshastighet:
1 = lavt turtall – langsomt,
7 = høyt turtall – hurtig.
4 **Driftsindikasjon**
Lyser under driften (dreiebryter på **M** eller **1–7**).
Blinker dersom det er gjort feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen er utløst hhv. ved en defekt på apparatet, se kapittel "Hjelp ved feil".

5 Beskyttelsesdeksel for drevene
For å ta beskyttelseslokket av drevet, trykk på baksiden og ta av lokket.

6 Drev for
– gjennomløpskutter og
– sitruspresse (ekstra tilbehør *).
Når det ikke brukes sett beskyttelseslokket på drevet.

7 Drev for verktøy (rørepinne, visp, eltekrok) og kjøttkvern (ekstra tilbehør *)

8 Beskyttelseslokket for mikserdrevet

9 Drev for mikser (ekstra tilbehør *)
Når det ikke er i bruk, sett beskyttelseslokket på mikserdrevet.

10 Kabeloppbevaring
MUM54..: Rull opp kabelen i kabelrommet
MUM56..: Kabelopprullingsautomatikk

Bollen med tilbehør

11 Rørebolle i rustfritt stål

12 Lokk

Verktøy

13 Rørepinne

14 Visp

15 Eltekrok med deigskrape

16 Veske for tilbehør
For oppbevaring av verktøy og kutteskiver.

Gjennomløpskutter

17 Støter

18 Lokk med påfyllingssjakt

19 Kutteskiver
19a Vende-skjæreskive – tykk/tynn
19b Vende-raspeskive – grov/fin
19c Riveskive – middels fin

20 Skiveholder

21 Kasse med utløpsåpning

Mikser *

22 Miksebeger

23 Lokk

24 Trakt

* Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsomfanget, kan den fåes i handelen og hos kundeservice.

Arbeidsposisjoner **Bilde B**

Obs!

Apparatet må kun brukes når verktøyet/tilbehøret er satt på det riktige drevet i henhold til denne tabellen og satt i riktig posisjon og er i arbeidsstilling.
Svingarmen må være smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Henvisning
Svingarmen er utstyrt med “Easy Armlift” funksjon som understøtter bevegelsen til svingarmen oppover.

Innstilling av arbeidsposisjonen:

- Trykk utløsningstasten og flyt på svingarmen. Bevegelsen understøttes med en hånd.
- Flytt svingarmen inntil den smekker i i ønsket posisjon.

Posisjon	Drev		Arbeidshastighet
1	7		1–7 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6		3–7 3–7
4	9		5–7
	7		5–7

* Innsetting/uttaking av visp, rørepinne og eltekrok; påfylling av store arbeidsmengder.

Betjening

Fare for skade!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.

Obs!

Apparatet må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling.
Apparatet må ikke brukes når det er tomt.
Apparatet og tilbehørsdelene 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”.

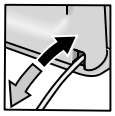
Viktig henvisning

I denne bruksveiledningen finnes det et klistremerke med retningsverdier for arbeidshastigheten på apparatet når det brukes verktøy hhv. tilbehør.
Vi anbefaler å lime dette klistremerket på apparatet (**bilde C**).

Forberedning

- Still basismaskinen på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen (**bilde D**).

MUM54..
Lagringsrom for kabelen:
Trekk ut kabelen til ønsket lengde.



MUM56..
Kabelopprullingsautomatikk:
Trekk ut kabelen med ett trekk inntil ønsket lengde (maks. 100 cm) og slipp den langsomt igjen; kabelen er sikret.
Forringing av arbeidslengden av kabelen:
Trekk lett i kabelen og la den rulle opp til ønsket lengde. Deretter trekk lett i kabelen igjen og slipp den langsomt; kabelen er sikret.



Obs!
Kabelen må ikke fordreies når den skyves inn. Ved apparater med kabelopprullingsautomatikk må kabelen ikke skyves inn med hånd. Dersom kabelen klemmes fast, trekk kabelen helt ut og så la den rulle opp igjen.

- Stikk inn støpselet.

Bolle og verktøy

Fare for skade på grunn av roterende verktøy

Grip aldri ned i bollen under driften.
Det må kun arbeides med påsatt lokk (12)!
Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet etter i kort tid og blir stående i posisjonen for skift av verktøy. Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.
Apparatet må av sikkerhetsgrunner kun drives når drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelseslokk (5, 8).

Obs!
Bollen må kun brukes for arbeider med dette apparatet.

Rørepinne (13)
for røring av deiger, f.eks. rørt deig



Visp (14)
for pisking av eggehvite, fløte og for pisking av lette deiger, f.eks. biskuitdeig



Eltekrok (15)
for elting av tyngre deiger og for å blande inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter)



Arbeider med bollen og verktøyene **Bilde E**



- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Innsetting av bollen:
  – Sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den,
  – drei den imot klokkens retning inntil den smekker i.
- Alt etter arbeidsoppgave stikk rørepinnen, vispen eller eltekroken inn i drevet til de smekker i.
  Henvisning:
  Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen inntil eltekroken kan smekke i (**bilde E–4b**).
- Fyll på ingrediensene som skal bearbeides i bollen.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.



- Sett på lokket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Vår anbefaling:
– Rørepinnen:
rør først inn på trinn 1, deretter velg trinn 7
– Vispen:
trinn 7, bland inn på trinn 1
– Eltekroken:
rør først inn på trinn 1, deretter elt på trinn 3

Påfylling av ingredienser
- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Fyll på ingredienser igjennom påfyllingsåpningen i lokket.
  eller
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.



- Fyll på ingrediensene.

Etter arbeidet

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.



- Ta verktøyet ut av drevet.
- Ta ut bollen.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Gjennomløpskutter

Fare for skade

Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten! Gjennomløpskutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut. Ikke grip ned i påfyllingssjakten.

Obs!

Gjennomløpskutteren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.
Gjennomløpskutteren må aldri settes sammen på basismaskinen.
Gjennomløpskutteren må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Beskyttelse mot overbelastning **Bilde F**

For å forhindre større skader på apparatet ditt, dersom gjennomløpskutteren blir overbelastet, er drivakslingen på gjennomløpskutteren utstyrt med en kjerv (fastlagt bruddsted).
Ved overbelastning bryter drivakslingen på dette stedet.
En ny skiveholder med drivaksling fåes hos kundeservice.

Vende-skjæreskive – tykk/tynn



for skjæring av frukt og grønnsaker.
Bearbeiding på trinn 5.
Betegnelsen på vende-skjæreskiven:
“1” for den tykke skjæresiden
„3“ for den tynne skjæresiden

Obs!

Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Vende-raspeskive – grov/fin



for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f.eks. Parmesan).
Bearbeiding på trinn 3 eller 4.
Betegnelsen på vende-raspeskiven:
“2” for den grove raspesiden
„4“ for den fine raspesiden

Obs!

Vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 7.

Riveskive – middels fin



for riving av rå poteter, hard ost (f.eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.
Bearbeiding på trinn 7.

Obs!

Riveskiven er ikke egnet for riving av myk ost eller ost i skiver.

Arbeider med gjennomløpskutteren **Bilde G**

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.



- Innsetting av bollen:
  - Sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den,
  - drei den imot klokkens retning inntil den smekker i.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **3**.



- Ta beskyttelseslokket av drevet på gjennomløpskutteren (bilde **G**-5a).
- Hold skiveholderen fast i nederste enden, derved må begge spissene peke oppover.
- Legg den ønskede skjære- eller raspeskiven forsiktig oppå spissene av skiveholderen (bilde **G**-6a). Ved vendeskiver må det passes på at den ønskede siden peker oppover.
- Ta skiveholderen i den øvre enden og sett den inn i kassen (bilde **G**-6b).
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og drei det i klokkens retning inntil anslag.
- Sett gjennomløpskutteren som vist på bilde **G**-8 oppå drevet og drei den i klokkens retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten og skyv dem ned med støteren.

Obs!

Unngå at skjæregodset hoper seg opp i utløpsåpningen.

Tips: For jevne skjæreresultater må tynt skjæregods bearbeides i bunter.

Henvisning: Dersom matvarene som skal bearbeides blir klemt fast i gjennomløpskutteren, slå av kjøkkenmaskinen, trekk ut støpselet, vent til drevet står stille, ta lokket av og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet
- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Drei gjennomløpskutteren imot klokkens retning og ta av den.
- Drei lokket imot klokkens retning og ta av det.
- Ta av skiveholderen med skiven. Trykk hertil med fingeren nedenfra mot drivakslingen (**bilde H**).
- Rengjør delene.

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! Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!
Mikseren kan bli skadet. Ikke bearbeid dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Ikke bruk mikseren når den er tom.

Arbeider med mikseren **Bilde J**



- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **4**.
- Ta beskyttelseslokket av mikserdrevet.
- Sett på miksebegeret (markeringen på håndtaket mot markeringen på basismaskinen) og drei den imot klokkens retning inntil anslag.
- Fyll på ingrediensene. Maksimal mengde, flytende = 1,25 liter; maksimal mengde skummende eller varme væsker = 0,5 liter; optimal mengde for bearbeiding, fast = 50 til 100 gram;
- Sett på lokket og drei det inn i mikserhåndtaket imot klokkens retning inntil anslag. Lokket må være smekket i.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser (bilde J-8)
- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Ta av lokket og fyll på ingredienser

eller
- ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller
- fyll flytende ingredienser ned igjennom trakten.

Etter arbeidet
- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Drei mikseren i klokkens retning og ta den av.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

Rengjøring og pleie

Obs!
Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Rengjøring av basismaskinen

Fare for strømstøt!

Apparatet må aldri dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann. Ikke bruk damprenser.

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av basismaskinen og beskyttelseslokkene for drevene med en fuktig klut. Om nødvendig bruk litt oppvaskmiddel.
- Tørk deretter apparatet godt av.

Rengjøring av bollen og verktøyene
Bollen og verktøyene kan rengjøres i oppvaskmaskin.
Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli deformert under vaskingen!

Rengjøring av gjennomløpskutteren
Alle delene på gjennomløpskutteren kan rengjøres i oppvaskmaskin.
Tips: For fjerning av rødt belegg etter bearbeiding av f.eks. gulrøtter, smør litt matolje på en klut og tørk av gjennomløpskutteren (ikke kutteskivene) med denne.
Skyll deretter gjennomløpskutteren.

Rengjøring av mikseren

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

Miksebeger, lokk og trakten kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Tips: Etter bearbeiding av væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet. Hell hertil litt vann med oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Slå mikseren på i noen få sekunder (trinn M). Hell vaskevannet av og skyll mikseren med rent vann.

Viktig henvisning

Vesken for tilbehøret må rengjøres om nødvendig. Ta hensyn til henvisningene om pleie i vesken.

Oppbevaring

Fare for skade!

Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.

Bilde K

- Verktøyene og kutteskivene må stues inn i tilbehørsvesken.
- Tilbehørsvesken skal oppbevares i bollen.
- For oppbevaring i original emballasjen se **bilde L**.

Hjelp ved feil

Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Viktig henvisning

Driftsindikasjonen blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom de elektroniske sikringene utløses hhv. dersom det oppstår en defekt på apparatet.

Svingarmen må være smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Forsøk først at utbedre det oppståtte problemet med hjelp av de følgende henvisningene.

Feil

Apparatet starter ikke.

Utbedring

- Kontrollér strømforsyningen.
- Kontrollér støpselet.
- Kontrollér svingarmen. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i?
- Drei mikseren hhv. bollen fast inntil anslag.
- Sett på mikserlokket og drei fast inntil anslag.
- Sett beskyttelseslokkene på de drev som ikke brukes.
- Sikringen mot gjeninnkobling er aktiv. Sett apparatet på 0/off og sett det så tilbake på det ønskede trinnet.

Feil

Apparatet slås av under bruken.
Overbelastningssikringen er aktivert.
Det ble bearbeidet for store mengder matvarer samtidig.

Utbedring

- Slå av apparatet.
- Redusér mengden matvarer som skal bearbeides. Tillatt største mengder (se “eksempler for anvendelse”) må ikke overskrides!

Feil

Ved en feiltakelse ble utløsningstasten betjent når drevet var i gang. Svingarmen beveger seg oppover. Drevet slås av, men blir ikke stående i posisjonen for skift av verktøy.

Utbedring

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett svingarmen i posisjon **1**.
- Slå på apparatet (trinn 1).
- Slå apparatet av igjen.
  Verktøyet blir 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 apparatet på igjen.

Viktig henvisning

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

MUM5xxx.book Seite 72 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Eksempler for anvendelse

Stivpisket kremfløte



100 g–600 g

- Bearbeid fløten i 1½ til 4 minutter på trinn 7 – alt etter mengde og egenskapen til fløten, med vispen.

Stiv eggehvite



1 til 8 eggehviter

- Bearbeid eggehvitene i 4 til 6 minutter på trinn 7 med vispen.

Biskuitdeig



Grunnoppskrift
2 egg
2–3 ss varmt vann
100 g sukker
1 pakke vaniljesukker
70 g mel
70 g potetmel
evt. bakepulver

- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i ca. 4–6 minutter på trinn 7 med vispen til det skummer.
- Sett dreiebryteren på trinn 1 og bland inn det silte melet og potetmelet i ca. ½ til 1 minutt med én skje av gangen.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Rørt deig



Grunnoppskrift
3–4 egg
200–250 g sukker
1 klype salt
1 pakke vaniljesukker eller skall av ½ sitron
200–250 g smør eller margarin (romtemperatur)
500 g mel
1 pakke bakepulver
125 ml melk

- Rør alle ingrediensene sammen i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 7 med rørepinnen.

Største mengde: 1,5 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

- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 2–3 minutter på trinn 6 med rørepinnen.

Fra og med 500 g mel:

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Gjærdeig



Grunnoppskrift
500 g mel
1 egg
80 g fett (romtemperatur)
80 g sukker
200–250 ml lunken melk
25 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjærr
skall av ½ sitron
1 klype salt

- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–6 minutter på trinn 3 med eltekroken.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

Pastadeig



Grunnoppskrift
300 g mel
3 egg
etter behov 1–2 ss (10–20 g) kaldt vann

- Bearbeid alle ingrediensene i ca. 3 til 5 minutter på trinn 3 til det dannes en deig.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

Brøddeig



Grunnoppskrift
750 g mel
2 pakker tørrgjærr
2 ts salt
450–500 ml varmt vann
Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 4–5 minutter på trinn 3 med eltekroken.

Majones



2 egg
2 ts sennep
¼ l olje
2 ss sitronsaft eller eddik
1 klype salt
1 klype sukker

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Bearbeid ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 3 eller 4 i mikseren.
- Sett mikseren på trinn 7 og hell oljen langsomt igjennem trakten og bland så lenge til majonesen emulgerer.

Majonesen må brukes opp snart, ikke oppbevares.

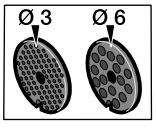
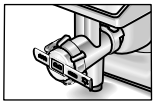
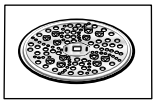
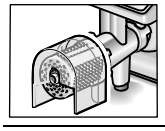
Honning pålegg

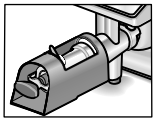
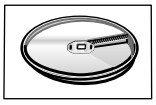
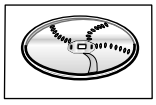
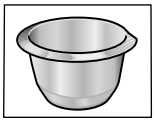
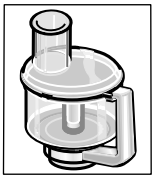


30 g smør (fra kjøleskapet, 7 °C)
190 g honning (fra kjøleskapet, 7 °C)

- Del opp smøret i små biter og fyll dem i mikseren.
- Tilsett honning og miks i 15 sekunder på trinn 7.

Ekstra tilbehør

	**MUZ5ZP1** Sitruspresse	For pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.
	**MUZ5CC1** Terningkutter	For skjæring av frukt og grønnsaker i jevnt store terninger.
	**MUZ5FW1** Kjøttkvern	For kutting av ferskt kjøtt for biff tartar eller kjøttpudding.
	**MUZ45LS1** Hullskive sett fin (3 mm), grov (6 mm)	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Fin for posteier og pålegg, grov for stekepølser og bacon.
	**MUZ45SV1** Forsats for sprøytebakst	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Med metallsjablone for 4 forskjellige bakeformer.
	**MUZ45RS1** Riveskive grov	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.
	**MUZ45RV1** Riveforsats	For kjøttkvernen MUZ5FW1. For riving av nøtter, mandler, sjokolade og tørkete rundstykker.

	**MUZ45FV1** Forsats for fruktpresse	For kjøttkvernen MUZ5FW1. For pressing av bærfrukt unntatt bringebær, tomater og nyper til mos. Samtidig blir stilkene og kjernene på f.eks. solbær/rips automatisk fjernet.
	**MUZ45PS1** Pommes frites skive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For skjæring av rå poteter for Pommes frites.
	**MUZ45AG1** Asia grønnsaksskive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.
	**MUZ45KP1** Skive for potetkaker	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter til “Rösti” og potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.
	**MUZ5ER2** Rørbolle i rustfritt stål	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	**MUZ5KR2** Rørebolle i plast	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	**MUZ5MX1** Påsats for mikser i plast	For miksing av drikker, for mosing av frukt og grønnsaker, for tilberedning av majones, for kutting av frukt og nøtter, for knusing av isbiter.
	**MUZ5MM1** Multimikser	For å hakke urter, grønnsaker, epler og kjøtt, for å raspe gulrøtter, reddik og ost, for å rive nøtter og kald sjokolade.

Dersom en tilbehørsdel ikke skulle være med i leveringsomfanget, kan denne fåes i handelen eller hos kundeservice.

Avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EG 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 de respektive land.

Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

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 76
Översiktsbilden 78
Användning 80
Rengöring och skötsel 83
Förvaring 83
Råd vid fel 83
Användningsexempel 84
Extra tillbehör 85
Avfallshantering 87
Konsumentbestämmelser 87

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 använding 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 apparat är lämplig för att blanda, knåda och vispa livsmedel.
Får inte 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 felaktig användning.

MUM5xxx.book Seite 77 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Låt inte barn leka med apparaten. Apparaten får endast användas under uppsikt.
Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum.
Apparaten får inte användas om den eller anslutningskabeln är skadad.
Se alltid till att stickkontakten är utdragen ur vägguttaget när du inte har uppsikt över apparaten, när den ska monteras samman resp tas isär eller rengöras. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
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 ingen ångrengörare.
Rör inte den ställbara funktionsarmen när apparaten är igång.
Vänta tills drivuttaget står helt stilla.
Byt verktyg/tillbehör endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund.
Använd endast strömvredet för att starta och 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 roterarande delar! Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Arbeta endast med påsatt lock (12)!
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. Skjut inte på funktionsarmen förrän verktyget står stilla.
Av säkerhetsskäl kan apparaten endast användas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (5, 8).
Sätt fast/lossa grönsaksskäraren endast när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget. Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Risk för skada pga vassa knivarna!
Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna! Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna.

Risk för skada pga vassa knivarna/roterante drivuttag!
Stoppa aldrig ned fingrarna i den fastsätta mixern. Sätt fast/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. Häll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

Viktigt!
Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.
Vid bruk av tillbehör följ de bifogade bruksanvisningarna.
Använd bara ett verktyg resp tillbehör åt gången.

⚠ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören


Följ anvisningarna i bruksanvisningen.


Varning! Roterande kniv.


Varning! Roterande verktyg.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr
Se tabellen „Arbetslägen“.
I **läge 1 och 3** går apparaten endast att starta när:
– blandarskålen (11) sitter på och vridits fast till stoppet och
– skyddslocket till mixeruttaget (8) sitter fast.

Säkerhetsspärr vid strömavbrott
Vid strömavbrott är apparaten fortfarande påslagen men motorn startar inte automatiskt igen när strömmen är tillbaka.
Starta apparaten igen genom att först vrida strömvredet till **0/off** och därefter starta igen.

Säkerhetsspärr vid överbelastning
Om motorn stängs av under användning innebär det att överbelastningsskyddet aktiverats. En möjlig orsak kan vara att för stora mängder livsmedel bearbetas samtidigt.
Se ”Råd vid fel” om hur du ska göra när något av säkerhetssystemen aktiveras.

Bruksanvisningen beskriver olika utförande, se även modellöversikt (**bild** Ⓜ). Denna apparat är underhållsfri.

Översiktsbilden

Vik ut bildsidorna. **Bild** Ⓐ

Motordel

1 Låsknapp
2 Funktionsarm
Utrustad med funktionen “Easy Armlift“ som gör det lätt att svänga armen uppåt (se ”Arbetslägen”).
3 Strömvred
När apparaten stängts av (läge **0/off**) körs apparaten automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg.
0/off = stop
M = momentläge med högsta varvtal, håll strömvredet i det läget.

Läge **1–7** = Arbetshastighet:
1 = låg varvtal – långsamt,
7 = hög varvtal – snabbt.

4 **Kontrollampa**
Lyser när apparaten används (strömvredet på **M** eller **1–7**).
Blinkar när apparaten används på felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löses ut resp när det blir fel på apparaten, se avsnittet ”Råd vid fel”.

5 **Skyddslock till drivuttag**
För att ta bort skyddslocket över drivuttaget, tryck baktill på locket och ta av det.

6 **Drivuttag för**
– grönsaksskärare och
– citruspress (extra tillbehör *).
Sätt skyddslocket på drivuttaget av tillbehöret när det inte används.

7 **Drivuttag för verktyg (grovvisp, ballongvisp, degkrok) och köttkvarn (extra tillbehör *)**

8 **Skyddslock till drivuttaget för mixern**

9 **Drivuttag för mixer (extra tillbehör *)**
Sätt skyddslocket på drivuttaget av mixern när den inte används.

10 **Kabelförvaring**
MUM54..: Stuva kabeln i kabelfacket.
MUM56..: Automatisk kabelupprullning

Blandarskålen med tillbehör

11 **Blandarskål i rostfritt stål**

12 **Lock**

Verktyg

13 **Grovvisp**

14 **Ballongvisp**

15 **Degkrok med degavvisare**

16 **Tillbehörsväska**
För förvaring av verktyg och riv- och skärskivor.

Grönsaksskärare

17 **Påmatare**

18 **Lock med mataröppning**

19 **Riv- och skärskivor**
19a Vändbar skärskiva – tjock/tunn
19b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin
19c Rivskiva – medelfin

20 **Skivhållare**

21 **Hus med utloppsöppning**

Mixer *

22 **Mixerbägare**

23 **Lock**

24 **Tratt**

* När ett tillbehör inte följer med leveransen kan det köpas hos kundtjänst och i fackhandeln.

Arbetslägen — Bild B

⚠ ***Var försiktig!***

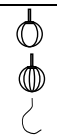
Apparaten får endast användas när verktyg/ tillbehör sitter fast på rätt drivuttag och i rätt position efter denna tabell och är i arbetsläge. Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.

Obs

Den ställbara funktionsarmen är utrustad med funktionen ”Easy Armlift”, som gör det lätt att svänga funktionsarmen uppåt.

Ställa in arbetsläge:

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen. Stöd rörelsen med ena handen.
- Vrid funktionsarmen till önskat läge tills den snäpper fast.

Läge	Drivuttag		Arbetshastighet
1	7 		1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–
3	6 		3–7
			3–7
4	9 		5–7
	7 		5–7

* Sätta på/lossa ballongvisp, grovvisp och degkrok; Tillsätta stora bearbetningsmängder.

Användning

Risk för skador!

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 tillbehörsdelarna för stark hetta. Delarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör apparaten och alla tillbehör grundligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Viktig anvisning

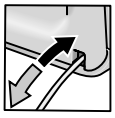
I denna bruksanvisning finns ett klistermärke med riktvärden för apparatens arbetshastighet vid användning av verktyg resp tillbehör. Vi rekommenderar att du fäster detta märke på apparaten (**bild C**).

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant och rent underlag.
- Dra ut kabeln (**bild D**).

MUM54..

Stuvfack för kabeln:
Dra ut kabeln till önskad längd.



MUM56..

Automatisk kabelupprullning:
Dra ut kabeln till önskad längd (max. 100 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; kabeln stannar då i det läget.
Minska kabelns arbetslängd:
Dra lätt i kabeln och låt den rullas upp till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i kabeln och släpp den sedan långsamt; kabeln stannar då i det läget.



Obs!

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.

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

Blandarskål och verktyg

Risk för skada pga roterande verktyg

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Arbeta endast med påsatt lock (12)!
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.
Skjut inte på funktionsarmen förrän verktyget står stilla.
Av säkerhetsskäl kan apparaten endast användas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (5, 8).

Var försiktig!

Använd blandarskålen endast ihop med denna apparat.

Grovvisp (13)

för att blanda degar, t.ex deg för saftig sockerkaka.



Ballongvisp (14)

för att vispa äggvita, grädde och för att vispa lätta degar, t.ex. deg för sockerkaka.



Degkrok (15)

för att knåda tunga degar och för att blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar).



Arbeta med blandarskålen och verktygen **Bild E**



- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Sätta in blandarskålen:
  - sätt den framåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
  - vrid fast den moturs tills den snäpper fast.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget tills den snäpper fast.

  Obs!

  När du använder degkroken vrid degavvisaren så att degkroken kan snäppa fast (**bild E-4b**).
- Fyll ingredienserna som ska bearbetas i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **1**.



- Sätt på locket.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Vi rekommenderar:
- Grovvisp:
  börja blanda i läge 1, välj därefter läge 7
- Ballongvisp:
  läge 7, blanda ner i läge 1
- Degkrok:
  börja blanda i läge 1, knåda i läge 3

Fylla på med mera ingredienser
- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.
  eller
- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.



- Fyll på ingredienserna.

Efter arbetet
- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.



- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se ”Rengöring och skötsel”.

Grönsaksskärare

Risk för skada

Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!
Sätt fast/lossa grönsaksskäraren endast när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret

Obs!
Grönsaksskäraren får endast användas helt ihopmonterad.
Grönsaksskäraren får aldrig monteras ihop på motordelen.
Grönsaksskäraren får bara användas i det anvisade arbetsläget.

Överbelastningsskydd **Bild F**

För att förhindra större skador på din apparat vid överbelastningen av grönsaksskäraren är grönsaksskärarens drivaxel försedd med en skåra (överbelastningsskydd).
Vid överbelastning bryts drivaxeln på detta ställe.
Ny skivhållare med drivaxeln finns att köpa hos kundtjänst.

Vändbar skärskiva – tjock/tunn



för att skära frukt och grönsaker.
Bearbeta i läge 5.
Beteckning på den vändbara skärskivan:
”1” för den tjocka skärsidan
”3” för den tunna skärsidan

Obs!
Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska och choklad. Kokt potatis med fast konsistens skärs först när de kallnat.

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin



för att riva och strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).
Bearbeta i läge 3 eller 4.
Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:
”2” för den grova riv- och strimmelsidan
”4” för den fina riv- och strimmelsidan

Obs!
Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig att riva nötter. Mjuk ost rivs/strimlas endast med den grova sidan i läge 7.

Rivskiva – medelfin



för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter.
Bearbeta i läge 7.

Obs!
Rivskivan är inte lämplig för att riva mjuk eller skivbar ost.

Använda grönsaksskäraren **Bild G**



- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Sätta in blandarskålen:
  – sätt den framåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
  – vrid fast den moturs tills den snäpper fast.



- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **3**.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för grönsaksskäraren (bild **G**-5a).
- Håll fast skivhållaren nedtill och kontrollera att de båda spetsarna pekar uppåt.
- Placera önskad skär- eller riv-/strimmelskiva försiktigt på skivhållarens spetsar (bild **G**-6a). Om skivan är vändbar, kontrollera att önskad sida pekar uppåt.
- Fatta skivhållaren upptill och sätt in den i huset (bild **G**-6b).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt grönsaksskäraren på drivuttaget enligt bild **G**-8 och vrid medurs till stoppet.
- Vrid strömvredet till rekommenderat läge.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i matarröret och tryck ned med påmataren.

Obs!

Lägg inte för mycket skärgodset samtidigt i matarröret så att det inte blir stopp i utloppsöppningen.

Tips: För jämna skärresultat bearbeta tunt skivgodset i buntar.

Obs! Om det livsmedel som bearbetas skulle fastna i grönsaksskäraren, stäng av köksmaskinen, dra ut stickkontakten ur vägguttaget, vänta tills drivuttaget står stilla, lossa locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Vrid grönsaksskäraren moturs och lossa den.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Ta bort skivhållaren med skivan. För det tryck med fingret underifrån mot drivaxeln (**bild H**).
- Rengör delarna.

Mixer

Risk för skada pga vassa knivarna/ roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den fastsätta mixern. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla! Mixern måste 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. Häll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

Obs!

Mixern kan skadas! Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar).
Starta inte en tom mixer.

Använda mixern **Bild J**



- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **4**.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för mixern.
- Sätt på mixerbägaren (markeringen på handtaget mot markeringen på motordelen) och vrid moturs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.
  Max mängd vätska = 1,25 liter;
  Max mängd skummande eller heta vätskor = 0,5 liter;
  Optimala bearbetningsmängd fasta ingredienser = 50 till 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 J-8)

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Lossa locket och fyll på ingredienser

eller

- ta ut tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen

eller

- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Vrid mixern medurs och lossa den.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

MUM5xxx.book Seite 83 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Rengöring och skötsel

⚠ ***Var försiktig!***

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatens ytor kan skadas.

Rengöra motordelen

⚠ ***Risk för elektriska stötar!***

Doppa aldrig motordelen i vatten eller håll den under rinnande vatten.
Använd ingen 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 grönsaksskäraren

Samtliga delar av grönsaksskäraren kan rengöras i diskmaskin.

Tips: För att ta bort röd beläggning efter bearbetning av t.ex. morötter häll några droppar matolja på en trasa och gnugga grönsaksskäraren med den (inte riv- och skärskivorna). Skölj därefter grönsaksskäraren.

Rengöra mixern

⚠ ***Risk för skada pga vassa knivarna!***

Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna.

Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

Tips: Efter bearbetning av vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lossa den från apparaten. Häll för det lite vatten med handdiskmedel i den påsatte mixern. Slå på mixern för några sekunder (läge M). Häll bort diskvattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

ℹ **Viktig anvisning**

Rengör vid behov tillbehörsväskan. Följ anvisningar för skötsel som finns inuti väskan.

Förvaring

⚠ ***Risk för skador!***

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.

Bild K

- Förvara verktyg och riv- och skärskivor i tillbehörsväskan.
- Förvara tillbehörsväskan i blandarskålen.
- Om förvaring i originalförpackningen se **bild L**.

Råd vid fel

⚠ ***Risk för skador!***

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

ℹ **Viktig anvisning**

Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna utlöses eller det blir fel på apparaten så markeras detta genom att kontrollampan blinkar.

Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.

Försök i första hand åtgärda problemet med hjälp av nedanstående anvisningar.

Fel

Apparaten startar inte.

Åtgärd

- Kontrollera strömförsörjningen.
- Kontrollera stickkontakten.
- Kontrollera funktionsarmen. Står den i rätt läge? Sitter den fast?
- Vrid mixern resp blandarskålen fast till stoppet.
- Sätt locket på mixern och vrid fast det till stoppet.
- 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 arbetet.
Överbelastningsskyddet har aktiverats.
För många livsmedel har bearbetats samtidigt.
Åtgärd
- Stäng av apparaten.
- Minska bearbetningsmängden. Överskrid inte maximala mängder (se ”Användningsexempel”)!

Fel
Låsknappen tryckts av misstag medan drivuttaget var igång.
Funktionsarmen går uppåt. Drivuttaget stängs av men blir inte stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss.
Åtgärd
- Vrid strömvredet på **0/off**.
- Vrid funktionsarmen till läge **1**.
- 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.
- Sätt åter på mixern.
- Slå på apparaten.

Viktig anvisning
Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till kundtjänst.

Användningsexempel

Vispgrädde



100 g–600 g
- Bearbeta grädden med ballongvispen 1½–4 min i läge 7 – beroende på gräddens mängd och konsistens.

Vispad äggvita



1–8 äggvitor
- Bearbeta äggvitorna med ballongvispen 4–6 min i läge 7.

Deg för sockerkaka



Grundrecept
2 ägg
2–3 msk hett vatten
100 g socker
1 pkt vaniljsocker
70 g vetemjöl
70 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
125 ml mjölk
- Blanda alla ingredienser med grovvispen ca ½ min i läge 1, och sedan ca 3–4 min i läge 7.

Max mängd: 1,5 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 ca 2–3 min i läge 6.

Från och med 500 g vetemjöl:
- Knåda ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1, och sedan ca 3–4 min i läge 3.

Max mängd: 2 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 degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ca 3–6 min i läge 3.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Nudeldeg

Grundrecept
300 g vetemjöl
3 ägg
efter behov 1–2 msk (10–20 g) kallt vatten

- Bearbeta alla ingredienser ca 3–5 min i läge 3 till en deg.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Bröddeg

Grundrecept
750 g vetemjöl
2 pkt torrjäst
2 tsk salt
450–500 ml varmt vatten
Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ca 4–5 min i läge 3.

Majonnäs

2 ägg
2 tsk senap
¼ l matolja
2 msk citronsaft eller vinäger
1 krm salt
1 krm socker
Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Bearbeta ingredienserna (utom matoljan) några sekunder i mixern i läge 3 eller 4.
- Ställ mixern på läge 7 och häll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda tills majonnäsen emulgerar.

Majonnäsen ska inte förvaras utan konsumeras snart.

Honungspålägg

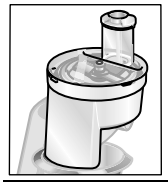
30 g smör (kylskåpskallt, 7 °C)
190 g honung (kylskåpskall, 7 °C)

- Dela smöret i små bitar och lägg in i mixern.
- Tillsätt honung och mixa 15 sekunder i läge 7.

Extra tillbehör



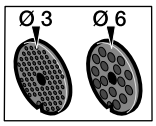
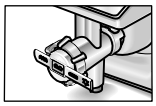
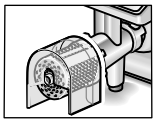
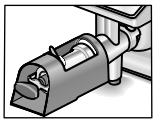
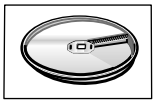
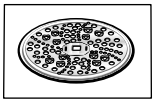
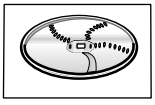
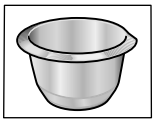
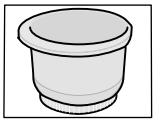
MUZ5ZP1
Citruspress
För att pressa ut saft ur apelsiner, citroner och grapefrukt.

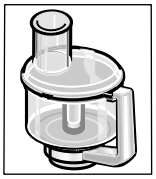


MUZ5CC1
Tärningsskivare
För att skära frukt och grönsaker i lika stora tärningar



MUZ5FW1
Köttkvarn
För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.

	**MUZ45LS1** Sats hålskivor fin (3 mm), grov (6 mm)	Till köttkvarn MUZ5FW1. Fin till pastejer och smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.
	**MUZ45SV1** Kakspritsmunstycke	Till köttkvarn MUZ5FW1. Med schabloner i metall för 4 olika kakformer.
	**MUZ45RV1** Rivcylinder	Till köttkvarn MUZ5FW1. För att riva nötter, mandlar, choklad och torkade småfranska.
	**MUZ45FV1** Passertillsats	Till köttkvarn MUZ5FW1. För att göra mos av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt avstjälkade och urkärnade.
	**MUZ45PS1** Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att skära rå potatis till pommes frites.
	**MUZ45AG1** Skärskiva för asiatiska rätter	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.
	**MUZ45RS1** Rivskiva grov	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar eller kroppkakor.
	**MUZ45KP1** Skärskiva för rösti och råkakor	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis till rösti och råkakor, för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.
	**MUZ5ER2** Blandarskål i rostfritt stål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	**MUZ5KR2** Blandarskål i plast	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.

	**MUZ5MX1** Mixer i plast	För att mixa drycker, puréa frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.
	**MUZ5MM1** Matberedartillsats	För att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, för att riva/strimla morötter, rättika och ost, för att riva nötter och kall choklad.

Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns den att köpa i handeln eller via kundtjänst.

Avfallshantering



Denna apparat uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om gamla elektriska och elektroniska apparater (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 88
Laitteen osat 91
Käyttö 92
Puhdistus 95
Säilytys 95
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle 96
Käyttöohjeita 96
Lisävaruste 98
Kierrätysohjeita 99
Takuuehdot 99

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«)!
Tämä laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen 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. Älä käytä koskaan laitetta ilman valvontaa.
Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään huoltotöitä.
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

Loukkaantumisvaara
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 varren asentoa virran ollessa kytkettynä koneeseen.
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 pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!
Varo koskettamasta pyöriviin osiin. Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.
Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.
Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.
Laite toimii turvallisuussyistä vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (5, 8).
Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta. Älä laita sormia täyttösuppiloon.

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!
Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin.
Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!
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 0,5 litraa.

Tärkeää!
Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.
Käytä samanaikaisesti vain yhtä varustetta tai lisävarustetta.

⚠ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset


Noudata käyttöohjeita.


Varoitus! Pyörivä terä.


Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

Turvajärjestelmät

Käynnistyssuoja
Katso taulukko »Käyttöasennot«
Koneen voi käynnistää vain **asennoissa 1 ja 3**:
– kun kulho (11) on paikallaan ja napsahtanut kiinni ja
– tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (8) on asetettu paikalleen.

Uudelleenkäynnistymissuoja
Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle, mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt taas kytkeytyvät päälle. Aseta valitsin ensin asentoon **0/off** ja käynnistä sitten kone.

Ylikuormitussuoja
Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut. Syynä saattaa olla, että on käsitelty samanaikaisesti suurempia määriä aineksia.
Katso kappaleesta »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle« miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva M**). Laite on huoltovapaa.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut **Kuva A**

Peruslaite

1 Avaamispainike

2 Kääntyvä varsi
»Easy Armlift«-toiminnon avulla varsi liikkuu ylöspäin (katso »Käyttöasennot«).

3 Valitsin
Kun pysäytät laitteen (asento **0/off**), se asettuu automaattisesti optimaaliseen asentoon varusteiden vaihtamista varten.
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 Toiminnan näyttö
Valo palaa laitteen ollessa toiminnassa (valitsin asennossa **M** tai **1–7**).
Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle«.

5 Käyttöliitännän suojakansi
Irrota käyttöliitännän suojakansi painamalla sitä takaosasta ja poista kansi.

6 Käyttöliitäntä
– vihannesleikkurille ja
– sitruspusertimelle (lisävaruste *).
Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

7 Käyttöliitäntä varusteille (pallovispilä, vispilä, taikinakoukku) ja lihamyllylle (lisävaruste *)

8 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

9 Tehosekoittimen käyttöliitäntä (lisävaruste *)
Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

10 Johdon säilytystila
MUM54..: Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan
MUM56..: Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen

Kulho varusteineen

11 Teräskulho

12 Kansi

Varusteet

13 Vispilä

14 Pallovispilä

15 Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain

16 Varustelaukku
Varusteiden ja hienonnusterien säilyttämiseen.

Vihannesleikkuri

17 Syöttöpainin

18 Kansi, jossa on täyttösuppilo

19 Hienonnusterät
19a Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut
19b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno
19c Raasteterä – keskihieno

20 Teränpidike

21 Runko ja poistoaukko

Tehosekoitin *

22 Kulho

23 Kansi

24 Suppilo

---

* Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Käyttöasennot **Kuva B**

⚠ ***Huom.!***
Käytä konetta vain, kun varuste/lisävaruste on kiinnitetty seuraavan taulukon mukaisesti oikeaan käyttöliitäntään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan.
Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Huomautus
Varressa on »Easy Armlift«-toiminto, jonka avulla varsi kääntyy helpommin ylös.

Käyttöasennon säätö:

- Paina avaamispainiketta ja vaihda varren asento.
  Käytä apuna kättä.
- Siirrä varsi haluamaasi asentoon niin, että se napsahtaa kiinni.

Asento	Käyttö-liitäntä		Käyttönopeudet
1	7 		1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–
3	6 		3–7
			3–7
4	9 		5–7
	7 		5–7

* Vispilän, pallovispilän ja taikinakoukun kiinnitys/irrotus. Suurempien määrien lisääminen.

Käyttö

Loukkaantumisvaara

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 altista konetta ja varustetta lämmönlähteille. Osat eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

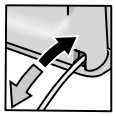
Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa on tarra, jossa on annettu koneen työnopeuden viitearvot käytettäessä varustetta tai lisävarustetta.
Suositus: kiinnitä tarra koneeseen (**kuva C**).

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitäntäjohto ulos (**kuva D**).

MUM54..



Johdon kelaustila:
Vedä johto tarvittavaan pituuteen.

MUM56..



Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen:
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.

- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Kulho ja varusteet

Varo pyöriviä varusteita - loukkaantumisvaara

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.
Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon. Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.
Laitetta saa turvallisuussyistä käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (5, 8).

Huom.!

Käytä kulhoa vain tämän laitteen kanssa.

Vispilät (13)

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan



Pallovispilä (14)

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



Taikinakoukku (15)

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



Kulhon ja varusteiden käyttö **Kuva E**



- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- 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 käyttöliitäntään.

  Ohje:
  Käännä taikinakoukun taikinanohjainta, kunnes taikinakoukku pystyy lukkiutumaan (**kuva E-4b**).
- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **1**.



- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Suositus:

– Vispilä:
  sekoita ensin nopeudella 1, valitse sitten asento 7
– Pallovispilä:
  nopeus 7, ainesten sekoittaminen nopeudella 1
– Taikinakoukku:
  sekoita ensin nopeudella 1, vaivaa nopeudella 3

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.
  tai
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.



- Täytä ainekset.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.



- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Vihannesleikkuri

Loukkaantumisvaara

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta! Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.Älä laita sormia täyttösuppiloon.

Huom.!

Käytä vihannesleikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
Kokoa ensin vihannesleikkuri.
Käytä vihannesleikkuria vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Ylikuormitussuoja **Kuva F**

Vihannesleikkurin käyttöakselissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta vihannesleikkurin ylikuormittuessa. Käyttöakseli murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa.
Uuden teränpidikkeen ja käyttöakselin voi tilata huoltopalvelusta.

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut



viipaloi hedelmät ja kasvikset. Käyttönopeus 5.
Käännettävän viipalointiterän merkinnät:
»1« paksuille viipaleille
„3« ohuille viipaleille

Huom.!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno



raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).
Käyttönopeus 3 tai 4.
Käännettävän raastinterän merkinnät:
»2« karkealle raasteelle
„4« hienolle raasteelle

Huom.!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 7.

Raasteterä – keskihieno



raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdytetyn suklaan ja pähkinät.
Käyttönopeus 7.

Huom.!

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Vihannesleikkurin käyttö **Kuva G**



- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä kulho:
  - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
  - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.



- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **3**.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi (kuva **G**-5a).
- Pidä kiinni teränpidikkeen alaosasta, samalla molempien kärkiosien tulee olla ylöspäin.
- Aseta haluamasi viipalointi- tai raastinterä varovasti paikalleen teränpidikkeen kärkiosien päälle (kuva **G**-6a).
  Kun käytät käännettävää terää, varmista että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.
- Tartu teränpidikkeeseen sen yläpäästä ja aseta paikalleen runkoon (kuva **G**-6b).
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle kuten kuvassa **G**-8 ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Valitse suositeltu nopeus:
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

Huom.!

Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

Vinkki: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin saat tasaisemman lopputuloksen.

Ohje: Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistotulppa pistorasiasta, odota että moottori pysähtyy, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista teränpidike ja terä painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin (**kuva H**).
- Puhdista osat.

Tehosekoitin

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

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 0,5 litraa.

Huom.!

Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja). Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Tehosekoittimen käyttö **Kuva J**



- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon **4**.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (kahvan merkki ja peruskoneen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.

- Täytä ainekset.
  Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa;
  maksimimäärä vaahtoavia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa;
  optimaalinen käsittelymäärä, kiinteitä aineksia = 50–100 grammaa;
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti tehosekoittimen kahvassa. Kannen tulee napsahtaa kiinni.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen (kuva J-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.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota tehosekoitin myötäpäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus

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 käyttöliitäntöjen 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.

Vihannesleikkurin puhdistus

Voit pestä vihannesleikkurin kaikki osat astianpesukoneessa.
Vinkki: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois vihannesleikkurista (ei hienonnusteristä) liinalla ja muutamalla tipalla ruokaöljyä.
Huuhtele sitten vihannesleikkuri.

Tehosekoittimen puhdistus

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Tehosekoittimen kulho, kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.
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.

Tärkeä ohje

Puhdista tarvittaessa varustelaukku.
Noudata laukussa olevia puhdistusohjeita.

Säilytys

Loukkaantumisvaara

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Kuva K

- Säilytä varusteita ja hienonnusteriä varustelaukussa.
- Säilytä varustelaukkua kulhossa.
- Säilytys alkuperäispakkauksessa, katso **kuva L**.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Loukkaantumisvaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Tärkeä ohje

Jos käytät laitetta väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, niin toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.
Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

Häiriö
Laite ei käynnisty.
Toimenpide
- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistotulppa.
- Tarkista varsi. Onko se oikeassa asennossa? Onko se napsahtanut kiinni?
- Käännä tehosekoitin tai kulho vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi paikalleen ja käännä vasteeseen asti.
- Kiinnitä suojakansi käyttämättömien käyttöliitäntöjen päälle.
- Uudelleenkäynnistysmissuoja 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.
- Pienennä käsiteltävien ainesten määrää. Älä ylitä maksimimääriä (katso »Käyttöesimerkit«)!

Häiriö
Käytön aikana painettiin vahingossa avaamispainiketta.
Varsi kääntyy ylös. Moottori kytkeytyy pois päältä, mutta laite ei pysähdy varusteiden vaihtoasentoon.
Toimenpide
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta varsi asentoon **1**.
- 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



100 g–600 g
- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½–4 minuutin ajan nopeudella 7 – kermamäärän ja-laadun mukaan.

Valkuaisvaahto



1–8 kananmunan valkuaista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 4–6 minuutin ajan nopeudella 7.

Sokerikakkutaikina



Perusohje
2 munaa
2–3 rkl kuumaa vettä
100 g sokeria
1 tl vaniljasokeria
70 g jauhoja
70 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
ripaus suolaa
1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
200–250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
500 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta
125 ml maitoa

- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 7.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Murotaikina




Perusohje
125 g voita (huoneenlämpöistä)
100–125 g sokeria
1 muna
ripaus 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 6.

500 g jauhoja tai enemmän:

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

Maksimimäärä: 2 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
ripaus suolaa

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–6 minuuttia nopeudella 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Pastataikina



Perusohje
300 g jauhoja
3 munaa
tarpeen mukaan 1–2 rkl (10–20 g) kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3–5 minuutin ajan nopeudella 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Leipätaikina



Perusohje
750 g jauhoja
2 pussillinen kuivahiivaa
2 tl suolaa
450–500 ml lämmintä vettä
Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 4–5 minuuttia nopeudella 3.

Majoneesi



2 munaa
2 tl sinappia
¼ l öljyä
2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
ripaus suolaa
ripaus sokeria
Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti nopeudella 3 tai 4.
- Kytke tehosekoitin nopeudelle 7 ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.

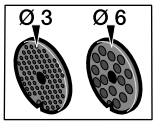
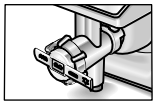
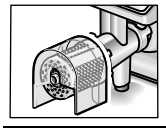
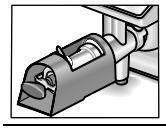
Hunajalevite

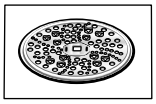
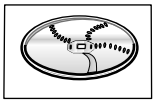
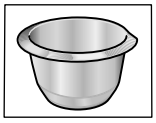
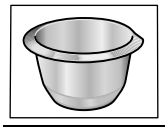
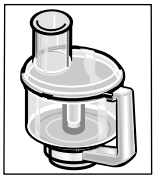


30 g voita (jääkaapista, 7 °C)
190 g hunajaa (jääkaapista, 7 °C)

- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 15 sekuntia nopeudella 7.

Lisävaruste

	**MUZ5ZP1** Sitruspuserrin	Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	**MUZ5CC1** Kuutioleikkuri	Paloittelee hedelmät ja vihannekset samankokoisiksi kuutioiksi
	**MUZ5FW1** Lihamylly	Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai jauhelihamurekkeen valmistamista varten.
	**MUZ45LS1** Reikälevysarja hieno (3 mm), karkea (6 mm)	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Hieno terä pasteijoille ja levitteille, karkea bratwursteille ja silavalle.
	**MUZ45SV1** Kakkupursotin	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Metallimuotti, 4 erilaista pursotin/kuvio vaihtoehtoa
	**MUZ45RV1** Raastinlaite	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Rouhii pähkinät, mantelit, suklaan ja kuivat sämpylät.
	**MUZ45FV1** Sosepuserrin	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Soseuttaa marjat (paitsi vadelmat), tomaatit ja ruusunmarjat. Poistaa samalla siemenet ja varret esim. viinimarjoista.
	**MUZ45PS1** Ranskanperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.
	**MUZ45AG1** Wokkivihannesterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

	**MUZ45RS1** Raasteterä karkea	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.
	**MUZ45KP1** Röstiperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.
	**MUZ5ER2** Teräskulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäainekset.
	**MUZ5KR2** Muovikulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäainekset.
	**MUZ5MX1** Tehosekoitin, muovia	Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.
	**MUZ5MM1** Monitoimisekoitin	Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdytetyn suklaan.

Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeu-desta 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.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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 100
Auf einen Blick 103
Bedienen 104
Reinigen und Pflegen 107
Aufbewahrung 107
Hilfe bei Störungen 108
Anwendungsbeispiele 108
Sonderzubehör 110
Entsorgung 111
Garantiebedingungen 111

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 und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich.
Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

⚠ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.
Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.
Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben. 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. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
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.
Schwenkarm 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!
Nicht in rotierende Teile greifen. Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!
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.
Das Gerät kann aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (5, 8) bedeckt sind.
Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen. Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!
Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!
Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/ aufsetzen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

Verbrühungsgefahr!
Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 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 gleichzeitig 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 „Arbeitspositionen“.
Das Gerät lässt sich in **Pos. 1 und 3** nur einschalten:
– wenn die Schüssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde und
– der Mixerantriebsschutzdeckel (8) aufgesetzt ist.

Wiedereinschaltsicherung
Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an. Zum Wiedereinschalten Drehschalter auf **0/off** drehen, dann einschalten.

Überlastsicherung
Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Eine mögliche Ursachen kann die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln sein.
Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (**Bild M**). Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen. **Bild A**

Grundgerät

1 Entriegelungstaste

2 Schwenkarm
„Easy Armlift"-Funktion zur Unterstützung der Bewegung des Armes nach oben (siehe „Arbeitspositionen").

3 Drehschalter
Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge.
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 Betriebsanzeige
Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder **1–7**).
Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen".

5 Antriebsschutzdeckel
Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den hinteren Bereich drücken und Deckel abnehmen.

6 Antrieb für
– Durchlaufschnitzler und
– Zitruspresse (Sonderzubehör *).
Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

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

8 Mixerantriebsschutzdeckel

9 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör *)
Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

10 Kabelaufbewahrung
MUM54..: Kabel im Kabelfach verstauen
MUM56..: Kabelaufrollautomatik

Schüssel mit Zubehör

11 Edelstahl-Rührschüssel

12 Deckel

Werkzeuge

13 Rührbesen

14 Schlagbesen

15 Knethaken mit Teigabweiser

16 Zubehörtasche
Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschnitzler

17 Stopfer

18 Deckel mit Einfüllschacht

19 Zerkleinerungsscheiben
19a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn
19b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
19c Reibscheibe – mittelfein

20 Scheibenträger

21 Gehäuse mit Auslassöffnung

Mixer *

22 Mixbecher

23 Deckel

24 Trichter

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

Arbeitspositionen **Bild B**

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

Hinweis
Der Schwenkarm ist mit der „Easy Armlift"-Funktion ausgestattet, welche die Bewegung des Schwenkarmes nach oben unterstützt.

Einstellen der Arbeitsposition:

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

Position	Antrieb		Arbeits-geschwindigkeit
1	7 		1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–
3	6 		3–7
			3–7
4	9 		5–7
	7 		5–7

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

Bedienen

Verletzungsgefahr!

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

Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben.

Gerät nicht leer betreiben.

Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen. Teile sind nicht mikrowellengeeignet.

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

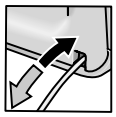
Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung befindet sich ein Aufkleber mit Richtwerten für die Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes bei Verwendung der Werkzeuge bzw. des Zubehörs.
Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen (**Bild C**).

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen (**Bild D**).

MUM54..
Kabelstaufach:
Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.



MUM56..
Kabelaufrollautomatik:
Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
Kabel-Arbeitslänge vermindern:
Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.



Achtung!

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

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!
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.
Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (5, 8) bedeckt sind.

Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Rührbesen (13)



zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig

Schlagbesen (14)



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

Knethaken (15)



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

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen **Bild E**



- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- 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 Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann (**Bild E–4b**).
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.



- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **1** bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Unsere Empfehlung:

– Rührbesen:
  zuerst einrühren bei Stufe 1, dann Stufe 7 wählen
– Schlagbesen:
  Stufe 7, unterrühren auf Stufe 1
– Knethaken:
  zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 3

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

  oder
- Deckel abnehmen.



- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.



- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Durchlaufschnitzler

Verletzungsgefahr

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen.
Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.
Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!

Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.
Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen.
Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Schutz vor Überlastung **Bild F**

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle.
Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse.
Verarbeitung auf Stufe 5.
Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:
„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob/fein



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).
Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4.
Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 7 raspeln.

Reibscheibe – mittelfein



zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.
Verarbeitung auf Stufe 7.

Achtung!

Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler **Bild G**



- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Schüssel einsetzen:
  - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
  - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.



- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **3** bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen (Bild **G**-5a).
- Scheibenträger am unteren Ende festhalten, dabei müssen die beiden Spitzen nach oben zeigen.
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe vorsichtig auf die Spitzen des Scheibenträgers auflegen (Bild **G**-6a). Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen (Bild **G**-6b).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in Bild **G**-8 gezeigt auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Durchlaufschnitzler festklemmen, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (**Bild H**).
- Teile reinigen.

Mixer

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Achtung!

Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

Arbeiten mit dem Mixer **Bild J**



- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position **4** bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge flüssig = 1,25 Liter;
  Maximalmenge schäumende oder heiße Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
  optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50 bis 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 J-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.

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

⚠ ***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!

Durchlaufschnitzler reinigen

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

Tipp: Zum Entfernen von rotem Belag nach der Verarbeitung von z. B. Karotten etwas Speiseöl auf ein Tuch geben und den Durchlaufschnitzler (nicht die Zerkleinerungsscheiben) damit abreiben. Durchlaufschnitzler dann spülen.

Mixer reinigen

⚠ ***Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!***

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

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.

i **Wichtiger Hinweis**

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen.
Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Aufbewahrung

⚠ ***Verletzungsgefahr!***

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild K

- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen.
- Zubehörtasche in der Schüssel aufbewahren.
- Zur Aufbewahrung in der Originalverpackung siehe **Bild L**.

Hilfe bei Störungen

Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

Der Schwenkarm 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.
- Schwenkarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet?
- Mixer bzw. Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.
- Die Wiedereinschaltsicherung 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.
- Verarbeitungsmenge reduzieren. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

Störung
Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt.
Der Schwenkarm bewegt sich nach oben.
Der Antrieb schaltet ab, bleibt aber nicht in der Werkzeugwechselposition stehen.
Abhilfe
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schwenkarm in Position **1** 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.

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne



100 g–600 g
- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 7 – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Eiweiß



1 bis 8 Eiweiß
- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Biskuitteig



Grundrezept
2 Eier
2–3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
70 g Mehl
70 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
125 ml Milch

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

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Mürbeteig




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

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2–3 Minuten auf Stufe 6 mit dem 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: 2 x Grundrezept

Hefeteig



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

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

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Nudelteig



Grundrezept
300 g Mehl
3 Eier
nach Bedarf 1–2 EL (10–20 g) kaltes Wasser

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

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Brotteig



Grundrezept
750 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz
450–500 ml warmes Wasser
Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 4–5 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.

Mayonnaise



2 Eier
2 TL Senf
¼ l Öl
2 EL Zitronensaft oder Essig
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 3 oder 4 im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 7 schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.

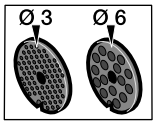
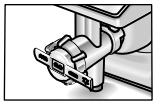
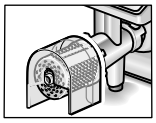
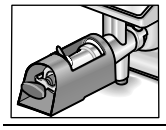
Honig-Brotaufstrich

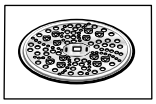
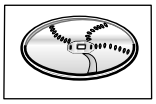
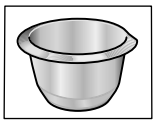
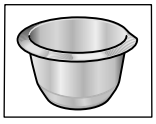
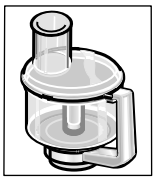


30 g Butter (aus dem Kühlschrank, 7 °C)
190 g Honig (aus dem Kühlschrank, 7 °C)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 7 mixen.

Sonderzubehör

	**MUZ5ZP1** Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	**MUZ5CC1** Würfelschneider	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel
	**MUZ5FW1** Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	**MUZ45LS1** Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (6 mm)	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.
	**MUZ45SV1** Spritzgebäckvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.
	**MUZ45RV1** Reibevorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.
	**MUZ45FV1** Fruchtpressenvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.
	**MUZ45PS1** Pommes frites-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.
	**MUZ45AG1** Asiagemüse-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

	**MUZ45RS1** Reibscheibe grob	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.
	**MUZ45KP1** Kartoffelpuffer-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
	**MUZ5ER2** Edelstahl-Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	**MUZ5KR2** Kunststoff-Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	**MUZ5MX1** Mixer-Aufsatz Kunststoff	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.
	**MUZ5MM1** Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.

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 Heftrückseite. 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 112
Overview 114
Operating the appliance 115
Cleaning and servicing 118
Storage 119
Troubleshooting 119
Application examples 120
Optional accessories 121
Instructions on disposal 123
Warranty conditions 123

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 and beating 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. Do not leave the running appliance unattended. Connect and operate the appliance only in accordance with the speci-fications 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.
Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are supervised.
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 the swivel 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!
Keep hands clear of rotating parts. While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance!
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. For reasons of safety the appliance cannot be operated unless unused drives are covered with drive guards (5, 8).
Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube.

Risk of injury from sharp blades!
Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs.
Take hold of cutting discs by the edge only.
Do not touch blender blades with bare hands.

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. 0,5 litres of hot or frothing liquid.

Important!
Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.
Use only one tool or accessory at any one time.

⚠ 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 "Operating positions" table.
The appliance can be switched on in **pos. 1 and 3** only:
– when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place and
– the blender drive cover has been attached (8).

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 switch the appliance on again, turn the rotary switch to **0/off**, then switch on.

Overload protection
If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. A possible cause may be that too much food was processed at one time.

If a safety system is activated, see "Troubleshooting".
The operating instructions describe several models, see also overview of models (**Fig. M**).
The appliance requires no maintenance.

Overview

Please fold out the illustrated pages. **Fig. A**

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm
"Easy Armlift" function to support the upward movement of the arm (see "Work positions").

3 Rotary switch
When the appliance has been switched off (position **0/off**), the appliance runs automatically to the optimum position for changing the tools.
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.

4 Operating indicator
Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or **1–7**).
Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section "Troubleshooting".

5 Drive cover
To remove the drive cover, press on the rear area and remove cover.

6 Drive for
– continuous-feed shredder and
– citrus press (optional accessory *).
When not in use, attach the drive cover.

7 Drive for tools (stirrer, whisk, kneading hook) and mincer (optional accessory *)

8 Blender drive cover

9 Drive for blender (optional accessory *)
When not in use, attach the blender drive cover.

10 Cord store
MUM54..: Stow the cord in the cord store.
MUM56..: Automatic cord winder

Bowl with accessories

11 Stainless steel stirring bowl

12 Lid

Tools

13 Stirrer

14 Whisk

15 Kneading hook with dough deflector

16 Accessories bag
For storage of the tools and cutting discs.

Continuous-feed shredder

17 Pusher

18 Cover with filling shaft

19 Cutting discs
19a Reversible slicing disc – thick/thin
19b Reversible shredding disc – coarse/fine
19c Grating disc – medium-fine

20 Disc holder

21 Housing with outlet opening

Blender *

22 Blender jug

23 Lid

24 Funnel

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

Operating positions Fig. B

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

Note:
The swivel arm features an “Easy Armlift” function which supports the upwards movement of the swivel arm.

Selecting the operating position:
- Press the Release button and move the swivel arm.
  Support movement with your hand.
- Move the swivel arm until it engages in the required position.

Position	Drive		Operating speed
1	7		1–7
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

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

Operation

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

Attention!
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”.

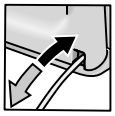
Important information

These operating instructions contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories.
We recommend attaching this sticker to the appliance (**Fig. C**).

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the power cord (**Fig. D**).

MUM54..
Cord store:
Pull out cable to the required length.



MUM56..
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.

- Insert the mains plug.

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!
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.
For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (5, 8).

Attention!
Use bowl with this appliance only.

Stirrer (13)
for stirring dough, e.g. cake mixture



Whisk (14)
for whisking egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture



Kneading hook (15)
for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips)



Working with the bowl and the tools **Fig. E**



- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- 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, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position (**Fig. E-4b**).
- Put the ingredients to be processed into the bowl.



- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Our recommendation:
– Stirrer:
first stir in at setting 1, then select setting 7
– 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.
- Add more ingredients through the feed tube in the cover.
  or
- Remove lid.



- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Add ingredients.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.



- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Continuous-feed shredder

Risk of injury

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.
Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
Do not reach into the feed tube.

Warning!

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit.
Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

Predetermined breaking point **Fig. F**

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced.
A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

Reversible slicing disc – thick/thin



for slicing fruit and vegetables. Process at setting 5.
Designation on the reversible slicing disc:
“1” for the thick slicing side
“3” for the thin slicing side

Warning!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse/fine



for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan). Process at setting 3 or 4.
Designation on the reversible shredding disc:
“2” for the coarse shredding side
“4” for the fine shredding side

Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 7.

Grating disc – medium-fine



for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts. Process at setting 7.

Warning!

The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

Working with the continuous-feed shredder **Fig. G**

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.



- Insert the bowl:
  - Tilt the bowl forwards and then set it down.
  - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **3**.



- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (Fig. G-5a).
- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.
- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder (Fig. G-6a). In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (Fig. G-6b).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in Fig. G-8.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

Warning!
Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.
Tip: To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.
Note: If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove cover from the continuous-feed shredder and empty feed tube.

After using the appliance
- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (**Fig. H**).
- Clean parts.

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! 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. 0,5 litres of hot or frothing liquid.

Warning!
Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

Working with the blender **Fig. J**



- Press the release button and move the swivel arm to position **4**.
- 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 capacity – liquid = 1.25 litres; maximum capacity frothing or hot liquids max. 0.5 litres;
  optimal processing capacity – solids = 50–100 g;
- 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. J-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.

After using the appliance
- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

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

Cleaning and servicing

Attention!
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!

MUM5xxx.book Seite 119 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Cleaning the continuous-feed shredder
All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-proof.
Tip: To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the continuous-feed shredder (not the cutting discs). Then rinse the continuous-feed shredder.

Cleaning the blender

⚠ ***Risk of injury from sharp blades!***
Do not touch blender blades with bare hands.

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.
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.

Important information
If required, clean accessories bag.
Follow care instructions in the bag.

Storage

⚠ ***Risk of injury!***
When the appliance is not in use, pull out the mains plug.

Fig. K
- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.
- To store in the original packaging, see **Fig. L**.

Troubleshooting

⚠ ***Risk of injury!***
Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Important information
The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

The swivel arm must be engaged in every 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 swivel arm. Correct position? Engaged?
- Screw on blender or bowl as far as possible.
- Attach the blender cover and screw on as far as possible.
- 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.
- Reduce processing quantity.
  Do not exceed permitted maximum quantities (see “Application examples”).

Fault
While the drive was running, the release button was inadvertently pressed.
The swivel 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 swivel arm to position **1**.
- 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



100 g–600 g
- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7 – depending on the quantity and properties of the cream.

Egg white



1 to 8 egg whites
- Beat egg white with the whisk for 4 to 6 minutes at setting 7.

Sponge mixture



Basic recipe
2 eggs
2–3 tbs. hot water
100 g sugar
1 packet of vanilla sugar
70 g flour
70 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
125 ml 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: 1,5 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 6.

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: 2 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: 1,5 x basic recipe

Pasta dough



Basic recipe
300 g flour
3 eggs
1–2 tbs. (10–20 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

Bread dough



Basic recipe
750 g flour
2 packets of dry yeast
2 tsp. salt
450–500 ml warm water
Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4–5 minutes at setting 3.

Mayonnaise



2 eggs
2 tsp. mustard
¼ l oil
2 tbs. lemon juice or vinegar
1 pinch of salt
1 pinch of sugar
Ingredients must be at the same temperature.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 3 or 4.
- Switch the blender to setting 7 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

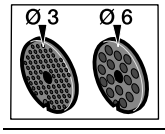
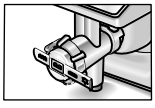
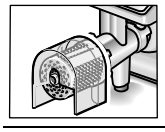
Honey bread spread

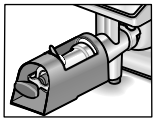
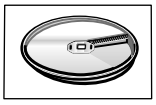
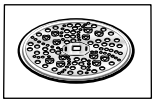
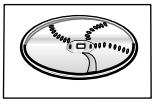
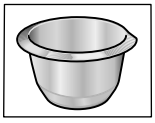
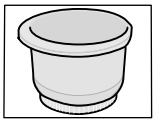
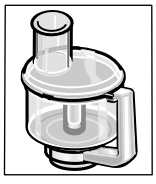


30 g butter (from refrigerator, 7 °C)
190 g honey (from refrigerator, 7 °C)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting 7.

Optional accessories

	**MUZ5ZP1** Citrus press	For squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	**MUZ5CC1** Dicer	For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes
	**MUZ45FW1** Mincer	For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.
	**MUZ45LS1** Perforated disc set fine (3 mm), coarse (6 mm)	For the mincer MUZ5FW1. Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.
	**MUZ45SV1** Viennese whirl attachment	For the mincer MUZ5FW1. With metal template for 4 different pastry moulds.
	**MUZ45RV1** Grater attachment	For the mincer MUZ5FW1. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.

	**MUZ45FV1** Juicer attachment	For the mincer MUZ5FW1. 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.
	**MUZ45PS1** Chipper disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips.
	**MUZ45AG1** Asian vegetable disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.
	**MUZ45RS1** Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.
	**MUZ45KP1** Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	**MUZ5ER2** Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	**MUZ5KR2** Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	**MUZ5MX1** Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	**MUZ5MM1** Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

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.

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 124
Vue d'ensemble 127
Utilisation 128
Nettoyage et entretien 132
Rangement 132
Dérangements et remèdes 133
Exemples d'utilisation 133
Accessoires en option 135
Conseils pour la mise au rebut 137
Conditions de garantie 137

Pour votre sécurité

Veuillez 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 et fouetter les 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.

MUM5xxx.book Seite 125 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil 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.
Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités qu'il ne faut pas permettre aux enfants sans surveillance.
Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écarter tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.
Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure
Risque d'électrocution !
Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet.
Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.
Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque 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 !
Ne touchez pas 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 !

MUM5xxx.book Seite 126 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

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. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé.
Pour des raisons de sécurité, il n'est possible de faire fonctionner l'appareil que si les entraînements qui ne servent pas sont revêtus de leurs couvercles de protection (5, 8).
Ne posez / retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.
N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !
N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

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 0,5 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.
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.

MUM5xxx.book Seite 127 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de travail »

L'appareil se met en marche sur les **positions 1 et 3** uniquement :

– si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il encrante, et
– avez posé le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur (8).

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 rallumer, tournez le sélecteur rotatif sur **0/off** puis ramenez-le en position allumée.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. L'une des causes possibles : trop grandes quantités d'aliments traitées en même temps.

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 M**). L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés. **Figure A**

Appareil de base

1 **Touche de déverrouillage**

2 **Bras pivotant**
Fonction « Easy Armlift » pour assister le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).

3 **Interrupteur rotatif**
Après l'arrêt (position **0/off**), l'appareil se remet automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.
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 **Voyant de fonctionnement**
Il reste allumé pendant la marche (sélecteur rotatif sur **M** ou **1–7**).
Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Dérangements et remèdes ».

5 **Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement**
Pour retirer le couvercle protégeant l'entraînement, appuyez sur la zone arrière puis retirez le couvercle.

6 **Entraînement**
– de l'accessoire râpeur / éminceur et
– du presse-agrumes (accessoire en option *).
Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

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

8 **Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur**

9 **Entraînement du bol mixeur (accessoire en option *)**
Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

10 **Rangement du cordon**
MUM54.. : Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.
MUM56..: Enrouleur automatique de cordon

Bol mélangeur avec accessoires

11 **Bol mélangeur en acier inoxydable**

12 **Couvercle**

Accessoires

13 **Fouet mélangeur**

14 **Fouet batteur**

15 **Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte**

16 **Sacoche d'accessoires**
Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

Accessoire râpeur / éminceur
17 Pilon-poussoir
18 Couvercle avec ouverture pour ajout
19 Disques à réduire
19a Disque à découper réversible – épais / mince
19b Disque à râper réversible – épais / fin
19c Disque à râper – mi-fin
20 Porte-disque
21 Boîtier avec orifice de sortie

Mixeur *
22 Bol mixeur
23 Couvercle
24 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 Figure B

⚠ ***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 pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

Remarque
Le bras pivotant est doté de la fonction « Easy Armlift » qui assiste le mouvement montant du bras pivotant.

Réglage de la position de travail :
- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant. Aidez le mouvement d'une main.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il encrante.

Position	Entraînement		Vitesse de travail
1	7 		1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–

Position	Entraînement		Vitesse de travail
3	6 		3–7
			3–5
4	9 		5–7
	7 		5–7

* Mise en place / enlèvement du fouet batteur, du fouet mélangeur et du crochet pétrisseur ; Ajout de fortes quantités d'aliments.

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.

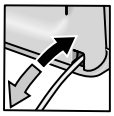
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Remarque importante
Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires. Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil (**figure C**).

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon de son rangement (**Figure D**).

MUM54..
Casier de rangement du cordon: Sortez la longueur de cordon voulue.



MUM56..
Enrouleur automatique de 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.

- Introduire la fiche dans la prise de courant.

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 !
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. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé.
Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (5, 8) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Attention !
Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mélangeur (13)



pour pétrir les pâtes, par exemple de la pâte levée

Fouet batteur (14)



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

Crochet pétrisseur (15)



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

Travailler avec le bol et les outils **Figure E**



- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- 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'encrantement.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.

  Remarque :
  Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante (**figure E-4b**).
- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.



- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Un conseil :
– Fouet mélangeur :
commencez par fouetter sur la position 1, puis passez sur la position 7
– 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.
- Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.
  ou
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.



- 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 pivotant sur la position **2**.



- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Accessoire râpeur / éminceur

Risque de blessure

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
Ne posez / retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.
N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Attention !

N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur qu'entièrement assemblé.
N'assemblez jamais l'accessoire râpeur / éminceur sur l'appareil de base.
N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur que dans la position de service indiquée.

Protection contre la surcharge **Figure F**

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée).

En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit.

Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.

Disque à découper réversible – épais / mince



pour émincer les fruits et légumes.
Travaillez les aliments sur la position 5.
Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse
« 3 » pour le côté de coupe mince

Attention !

Le disque à réduire réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – épais / fin



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 3 ou 4.
Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais
« 4 » pour le côté servant à râper fin

Attention !

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais sur la position 7.

Disque à râper – mi-fin



pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.
Travaillez les aliments sur la position 7.

Attention !

Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage mou ou prédécoupé en tranches.

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur **Figure G**

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



- 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'encrantement.

MUM5xxx.book Seite 131 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **3**.



- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur / éminceur (figure **G**-5a).
- Retenez l'extrémité inférieure du porte-disque ; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.
- Posez prudemment le disque à découper ou le disque à râper sur les pointes du porte-disques (figure **G**-6a). Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du porte-disques et introduisez-la dans le boîtier (figure **G**-6b).
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement comme sur la figure **G**-8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !
Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.

Conseil : pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

Remarque : Si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur / éminceur, éteignez le robot culinaire, débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle de l'accessoire râpeur / éminceur puis videz l'ouverture d'ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (**figure H**).
- Nettoyez les pièces.

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'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 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !
Vous risquez d'endommager le mixeur ! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Utilisation du mixeur **Figure J**



- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **4**.
- 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 maximale de liquide = 1,25 litres ;
  quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre,
  quantité optimale d'aliments solides à traiter = 50 à 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 J-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.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

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

Nettoyage et entretien

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 l'accessoire râpeur / éminceur

Toutes les pièces de l'accessoire râpeur / éminceur vont au lave-vaisselle.

Un conseil : Pour enlever le dépôt rouge laissé après le traitement des carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frottez l'accessoire râpeur / éminceur avec (pas les disques à réduire).
Ensuite, rincez l'accessoire râpeur / éminceur.

Nettoyer le mixeur

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.

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.

Remarque importante

Nettoyez la sacoche d'accessoires suivant besoin. Respectez les consignes d'entretien mentionnées dans la sacoche.

Rangement

Risque de blessures !

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

Figure K

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires.
- Rangez la sacoche d'accessoires dans le bol.
- Pour le rangement dans l'emballage d'origine, voir la **figure L**.

Dérangements et remèdes

Risque de blessures !

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

Remarque importante

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

Le bras pivotant doit encranter 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 pivotant. Position correcte ? Encranté ?
- Faites tourner le mixeur ou le bol jusqu'à la butée.
- Mettez le couvercle en place et faites-le tourner jusqu'à la butée.
- Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.
- La sécurité anti-réenclenchement est active. Amenez l'appareil sur la position **0/off** et puis ramenez-le sur la position souhaitée.

Dérangement

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

Remède

- Éteignez l'appareil.
- Réduisez la quantité à traiter. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

Dérangement

La touche de déverrouillage a été actionnée par mégarde pendant que le mécanisme d'entraînement tournait.
Le bras pivotant 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 pivotant sur la position **1**.



- 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



100 g à 600 g

- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1½ à 4 minutes – suivant la quantité et les propriétés de la crème sur la position 7.

Blanc d'œuf



1 à 8 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes sur la position 7.

Pâte à biscuits



Recette de base
2 œufs
2–3 cuillères à soupe d'eau très chaude
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
70 g de farine
70 g de fécule
éventuellement de la levure chimique

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée



Recette de base
3 à 4 œufs
200 à 250 g de sucre
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron
200 à 250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
500 g de farine
1 sachet de levure chimique
125 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 : 1,5 fois 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 6.

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 : 2 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 : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pâtes



Recette de base
300 g de farine
3 œufs
1 à 2 cuillères à soupe (10 à 20 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

Pâte à pain



Recette de base
750 g de farine
2 sachet de levure
2 c. à café de sel
450–500 ml d'eau chaude
Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 4 à 5 minutes sur la position 3.

Mayonnaise



2 œufs
2 c. à café de moutarde
¼ l d'huile
2 cuillères à soupe de jus de citron ou de vinaigre
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 3 ou 4.
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 7, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.

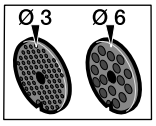
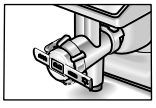
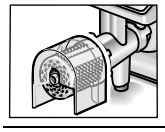
Pâte tartinable au miel

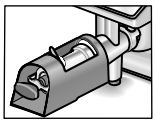
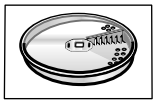
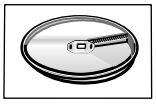
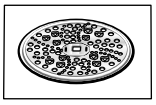
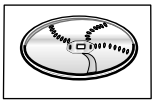
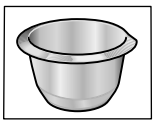
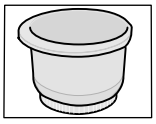
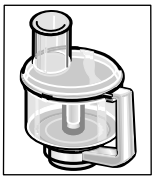


30 g de beurre (sorti du réfrigérateur, 7 °C)
190 g de miel (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la position 7.

Accessoires en option

	**MUZ5ZP1** Presse-agrumes	Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.
	**MUZ5CC1** Accessoire à découper en dés	Pour couper des fruits et légumes en dés de taille identique.
	**MUZ5FW1** Hachoir à viande	Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.
	**MUZ45LS1** Kit de disques ajourés, fin (3 mm), grossier (6 mm)	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Fin pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.
	**MUZ45SV1** Kit pour gâteaux secs	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.
	**MUZ45RV1** Embout à râper	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.

	**MUZ45FV1** Kit pour coulis de fruits et légumes	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises, les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit dénoyaute automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.
	**MUZ45PS1** Disque à pommes frites	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
	**MUZ45AG1** Disque à légumes asiatiques	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.
	**MUZ45RS1** Disque à râper (épais)	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.
	**MUZ45KP1** Disque pour galettes de pommes de terre	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. 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.
	**MUZ5ER2** Bol mélangeur en acier inoxydable	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	**MUZ5KR2** Bol mélangeur en plastique	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	**MUZ5MX1** Bol mixeur en plastique	Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.
	**MUZ5MM1** 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.

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 138
Guida rapida 140
Uso 142
Pulizia e cura 145
Conservazione 146
Rimedio in caso di guasti 146
Esempi d'impiego 146
Accessorio speciale 148
Avvertenze sulla rottamazione 150
Condizioni di garanzia 150

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 idoneo a miscelare, impastare e montare 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, sensorali 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! Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.

MUM5xxx.book Seite 139 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

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.
Ai bambini senza sorveglianza è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.
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 di 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 oscillante quando l'apparecchio è in funzione. 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!
Non toccare parti in rotazione. Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!
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 oscillante solo quando l'utensile si è fermato.
Per motivi di sicurezza l'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con coperchi di sicurezza ingranaggi (5, 8).
Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

Pericolo di ferite da lame taglienti!
Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
Non toccare a mani nude le lame del 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! 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 0,5 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.
Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

⚠ 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 «Posizioni di lavoro».
L'apparecchio può essere acceso nelle **pos. 1 e 3** solo:
– se la chiave (11) è stata inserita e ruotata fino allo scatto e
– il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (8) è applicato.

Blocco di riaccensione
In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia. Per la riaccensione ruotare la manopola su **0/off**, poi accendere.

Sicurezza di sovraccarico
Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Una causa possibile può essere la lavorazione contemporanea di quantità eccessive di alimenti.

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 M**).
L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure. Figura A

Apparecchio base

1 **Pulsante di sblocco**
2 **Braccio oscillante**
Funzione «Easy Armlift» per favorire il movimento del braccio verso l'alto (vedi «Posizioni di lavoro»).

MUM5xxx.book Seite 141 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

3 Interruttore rotante
Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili.
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 Spia di funzionamento
Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su **1–7**). Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo «Rimedio in caso di guasti».

5 Coperchio di sicurezza ingranaggio
Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio premere nella parte posteriore e sollevare.

6 Ingranaggio per
– sminuzzatore continuo e
– spremiagrumi (accessorio speciale *).
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

7 Ingranaggio per utensili (frusta per mescolare, frusta per montare, braccio impastatore) e tritacarne (accessorio speciale *)

8 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

9 Motore per frullatore (accessorio speciale *)
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

10 Conservazione del cavo
MUM54..: Riporre il cavo nel vano portacavo.
MUM56..: Avvolgicavo automatico

Ciotola con accessori

11 Ciotola impastatrice di acciaio inox

12 Coperchio

Utensili

13 Frusta

14 Sbattitore

15 Braccio impastatore con spatola

16 Borsa portaccessori
Per conservare gli utensili ed i dischi sminuzzatori.

Sminuzzatore continuo

17 Pestello

18 Coperchio con bocca di carico

19 Disco sminuzzatore
19a Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile
19b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine
19c Disco grattugia – medio-fine

20 Portadisco

21 Carcassa con apertura di uscita

Frullatore *

22 Bicchiere frullatore

23 Coperchio

24 Imbuto

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

Posizioni di lavoro — Figura B

⚠ ***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 oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

i Avvertenza
Il braccio oscillante è dotato della funzione «Easy Armlift», che favorisce suo sollevamento.

Regolazione della posizione di lavoro:
- Premere il tasto di sblocco e muovere il braccio oscillante.
  Aiutare il movimento con una mano.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Posizione	Ingranaggio		Velocità di lavoro
1	7		1–7 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

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

Uso

Pericolo di ferite!

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

Attenzione!

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

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

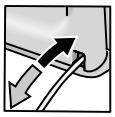
Avvertenza importante

In queste istruzioni per l'uso vi è un adesivo con valori orientativi per la velocità di lavoro dell'apparecchio nell'impiego di utensili ed accessori.
Consigliamo di applicare questo adesivo sull'apparecchio (**figura C**).

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo (**figura D**).

MUM54..
Vano portacavo:
Estrarre il cavo alla lunghezza necessaria.



MUM56..
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.

- Inserire la spina.

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!
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 oscillante solo quando l'utensile si è fermato.
Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (5, 8).

Attenzione!

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frusta (13)



per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata

Sbattitore (14)



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

Braccio impastatore (15)



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

Lavoro con la ciotola e gli utensili **Figura E**



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- 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 braccio impastatore.
  Avvertenza:
  er il braccio impastatore ruotare la spatola, finché il braccio impastatore non s'arresta (**figura E-4b**).
- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **1**.



- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Il nostro consiglio:

– Frusta per mescolare:
  prima aggiungere mescolando alla velocità 1, dopo selezionare la velocità 7
– Sbattitore:
  grado 7, aggiungere e mescolare al grado 1
– Braccio impastatore:
  mescolare prima al grado 1, impastare al grado 3

Aggiungere ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.
  oppure
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.



- 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 oscillante nella posizione **2**.



- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Sminuzzatore continuo

Pericolo ferite

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori.
Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.
Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

Attenzione!

Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo.
Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale.
Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Protezione da sovraccarico **Figura F**

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita). In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico.

Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile



per tagliare frutta e verdura.
Lavorazione al grado 5.
Indicazione sul disco doppia funzione per affettare: «1» per il lato di taglio spesso «3» per il lato di taglio sottile

Attenzione!

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine



per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano). Lavorazione al grado 3 o 4.
Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare: «2» per il lato grattugia grossa «4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci.
Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso al grado 7.

Disco grattugia – medio-fine



per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.
Lavorazione al grado 7.

Attenzione!

Il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

Lavoro con lo sminuzzatore continuo Figura G



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Applicare la ciotola impastatrice:
  - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
  - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (figura **G**-5a).
- Tenere il portadisco sull'estremità inferiore con le due punte rivolte verso l'alto.
- Deporre con precauzione il disco per affettare o il disco grattugia desiderato sulle punte del portadisco (figura **G**-6a).
  Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (figura **G**-6b).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio, come si mostra nella figura **G**-8, e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

Evitare un intasamento dell'alimento tagliato nell'apertura di uscita.

Consiglio: per risultati di taglio uniformi tagliare prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.

Avvertenza: se nello sminuzzatore continuo dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio dello sminuzzatore continuo e vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (**figura H**).
- Pulire le parti.

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!
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 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!
Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.

Lavorare con il frullatore **Figura J**



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **4**.
- 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.
  Massima quantità di liquido = 1,25 litri; massima quantità di liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi = 0,5 litro; quantità di lavorazione ottimale, solidi = da 50 a 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 J-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.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

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

Pulizia e cura

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 lo sminuzzatore continuo

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. delle carote, mettere un poco di olio alimentare su un panno e con questo strofinare lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori).
Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

Pulire il frullatore

Pericolo di ferite da lame taglienti!
Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Il bicchiere frullatore, il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

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.

Avvertenza importante

Se necessario lavare la borsa portaccessori. Osservare le indicazioni per il trattamento nella borsa.

Conservazione

Pericolo di ferite!

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

Figura K

- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori.
- Conservare la borsa portaccessori nella ciotola.
- Per la conservazione nell'imballaggio originale vedi **figura L**.

Rimedio in caso di guasti

Pericolo di ferite!

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

Avvertenza importante

Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.

Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

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 oscillante. Posizione corretta? Braccio in arresto?
- Ruotare il frullatore o la ciotola impastatrice fino all'arresto.
- Applicare il coperchio del frullatore e ruotarlo 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

- Spegnere l'apparecchio.
- Ridurre la quantità di lavorazione. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)!

Guasto

Ad ingranaggio in rotazione è stato azionato per errore il pulsante di sblocco.
Il braccio oscillante 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 nella posizione **1**.
- Accendere l'apparecchio (velocità 1).
- Spegnere 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

- Spegnere 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, rivolgesi al servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego

Panna montata



100 g–600 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti al grado 7 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)

Albume



Da 1 a 8 albumi

- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 4 a 6 minuti alla velocità 7.

Pasta biscotto



Ricetta base
2 uova
2–3 cucchiai acqua calda
100 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
70 g farina
70 g fecola
eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4–6 minuti al grado 7.
- Mettere la manopola sulla velocità 1 e incorporare la farina setacciata e l'amido, un cucchiaio 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
125 ml latte

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

Quantità massima: 1,5 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 al grado 1, poi ca. 2–3 minuti al grado 6.

Da 500 g di farina:

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce:



Ricetta base
500 g farina
1 uovo
80 g burro (a temperatura ambiente)
80 g zucchero
200–250 ml latte tiepido
25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco
Buccia di ½ limone
1 pizzico sale

- Mescolare tutti gli ingredienti con i braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–6 minuti al grado 3.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta



Ricetta base
300 g farina
3 uova
secondo necessità 1–2 cucchiai (10–20 g) di acqua fredda

- Lavorare tutti gli ingredienti da 3 a 5 minuti circa al grado 3 in una pasta.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per pane



Ricetta base
750 g farina
2 confezioni lievito secco
2 cucchiaini sale
450–500 ml acqua calda
Mescolare tutti gli ingredienti con i braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 4–5 minuti al grado 3.

Maionese



2 uova
2 cucchiaini di senape
¼ l di olio
2 cucchiai succo di limone o aceto
1 pizzico sale
1 pizzico di zucchero
Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 3 o 4.
- Commutare il frullatore alla velocità 7 e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

Consumare la maionese subito.
Non conservarla.

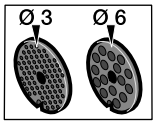
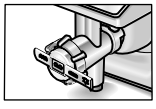
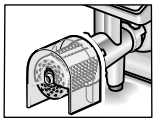
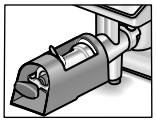
Companatico al miele spalmabile



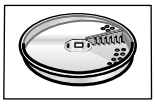
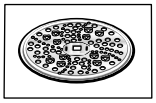
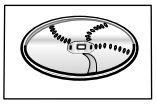
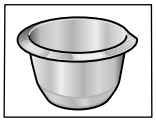
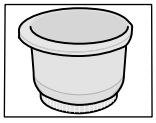
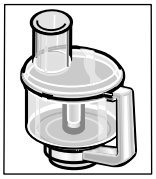
30 g burro (dal frigorifero, 7 °C)
190 g miele (dal frigorifero, 7 °C)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore.
- Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi al grado 7.

Accessorio speciale

	**MUZ5ZP1** Spremiagrumi	Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	**MUZ5CC1** Cubettatrice	Per tagliare frutta e verdura a cubetti di grandezza uniforme
	**MUZ5FW1** Tritacarne	Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.
	**MUZ45LS1** Set dischi forati fine (3 mm), grosso (6 mm)	Per il tritacarne MUZ5FW1. Fine per paté e paste da spalmare, grosso per salsicce arrostite e speck.
	**MUZ45SV1** Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata	Per il tritacarne MUZ5FW1. Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.
	**MUZ45RV1** Adattatore grattugia	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.
	**MUZ45FV1** Adattatore spremifrutta	Per il tritacarne MUZ5FW1. 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.

MUM5xxx.book Seite 149 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

	**MUZ45PS1** Disco per patatine fritte	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.
	**MUZ45AG1** Disco verdura Asia	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.
	**MUZ45RS1** Disco grattugia grosso	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.
	**MUZ45KP1** Disco per frittelle di patate	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostite in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.
	**MUZ5ER2** Ciotola impastatrice di acciaio inox	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	**MUZ5KR2** Contenitore di miscelazione in plastica	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	**MUZ5MX1** Adattatore frullatore in plastica	Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare maionese, per sminuzzare frutta e noci, per frantumare cubetti di ghiaccio.
	**MUZ5MM1** Multimixer	Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per grattugiare carote, rafano e formaggio, per sminuzzare noci e cioccolato freddo.

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 equipement – 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.

MUM5xxx.book Seite 151 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

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 151
In één oogopslag 154
Bedienen 155
Reiniging en onderhoud 158
Opbergen 158
Hulp bij storingen 159
Toepassingsvoorbeelden 159
Extra toebehoren 161
Afvoeren van afval 162
Garantievoorwaarden 162

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 personeelsruimtes 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 mixen, kneden en kloppen 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 gebruiksaanwijzing 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 fysische, 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.

MUM5xxx.book Seite 152 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
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 draaiarm niet verstellen 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!
Niet in draaiende onderdelen grijpen. Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Altijd werken met aangebracht deksel (12)!
Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat. Om veiligheidsredenen kan het apparaat alleen worden gebruikt wanneer de niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met de aandrijvingsbeschermdeksels (5, 8).
Doorloopsnijder alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Niet in de vulschacht grijpen.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!
Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!
Mixermes niet met blote handen reinigen.

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 0,5 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 tegelijk 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 „Bedrijfsposities"
Het apparaat kan in **pos. 1 en 3** alleen worden ingeschakeld:
– wanneer de kom (11) is aangebracht en door hem te draaien is vastgeklikt en
– het beschermdeksel van de mixeraandrijving (8) is aangebracht.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen
Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen. Opnieuw inschakelen: draaischakelaar op **0/off** draaien, dan inschakelen.

Overbelastingsbeveiliging
Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Een mogelijke oorzaak is het verwerken van een te grote hoeveelheid levensmiddelen tegelijk.
Wat u moet doen indien een veiligheidssysteem wordt geactiveerd, zie „Hulp bij storingen".

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, **afb. M**). Het apparaat behoeft geen verzorging.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b. **Afb. A**

Basisapparaat

1 Ontgrendelknop

2 Draaiarm
„Easy armlift"-functie ter ondersteuning van de omhoogbeweging van de arm (zie „Werkstanden").

3 Draaischakelaar
Na uitschakeling (stand **0/off**) wordt het apparaat automatisch op de optimale stand voor het verwisselen van de hulpstukken gezet.
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 Functie-indicatie
Brandt tijdens het gebruik (draaischakelaar op **M** of **1–7**).
Knippert bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk „Hulp bij storingen".

5 Aandrijvingsbeschermdeksel
Om het aandrijvingsbeschermdeksel te verwijderen op het achterste gedeelte drukken en het deksel verwijderen.

6 Aandrijving voor
– doorloopsnijder en
– citruspers (extra toebehoren *).
Het aandrijvings-beschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

7 Aandrijving voor hulpstukken (roergarde, klopgarde, kneedhaak) en vleesmolen (extra toebehoren *)

8 Aandrijvingsbeschermdeksel mixer

9 Aandrijving voor mixer (Extra toebehoren *)
Het mixeraandrijvings-beschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

10 Kabelvak
MUM54..: Het snoer opbergen in het snoeropbergvak
MUM56..: Automatische snoeropwikkeling

Mengkom met toebehoren

11 Roestvrijstalen kom

12 Deksel

Hulpstukken

13 Roergarde

14 Klopgarde

15 Kneedhaak met deegvanger

16 Opbergzak voor toebehoren
Voor het opbergen van de hulpstukken en de fijnmaakschijven.

Doorloopsnijder

17 Stopper

18 Deksel met vulschacht

19 Fijnmaakschijven
19a Snij-draaischijf – dik/dun
19b Rasp-draaischijf – grof/fijn
19c Maalschijf – middelfijn

20 Schijfhouder

21 Behuizing met uitlaat-opening

Mixer *

22 Mixkom

23 Deksel

24 Trechter

---

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

Arbeitspositionen afb. B

⚠ ***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 draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

N.B.
De draaiarm beschikt over een „easy armlift"-functie, die de omhoogbeweging van de draaiarm ondersteunt.

Instellen van de bedrijfspositie:

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm draaien.
  De beweging met een hand ondersteunen.
- De draaiarm op de gewenste positie zetten en laten vastklikken.

Bedrijfs-stand	Aandrijving		Werksnelheid
1	7 		1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–
3	6 		3–7
			3–7
4	9 		5–7
	7 		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".

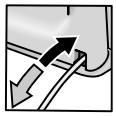
Belangrijke aanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing vindt u een sticker met de richtwaarden voor de werksnelheid van het apparaat bij gebruik van de hulpstukken resp. het toebehoren.
Wij raden u aan deze sticker op het apparaat te plakken (**afb. C**).

Voorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer afwikkelen (**afb. D**).

MUM54..
Snoeropbergvak:
De kabel tot de gewenste lengte uittrekken.



MUM56..
Automatische snoeropwikkeling:
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 opwikkelen.
Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.



Attentie!

Het snoer niet draaien bij het opwikkelen.

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

- Stekker in wandcontactdoos doen.

Kom en hulpstukken

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken

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

Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdeksels (5, 8).

Attentie!

Kom alleen gebruiken voor werkzaamheden met dit apparaat.

Roergarde (13)



voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg.

Klopgarde (14)



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

Kneedhaak (15)



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

Werken met de kom en de hulpstukken **Afb. E**



- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- 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.
  N.B.:
  Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgeklikt (**afb. E–4b**).
- De ingrediënten in de kom doen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.



- Deksel aanbrengen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ons advies:

– Roergarde:
  eerst roeren op stand 1, dan stand 7 kiezen
– Klopgarde:
  stand 7, doorroeren op stand 1
– Kneedhaak:
  eerst roeren op stand 1, kneden op stand 3

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.
  of
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.



- De ingrediënten toevoegen.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.



- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud".

Doorloopsnijder

Verwondingsgevaar

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!
Doorloopsnijder alleen aanbrengen/ verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
Niet in de vulschacht grijpen.

Attentie!

Doorloopsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.
Doorloopsnijder nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
Doorloopsnijder alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.

Beveiliging tegen overbelasting **afb. F**

Om bij overbelasting van de doorloopsnijder grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de aandrijfas van de doorloopsnijder voorzien van een inkerving (breekpunt). Bij overbelasting breekt de aandrijfas op dit punt.
Een nieuwe schijfhouder met aandrijfas is verkrijgbaar bij de klantenservice.

Snij-draaischijf – dik/dun



voor het snijden van fruit en groente.
Verwerking op stand 5.
Aanduiding op de snij-draaischijf: „1" voor de dikke snijzijde
„3" voor de dunne snijzijde

Attentie!

De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte vastkokende aardappels in koude toestand snijden.

Rasp-draaischijf – grof/fijn



voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas). Verwerking op stand 3 of 4.
Aanduiding op de rasp-draaischijf: „2" voor de grove raspzijde
„4" voor de fijne raspzijde

Attentie!

De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde raspen op stand 7.

Maalschijf – middelfijn



voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten.
Verwerking op stand 7.

Attentie!

De maalschijf is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.

Werken met de doorloopsnijder **afb. G**



- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Kom aanbrengen:
  - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
  - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.



- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **3** zetten.
- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder (afb. **G**-5a).
- De schijfhouder onderaan vasthouden, daarbij moeten de twee punten naar boven wijzen.
- De gewenste snij- of raspschijf voorzichtig op de punten van de schijfhouder leggen (afb. **G**-6a). Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Schijfhouder bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen (afb. **G**-6b).
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Doorloopsnijder volgens afb. **G**-8 op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten:
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

Attentie!

Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitloop-opening.

Tip: Voor een gelijkmatig snijresultaat kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

Opmerking: Als er levensmiddelen vast komen te zitten in de doorloopsnijder, dient u de keukenmachine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Dan wacht u tot de aandrijving stilstaat, neemt u het deksel van de doorloopsnijder en maakt u de vulschacht leeg.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Schijfhouder met schijf verwijderen. Daartoe met de vinger van onderaf tegen de aandrijfas drukken (**afb. H**).
- Onderdelen reinigen.

Mixer

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 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!

De mixer kan beschadigd raken. Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken. De mixer niet zonder vulling laten lopen.

Werken met de mixer **afb. J**



- De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op bedrijfsstand **4** zetten.
- Het beschermdeksel van de mixeraandrijving 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.
  Maximumhoeveelheid vloeistof = 1,25 liter;
  maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistof = 0,5 liter;
  optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 50–100 gram.
- Deksel aanbrengen en tegen de klok in tot aan de aanslag in de mixerhandgreep draaien. Het deksel moet vastgeklikt zijn.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen (afb. J-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.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

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

Reiniging en onderhoud

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!

Doorloopsnijder reinigen

Alle onderdelen van de doorloopsnijder kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Tip: Om na het verwerken van bijv. wortels het rode laagje te verwijderen, kunt u een beetje slaolie op een doek doen en daarmee de doorloopsnijder (niet de fijnmaakschijven) schoonwrijven. Daarna de doorloopsnijder afwassen.

Mixer reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen.

De mixbeker, het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

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.

Belangrijke aanwijzing

Zo nodig de opbergzak voor toebehoren reinigen. De aanwijzingen in de opbergzak in acht nemen.

Opbergen

Verwondingsgevaar!

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

Afb. K

- Hulpstukken en fijnmaakschijven opbergen in de opbergzak.
- Opbergzak in de kom bewaren.
- Bewaren in de originele verpakking, zie **afb. L**.

MUM5xxx.book Seite 159 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Hulp bij storingen

Verwondingsgevaar!

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

Belangrijke aanwijzing

Een bedieningsfout van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect wordt aangegeven door een knipperende in-bedrijf-indicatie.

De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

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

Storing

Het apparaat start niet.

Oplossing

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.
- Draaiarm controleren. Juiste positie? Vastgeklikt?
- Mixer/kom tot aan de aanslag vastdraaien.
- Mixerdeksel aanbrengen en 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.
- Kleinere hoeveelheid verwerken. Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden") niet overschrijden!

Storing

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

Oplossing

- Draaischakelaar op **0/Off** zetten.
- Draaiarm op positie **1** 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



100 g–600 g

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

Eiwit



Eiwit van 1 à 8 eieren

- Eiwit 4 tot 6 minuten op stand 7 kloppen met de garde.

Biscuitdeeg



Basisrecept

2 eieren
2–3 eetlepels heet water
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker
70 g meel
70 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
125 ml melk

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

Maximum hoeveelheid: 1,5 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 6.

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: 2 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: 1,5 x basisrecept

Pastadeeg



Basisrecept
300 g meel
3 eieren
naar wens 1–2 eetlepels (10–20 g) koud water

- Alle ingrediënten ca. 3 tot 5 minuten op stand 3 tot deeg kneden.

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Brooddeeg



Basisrecept
750 g meel
2 pakjes gedroogde gist,
2 theelepel zout
450–500 ml warm water

Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 4–5 minuten op stand 3 met de kneedhaak verwerken.

Mayonaise



2 eieren
2 theelepel mosterd
¼ l olie
2 eetlepels citroensap of azijn
1 snufje zout
beetje suiker

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- De ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 3 of 4.
- De mixer op stand 7 zetten en de olie langzaam in de trechter gieten; mengen totdat de mayonaise emulgeert.

De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.

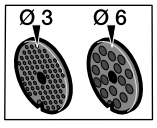
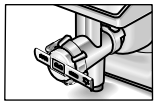
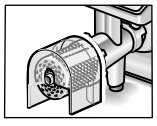
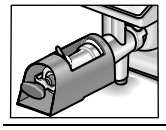
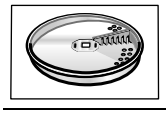
Honingboter

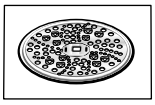
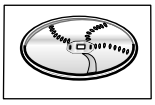
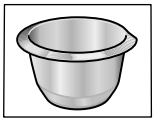
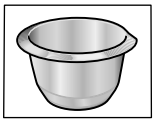
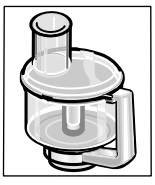


30 g boter (uit de koelkast, 7 °C)
190 g honing (uit de koelkast, 7 °C)

- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 15 seconden mixen op stand 7.

Extra toebehoren

	**MUZ5ZP1** Citruspers	Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.
	**MUZ5CC1** Blokjessnijder	voor het snijden van fruit en groente.
	**MUZ5FW1** Vleesmolen	Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.
	**MUZ45LS1** Ponsschijvenset fijn (3 mm), grof (6 mm)	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Fijn voor pasteien en beleg, grof voor braadworsten en spek.
	**MUZ45SV1** Spritsgebak-hulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.
	**MUZ45RV1** Maalvoorzetstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.
	**MUZ45FV1** Fruitpershulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Voor het persen van bessen uitgezonderd frambozen, tomaten en rozenbottels tot moes. Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.
	**MUZ45PS1** Patates-fritesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.
	**MUZ45AG1** Asia-groenteschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

	**MUZ45RS1** Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	**MUZ45KP1** Aardappelkoekjesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.
	**MUZ5ER2** Roestvrijstalen kom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	**MUZ5KR2** Kunststof roerkom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	**MUZ5MX1** Mixer-opzetstuk kunststof	Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.
	**MUZ5MM1** Multimixer	Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.

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

Afvoeren van afval

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 uw speciaalzaak of bij de gemeente.

Garantievoorwaarden

Voor dit apparaat gelden de door onze nationale vestiging uitgegeven garantievoorwaarden van het land waar het apparaat is gekocht. U kunt de garantievoorwaarden altijd aanvragen bij de speciaalzaak waar u het apparaat hebt gekocht, of bij onze nationale vestiging. De garantievoorwaarden voor Duitsland en de adressen vindt u op de achterzijde van het boekje.
Verder zijn de garantievoorwaarden ook beschikbaar op het internet, op de genoemde website. Om aanspraak op de garantie te kunnen maken, is in ieder geval het aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Para sua segurança 163
Panorâmica do aparelho 166
Utilização do aparelho 167
Limpeza e manutenção 170
Arrumação 171
Ajuda em caso de anomalia 171
Exemplos de utilização 172
Acessórios especiais 173
Indicações sobre reciclagem 175
Condições de garantia 175

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial.

Utilizações semelhantes a um lar abragem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborades de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de aplicação»)!

Este aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos.

Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

⚠ Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho. Não utilizar o aparelho sem vigilância.
O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.
Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza. A limpeza e manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças sem supervisão.
Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

⚠ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos
Perigo de choque eléctrico!
Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.
Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo sob água corrente.
Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.
Não alterar a posição do braço móvel, enquanto o aparelho estiver ligado. Aguardar que o accionamento esteja completamente parado.
Substituir ferramentas/acessórios só depois do accionamento completamente parado – depois de desligado, o accionamento ainda gira por inércia durante alguns momentos.
Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.
Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.
Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação
Não tocar nas peças em rotação. Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!
Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada.

Por razões de segurança, o aparelho só pode funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (5, 8).
Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
Não tocar no compartimento de enchimento.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!
Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar.
Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!
Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!
Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!
Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

Perigo de queimaduras!
Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Importante
Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.
Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.
Utilizar simultaneamente apenas uma ferramenta e um acessório.

⚠ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios



Seguir as indicações das Instruções de serviço.



Cuidado: Lâminas em rotação.



Cuidado: Ferramentas em rotação.
Não tocar na abertura de enchimento.

Sistemas de segurança

Protecção de ligação
Ver tabela «Posições de trabalho»
O aparelho só pode ser ligado na **Pos. 1 e 3**:
- Se a tigela (11) tiver sido colocada e rodada até prender e
- a tampa de protecção do accionamento do copo misturador (8) estiver colocada.

Protecção contra ligação indevida
Numa falha de corrente, o aparelho continua ligado, mas, depois disto, o motor não volta a arrancar. Para voltar a ligar, rodar o selector para **0/off**, e, depois, ligar.

Protecção contra sobrecarga
Se, durante a utilização, o motor se desligar sozinho, isso significa que foi activada a protecção contra sobrecarga.
Uma causa possível pode ser a preparação simultânea de grande quantidade de alimentos.
Como proceder na activação dum sistema de segurança, ver «Ajuda em caso de anomalias».
Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, **Fig. M**). O aparelho não carece de manutenção.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações. **Fig. A**

Aparelho base

1 **Tecla de desbloqueamento**
2 **Braço oscilante**
Função de «Easy Armlift» para apoio do movimento ascendente do braço (ver «Posições de trabalho»).
3 **Selector rotativo**
Depois de desligado (Posição **0/off**), o aparelho segue automaticamente para a posição ideal para substituição das ferramentas.
0/off = Stop
M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.
Fases **1–7**, velocidade de funcionamento:
1 = Rotação baixa – lento,
7 = Rotação elevada – rápido.
4 **Indicação de funcionamento**
Está iluminada durante o funcionamento (Selector em **M** ou **1–7**).
Está a piscar em caso de erros na utilização do aparelho, na activação do dispositivo electrónico de segurança ou de defeito no aparelho, ver capítulo «Ajuda em caso de anomalias».
5 **Tampa de protecção do accionamento**
Para retirar a tampa de protecção do accionamento, pressionar a zona traseira e retirar a tampa.
6 **Accionamento para**
– dispositivo para cortar e ralar e
– espremedor de citrinos
(Acessório especial *).
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.
7 **Accionamento para ferramentas (varas para massas leves e bater claras em castelo, varas para massas pesadas) e picadora de carne (Acessório especial *)**
8 **Tampa de protecção do accionamento do copo misturador**
9 **Accionamento para o copo misturador (Acessórios especiais *)**
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.
10 **Arrumação do cabo**
MUM54..: Guardar o cabo no seu compartimento
MUM56..: Automático de enrolamento do cabo

Tigela com acessórios
11 **Tigela em inox**
12 **Tampa**

Ferramenta
13 **Vara para massas leves**
14 **Vara para bater claras em castelo**
15 **Varas para massas pesadas com protecção para as massas**
16 **Bolsa para acessórios**
Para arrumação das ferramentas e dos discos de picar.

Dispositivo para cortar e ralar
17 **Calcador**
18 **Tampa com canal de enchimento**
19 **Discos de triturar**
19a Disco reversível de corte – grosso/fino
19b Disco reversível de ralar – grosso/fino
19c Disco de raspar – médio/fino
20 **Suporte de discos**
21 **Estrutura com abertura de saída**

Misturador *
22 **Copo misturador**
23 **Tampa**
24 **Funil**

* Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser adquirido no comércio da especialidade ou nos Serviços Técnicos.

Posições de trabalho Fig. B

⚠ ***Atenção!***

Utilizar somente o aparelho, se ferramentas/ acessórios, de acordo com esta tabela, estiverem colocados no accionamento correcto e na posição correcta e se estiver na posição de funcionamento.

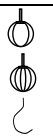
O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Indicação

O braço oscilante está equipado com a função de «Easy Armlift», que apoia o movimento ascendente do braço oscilante.

Ajuste da posição de trabalho:

- Accionar a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel.
  Apoiar o movimento com uma das mãos.
- Movimentar o braço móvel até este encaixar na posição de trabalho pretendida.

Posição	Accionamento		Velocidade de funcionamento
1	7 		1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–
3	6 	 	3–7 3–5
4	9  7 	 	5–7 5–7

* Montar/desmontar as varas para massas leves, bater claras em castelo e massas pesadas; Adicionar grande quantidade de alimentos.

Utilização

⚠ ***Perigo de ferimentos***

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

⚠ ***Atenção!***

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ ferramentas na posição de funcionamento.

Não colocar o aparelho vazio em funcionamento.

Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor. As peças não são próprias para utilizar no micro-ondas.

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Indicação importante

Estas Instruções de serviço incluem um autocolante com os valores de referência para a velocidade de funcionamento do aparelho, utilizando as ferramentas ou os acessórios. Recomendamos a colagem deste autocolante no aparelho (**Fig. C**).

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Puxar o cabo para fora (**Fig. D**).

MUM54..

Compartimento para o cabo: Desenrolar o cabo até ao comprimento pretendido.



MUM56..

Automático de enrolamento do cabo:
Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 100 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.
Reduzir o comprimento de trabalho do cabo: Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até atingir o comprimento desejado.
Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.



Atenção!

Ao recolher o cabo, este não deve ser torcido
Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo, este não deve ser recolhido manualmente. Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixá-lo enrolar até ao fim.

- Ligar a ficha à tomada.

Tigela e ferramentas

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!
Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada.
Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (5, 8).

Atenção!

Utilizar a tigela apenas para trabalhar com este aparelho.

Vara para massas leves (13)



para bater massas, p. ex. massas leves.

Vara para bater claras em castelo (14)



para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. massa para bolos.

Vara para massas pesadas (15)



Para amassar massas pesadas e para envolver ingredientes que não devem ser fragmentados (p. ex. passas de uvas, raspas de chocolate)

Trabalhar com a tigela e as ferramentas **Fig. E**



- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.
- Colocação da tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
  - para encaixar, rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no accionamento.

Indicação:
No caso de massas pesadas, rodar a protecção das massas até que a vara possa encaixar (**Fig. E-4b**).

- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **1**.



- Colocar a tampa.
- Regular o selector para a fase pretendida.

A nossa sugestão:

– Varas para massas leves: iniciar a mistura na fase 1 e, depois, passar para a fase 7.
– Vara para bater claras em castelo: Fase 7, envolver os ingredientes na fase 1.
– Vara para massas pesadas: Primeiro, iniciar a mistura dos ingredientes na fase 1 e amassar na fase 3.

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do selector.
- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa

  ou
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.



- Introduzir os ingredientes.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.



- Retirar a ferramenta do accionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Dispositivo para cortar e ralar

Perigo de ferimentos

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!
Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
Não tocar no compartimento de enchimento.

MUM5xxx.book Seite 169 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Atenção!

O dispositivo para cortar e ralar só deve ser utilizado na situação de completamente montado. Nunca montar o dispositivo para cortar e ralar no aparelho base.

O dispositivo para cortar e ralar só deve funcionar na posição apresentada.

Protecção contra sobrecarga **Fig. F**

Para se evitarem danos importantes no seu aparelho em caso de sobrecarga no dispositivo de cortar e ralar, o veio de accionamento deste dispositivo dispõe de um entalhe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga o veio de accionamento quebra neste ponto.

Um novo suporte de discos com veio de accionamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos.

Disco reversível de corte – grosso/fino



Para cortar frutos e legumes.

Processamento na fase 5.

Designação no disco reversível de corte:

«1» para o lado de corte mais grosso

«3» para o lado de corte mais fino

Atenção!

O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

Disco reversível de ralar – grosso/fino



Para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).

Processamento na fase 3 ou 4.

Designação no disco reversível para ralar:

«2» para o lado de raspar mais grosso

«4» para o lado de ralar mais fino

Atenção!

O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 7.

Disco de raspar – médio-fino



Para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.

Processamento na fase 7.

Atenção!

O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole e em fatias.

Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar **Fig. G**



- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.
- Colocação da tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
  - para encaixar, rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **3**.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do dispositivo de corte (Fig. G-5a).
- Segurar o suporte de discos pelo terminal inferior, nesta situação, as duas pontas têm que apontar para cima.
- Assentar com cuidado os discos de cortar e de ralar pretendidos nas pontas do suporte de discos (Fig. G-6a). No caso dos discos reversíveis, ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.
- Segurar o suporte de discos pelo terminal superior e inseri-lo na caixa (Fig. G-6b).
- Assentar a tampa (atenção à marcação) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o dispositivo para cortar e ralar no accionamento, conforme ilustrado na Fig. G-8 e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector na fase recomendada.
- Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calcador.

Atenção!

Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

Sugestão: Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.

Nota: Se os alimentos a preparar ficarem agarrados ao dispositivo de corte, deverá desligar a máquina, retirar a ficha da tomada e aguardar até o accionamento estar completamente parado. Retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar o compartimento de enchimento.

Depois do trabalho
- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o suporte de discos com o disco. Para isso, e com o dedo por baixo, pressionar contra o veio de accionamento (**Fig. H**).
- Limpar os vários componentes.

Misturador

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!
O misturador pode ficar danificado.
Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo).
Não utilizar o misturador vazio.

Trabalhar com o copo misturador Fig. J



- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço móvel na posição **4**.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na asa com marcação do aparelho base) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Introduzir os ingredientes. Quantidade máxima de líquido = 1,25 litros; quantidade máxima de líquidos que formem espuma ou quentes = 0,5 litro; quantidade ideal para, sólidos = 50 a 100 gramas;
- Assentar a tampa e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente no punho do misturador. A tampa tem que estar bem encaixada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

Adicionar os ingredientes (Fig. J-8)
- Desligar o aparelho através do selector.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes

ou
- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou
- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho
- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o copo misturado no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

Sugestão: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção

Atenção!
Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.

Limpar o aparelho base

Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.
Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

- Desligar a ficha da tomada.
- O aparelho base e a tampa de protecção do accionamento devem ser limpos com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

Limpeza da tigela e das ferramentas
A tigela e as ferramentas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois, podem verificar-se ligeiras deformações durante a lavagem.

MUM5xxx.book Seite 171 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Limpar o dispositivo para cortar e ralar
Todos os componentes do dispositivo para cortar e ralar podem ser lavados na máquina de loiça.
Sugestão: Para eliminar a camada vermelha depois da preparação de, p. ex., cenouras, molhar um pano com um pouco de óleo alimentar e passar com ele no dispositivo para cortar e ralar (não nos discos de picar). Depois, lavar o dispositivo de cortar e ralar.

Limpeza do misturador

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

O copo misturador, a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
Sugestão: Depois da preparação de líquidos, é frequentemente suficiente limpar o misturador sem o retirar do aparelho base.
Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase M). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Indicação importante
Se necessário, limpar a bolsa dos acessórios. Dar atenção às indicações de limpeza existentes na bolsa dos acessórios.

Arrumação

Perigo de ferimentos

Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.

Fig. K
- Arrumar as ferramentas e os discos de picar na bolsa de acessórios.
- Arrumar a bolsa de acessórios dentro da tigela.
- Para arrumação na embalagem original, ver **Fig. L**.

Ajuda em caso de anomalia

Perigo de ferimentos

Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

Indicação importante
A indicação de funcionamento a piscar indica um erro no manuseamento do aparelho, uma activação do dispositivo electrónico de segurança ou uma avaria no aparelho.

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.
Primeiramente, deverá tentar eliminar o problema surgido, com a ajuda das indicações seguintes.

Anomalia
O aparelho não arranca.
Ajuda
- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Verificar o braço móvel. Posição correcta? Bem engatado?
- Apertar bem, rodando até ao batente, o copo misturador ou a tigela.
- Colocar a tampa do copo misturador e apertá-la bem, rodando-a até prender.
- Colocar a tampa de protecção dos accionamentos que não estão em utilização.
- A segurança contra nova ligação está activa. Colocar o aparelho em **0/off** e, depois retornar para a fase desejada.

Anomalia
O aparelho desliga durante o funcionamento.
A protecção contra sobrecargas foi activada.
Foram preparados demasiados alimentos em simultâneo.
Ajuda
- Desligar o aparelho.
- Reduzir as quantidades a preparar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de aplicação»)!

MUM5xxx.book Seite 172 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Anomalia
Com o accionamento a funcionar, a tecla de desbloqueamento foi activada inadvertidamente.
O braço oscilante desloca-se para cima.
O accionamento desliga, mas, no entanto, não fica parado na posição de substituição da ferramenta.
Ajuda
- Posicionar o selector em **0/off**.
- Deslocar o braço oscilante para a posição **1**.
- Ligar o aparelho (fase 1).
- Desligar de novo o aparelho.
  A ferramenta fica parada na posição de substituição.



Anomalia
O copo misturador não arranca ou pára durante o uso, o accionamento provoca «zumbidos».
A lâmina está bloqueada.
Ajuda
- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Desmontar o copo misturador e eliminar o obstáculo.
- Voltar a montar o copo misturador.
- Ligar o aparelho.

Indicação importante
Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Exemplos de utilização

Natas batidas



100 g–600 g
- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase 7, (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para bater claras em castelo.

Claras



1 a 8 claras
- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase 7 com a vara para claras em castelo.

Massa tipo biscoito



Receita base
2 ovos
2–3 colheres de sopa de água quente
100 g de açúcar
1 pacotinho de açúcar baunilhado
70 g de farinha
70 g de fécula
um pouco de fermento em pó
- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) ca. de 4–6 minutos na fase 7 com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 1 e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves



Receita base
3–4 ovos
200–250 g de açúcar
1 pitada de sal
1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
200–250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
500 g de farinha
1 pacotinho de fermento em pó
125 ml de leite
- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1, depois, mais ca. de 3–4 minutos na fase 7.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa quebrada




Receita base
125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
100–125 g de açúcar
1 ovo
1 pitada de sal
Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
250 g de farinha
um pouco de fermento em pó
- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 2–3 minutos na fase 6.

A partir de 500 g de farinha:
- Com a vara para massas pesadas, amassar durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, 3–4 minutos na fase 3.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa levedada

Receita base
500 g de farinha
1 ovo
80 g de gordura (à temperatura ambiente)
80 g de açúcar
200–250 ml de leite morno
25 g de fermento fresco ou um pacotinho de fermento seco
Raspa de casca de ½ limão
1 pitada de sal

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–6 minutos, na fase 3.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa batida

Receita base
300 g de farinha
3 ovos
se necessário, juntar 1–2 colheres de sopa (10–20 g) de água fria

- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos na fase 3 até formar uma massa.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa para pão

Receita base
750 g de farinha
2 pacotinho de fermento em pó
2 colheres de chá de sal
450–500 ml de água quente
Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 4–5 minutos, na fase 3.

Maionese

2 ovos
2 cl. de chá de mostarda
¼ l de óleo
2 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre
1 pitada de sal
1 pitada de açúcar
Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) no misturador, na fase 3 ou 4, durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 7 e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.

Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.

Preparado de mel para barrar pão

30 g de manteiga (à temperatura do frigorífico, 7 °C)
190 g de mel (à temperatura do frigorífico, 7 °C)

- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Juntar o mel e misturar ambos os ingredientes, durante 15 segundos na fase 7 no copo misturador.

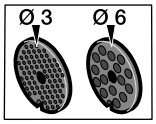
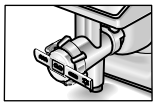
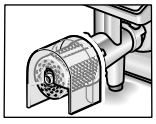
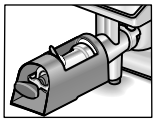
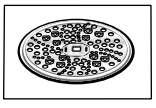
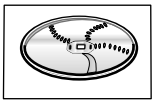
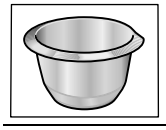
Acessórios especiais

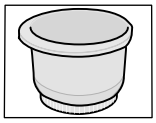
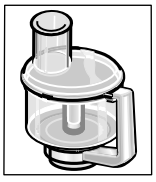


MUZ5ZP1
Espremedor de citrinos
Para espremer laranjas, limões e toranjas.



MUZ5CC1
Cortadora de cubos
Para cortar fruta e legumes em cubos do mesmo tamanho

	**MUZ5FW1** Picador de carne	Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.
	**MUZ45LS1** Jogo de discos com furos fino (3 mm), grosso (6 mm)	Para o picador de carne MUZ5FW1. Fino para empadas e acompanhamentos para o pão, grosso para salsichas frescas e toucinho.
	**MUZ45SV1** Adaptador para farturas	Para o picador de carne MUZ5FW1. Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos.
	**MUZ45RV1** Ralador	Para o picador de carne MUZ5FW1. Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.
	**MUZ45FV1** Adaptador para espremedor de fruta	Para o picador de carne MUZ5FW1. Para espremer frutos de baga, excepto para fazer mousse de framboesas, tomate e frutos da roseira brava. Serão tirados os pés às groselhas e, simultaneamente, descaroçadas.
	**MUZ45PS1** Disco para batatas fritas	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.
	**MUZ45AG1** Disco para legumes asiáticos	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.
	**MUZ45RS1** Disco de raspar grosso	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.
	**MUZ45KP1** Disco para bolinhos de batata ralada	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para ralar batatas cruas para «Rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.
	**MUZ5ER2** Tigela em inox	Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.

	**MUZ5KR2** Tigela de plástico	Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.
	**MUZ5MX1** Tampa de accionamento para o misturador em plástico	Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.
	**MUZ5MM1** Multimisturador	Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.

Se uma peça acessória não fizer parte do fornecimento, a mesma pode ser adquirida no comércio da especialidade ou nos nossos Serviços Técnicos.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Condições de garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.
O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.
Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Direitos reservados quanto a alterações.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας 176
Με μια ματιά 179
Χειρισμός 181
Καθαρισμός και φροντίδα 184
Φύλαξη 185
Αντιμετώπιση βλαβών 185
Παραδείγματα εφαρμογών 186
Ειδικά εξαρτήματα 187
Απόσυρση 189
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ 189

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. "Παραδείγματα εφαρμογής")!

Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμειξη, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

⚠ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.
Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.
Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.
Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Βάλτε το φις στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.
Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή. Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Περίμενετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.
Αλλάζετε τα εργαλεία/εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την απενεργοποίηση η κίνηση περιστρέφεται για κάμποσο χρόνο ακόμα.

Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φις από την πρίζα.
Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάζετε το φις από την πρίζα.

Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!
Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη. Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12).
Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.
Κινείτε τον στρεφόμενο βραχίονα, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο.
Για λόγους ασφαλείας η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνον, όταν είναι καλυμμένες οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με τα καπάκια προστασίας κίνησης (5, 8).
Τοποθετείτε/αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φις από την πρίζα.
Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!
Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής.
Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!
Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!
Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

Κίνδυνος ζεματίσματος!
Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Σημαντικό!
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.
Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.
Χρησιμοποιείτε μόνο ένα εργαλείο ή αντίστοιχα εξάρτημα ταυτόχρονα.

⚠ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία
Βλ. στον πίνακα "Θέσεις εργασίας"
Στο σημ. 1 και 3 η συσκευή μπορεί να τεθεί μόνο σε λειτουργία:
– όταν το μπολ (11) έχει τοποθετηθεί και έχει στραφεί μέχρι να κουμπώσει και
– έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (8).

Ασφάλεια εκ νέου θέσης σε λειτουργία
Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας σε λειτουργία, αλλά ο κινητήρας δεν ξαναξεκινά.
Για την εκ νέου ενεργοποίηση γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στο **0**/**off**, μετά ενεργοποιήστε.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης
Σε περίπτωση που ο κινητήρας σταματήσει αυτόματα κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης.
Μια πιθανή αιτία μπορεί να είναι η ταυτόχρονη επεξεργασία πολύ μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων.

Σχετικά με την συμπεριφορά σε περίπτωση ενεργοποίησης κάποιου συστήματος ασφαλείας ανατρέξτε στην παράγραφο "Αντιμετώπιση βλαβών".

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (**Εικόνα** Ⓜ).
Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες. **Bild Ⓐ**

Βασική συσκευή

1 Πλήκτρο απασφάλισης

2 Στρεφόμενος βραχίονας
Λειτουργία "Easy Armlift" για την υποστήριξη της κίνησης του βραχίονα προς τα πάνω (βλ. "Θέσεις εργασίας").

3 Περιστρεφόμενος διακόπτης
Μετά την απενεργοποίηση (Θέση **0**/**off**) η συσκευή κινείται αυτόματα προς την ιδανική θέση για την αλλαγή των εργαλείων.
0/**off** = Στοπ
M= στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.
Βαθμίδα **1–7**, ταχύτητα λειτουργίας:
1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά
7 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα

4 Ένδειξη λειτουργίας
Ανάβει κατά τη λειτουργία (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **M** ή **1–7**).
Αναβοσβήνει σε περίπτωση σφαλμάτων στον χειρισμό της συσκευής, κατά την ενεργοποίηση της ηλεκτρονικής ασφάλειας ή αντίστοιχα σε βλάβη της συσκευής, βλ. "Αντιμετώπιση βλαβών".

5 Προστατευτικό καπάκι κίνησης
Για την αφαίρεση του προστατευτικού καπακιού της κίνησης πιέστε στην πίσω περιοχή και αφαιρέστε το καπάκι.

6 Κίνηση για
– κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ και
– στύφτη εσπεριδοειδών
(ειδικό εξάρτημα *).
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης.

7 Κίνηση για εργαλεία (εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος) και κρεατομηχανή (ειδικό εξάρτημα *)

8 Προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ

9 Κίνηση για το μίξερ (ειδικό εξάρτημα *)
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.

10 Φύλαξη καλωδίου
MUM54..: Βάζετε το καλώδιο στον χώρο καλωδίου
MUM56..: Αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα

11 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα

12 Καπάκι

Εργαλεία

13 Εργαλείο ανάδευσης

14 Εργαλείο χτυπήματος

15 Εργαλείο ζυμώματος με τεμάχιο απώθησης ζύμης

16 Θήκη εξαρτημάτων
Για τη φύλαξη των εργαλείων και των δίσκων κοπής.

Κόφτης διαρκείας

17 Πιεστής

18 Καπάκι με χωνί πλήρωσης

19 Δίσκοι κοπής
19a Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο
19b Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
19c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

20 Φορέας δίσκου

21 Περίβλημα με άνοιγμα κένωσης

Μίξερ *

22 Ποτήρι μίξερ

23 Καπάκι

24 Χωνί

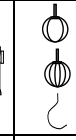
***** Αν ένα εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παραδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε από το εμπόριο και την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Θέσεις εργασίας **Εικόνα B**

⚠ Προσοχή!
Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον, όταν το εργαλείο/εξάρτημα σύμφωνα με τον πίνακα αυτόν έχει τοποθετηθεί στη σωστή κίνηση και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας. Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.

i Υπόδειξη
Ο στρεφόμενος βραχίονας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία "Easy Armlift", η οποία υποστηρίζει την κίνηση του βραχίονα στρέψης προς τα πάνω.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας:
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και κουνήστε τον στρεφόμενο βραχίονα. Υποστηρίξτε την κίνηση με το ένα χέρι.
- Φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στην επιθυμητή θέση, μέχρι να κουμπώσει.

Θέση	Κίνηση		Ταχύτητα λειτουργίας
1	7 		1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–
3	6 	 	3–7 3–5
4	9  7 	 	5–7 5–7

***** Τοποθέτηση/αφαίρεση του εργαλείου ανάδευσης, εργαλείου χτυπήματος και εργαλείου ζυμώματος. Πρόσθεση μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας.

MUM5xxx.book Seite 181 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Χειρισμός

Κίνδυνος τραυματισμού!

Βάλτε το φις στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εργαλείο/εξάρτημα στη θέση εργασίας.
Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς φορτίο.
Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας. Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Σημαντική υπόδειξη

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης βρίσκεται ένα αυτοκόλλητο με ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας της συσκευής σε χρήση των εργαλείων ή αντίστοιχα των εξαρτημάτων. Εμείς σας συνιστούμε, να επικολλήσετε το αυτοκόλλητο αυτό στη συσκευή (**Εικόνα C**).

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε προς τα έξω το καλώδιο (**Εικόνα D**).

MUM54..
Χώρος αποθήκευσης καλωδίου:
Τραβήξτε το καλώδιο στο επιθυμητό μήκος προς τα έξω.



MUM56..
Αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου:
Τραβήξτε το καλώδιο μεμιάς ως το επιθυμητό μήκος (το πολύ 100 cm) προς τα έξω και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει στη θέση αυτή,
Μείωση του μήκους εργασίας:
Τραβήξτε ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το να τυλιχτεί ως το επιθυμητό μήκος. Κατόπιν τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει.



Προσοχή!

Κατά την ώθηση προς τα μέσα προσέξτε να μη στριφτεί το καλώδιο.
Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου μην ωθείτε το καλώδιο με το χέρι προς τα μέσα.
Αν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το μέχρι το τέρμα προς τα έξω και αφήστε κατόπιν να ξανατυλιχτεί.

- Βάζετε το φις στην πρίζα.

Μπολ και εργαλεία

Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.
Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12).
Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.
Κινείτε τον στρεφόμενο βραχίονα, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο.
Η συσκευή επιτρέπεται για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με καπάκια προστασίας κίνησης (5, 8).

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε το μπολ μόνο για εργασίες με την παρούσα συσκευή.

Εργαλείο ανάδευσης (13)



για το ανακάτεμα ζύμης (π. χ. ζύμη κέικ)

Εργαλείο χτυπήματος (14)



Για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου.

Εργαλείο ζυμώματος (15)



Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας).

Εργασία με το μπολ και τα εργαλεία **Εικόνα E**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.



- Τοποθετήστε το μπολ:
  - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
  - στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στην κίνηση το εργαλείο ανάδευσης, χτυπήματος ή ζυμώματος έτσι, ώστε να κουμπώσει.

  Υπόδειξη:
  Στο εργαλείο ζυμώματος στρέφετε το τεμάχιο απώθησης ζύμης, μέχρι να μπορεί να κουμπώσει το εργαλείο (**Εικόνα E-4b**).
- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.



- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Η σύστασή μας:

– Εργαλείο ανάδευσης:
  Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, μετά στη βαθμίδα 7
– Εργαλείο χτυπήματος:
  Βαθμίδα 7, απαλό ανακάτεμα στη βαθμίδα 1
– Εργαλείο ζυμώματος:
  Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, ζύμωμα στη βαθμίδα 3

Συμπλήρωση υλικών

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

  ή
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.



- Ρίχνετε τα υλικά.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.



- Αφαιρέστε το εργαλείο από την κίνηση.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Κόφτης διαρκείας

Κίνδυνος τραυματισμού

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
Τοποθετείτε/Αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φις από την πρίζα.
Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε ποτέ τον κόφτη ποτέ στη βασική συσκευή.
Λειτουργείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο στη θέση λειτουργίας που δείχνεται.

Προστασία από υπερφόρτωση **Εικόνα F**

Για να εμποδιστούν μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης του κόφτη χωρίς μπολ, ο άξονας κίνησης του κόφτη χωρίς μπολ διαθέτει μια εγκοπή (σημείο ηθελημένης θραύσης).
Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο άξονας κίνησης σ’ αυτό το σημείο.
Καινούργιο φορέα δίσκου με άξονα κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο



για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 5.
Ονομασία στον δίσκο κοπής διπλής όψης:
”1” για τη μεριά για χοντρό κόψιμο
”3” για τη μεριά για ψιλό κόψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο



για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα).
Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4.
Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:
"2" για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο
"4"για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού τριψίματος στη βαθμίδα 7.

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο



για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 7.

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού.

Εργασία με τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ **Εικόνα G**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.



- Τοποθετήστε το μπολ:
  - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
  - στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **3**.



- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης από την κίνηση του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ (Εικόνα **G**-5a).
- Κρατάτε τον φορέα δίσκου στο κάτω άκρο, οι δύο μύτες δείχνουν προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής ή τριψίματος προσεκτικά επάνω στις μύτες του φορέα δίσκου (Εικόνα **G**-6a). Σε δίσκους διπλής όψης προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω.
- Πιάστε τον φορέα δίσκου στο επάνω άκρο και τοποθετήστε τον στο περίβλημα (Εικόνα **G**-6b).
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κόφτη χωρίς μπολ επάνω στην κίνηση όπως δείχνεται στην Εικόνα **G**-8 και στρέψτε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στον χώρο πλήρωσης και σπρώξτε τα με τον πιεστή.

Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των αγαθών κοπής στο άνοιγμα εξόδου.

Συμβουλή: Για ομοιόμορφα αποτελέσματα κοπής δουλεύετε τα λεπτά αγαθά για κόψιμο σε ματσάκια.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ, απενεργοποιήστε την κουζινομηχανή, βγάλτε το φις από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης, αφαιρέστε το καπάκι του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ και αδειάστε τον χώρο πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε τον φορέα δίσκου με τον δίσκο. Γι' αυτό πιέστε με το δάχτυλο από κάτω τον άξονα κίνησης (**εικόνα H**).
- Καθαρίστε τα μέρη.

Μίξερ

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι.
Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!
Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Εργασία με το μίξερ **Εικόνα**

- Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **4**.



- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετήστε το ποτήρι μίξερ (το σημάδι στη λαβή να συμπίπτει με το σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
  Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,25 λίτρα, μέγιστη ποσότητα αφρίζοντα ή καυτά υγρά = 0,5 λίτρα, ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 50–100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα στη λαβή του μίξερ. Το καπάκι πρέπει να έχει κουμπώσει.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών (Εικόνα -8)

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!
Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και το προστατευτικό καπάκι κίνησης με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων
Το μπολ και τα εργαλεία είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί μπορεί να μείνουν μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία πλυσίματος!

Καθαρισμός κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ
Όλα τα μέρη του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Συμβουλή: Για την απομάκρυνση της κόκκινης χρώσης μετά την επεξεργασία π. χ. καρότων, βρέξτε ένα πανί με λίγο λάδι φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ (όχι τους δίσκους κοπής). Πλύνετε κατόπιν τον κόφτη.

Καθαρισμός του μίξερ

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Το ποτήρι του μίξερ, το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά μπορείτε να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για τον σκοπό αυτό χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (βαθμίδα M). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

Σημαντική υπόδειξη

Αν χρειάζεται καθαρίστε τη θήκη εξαρτημάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις φροντίδας στη θήκη.

Φύλαξη

Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φις από την πρίζα.

Εικόνα K

- Φυλάτε τα εργαλεία και τους δίσκους κοπής στη θήκη εξαρτημάτων.
- Φυλάτε τη θήκη εξαρτημάτων μέσα στο μπολ.
- Για τη φύλαξη στην αυθεντική συσκευασία, βλ. **Εικόνα L**.

Αντιμετώπιση βλαβών

Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάζετε το φις από την πρίζα.

Σημαντική υπόδειξη

Τυχόν σφάλμα στον χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή αντίστοιχα κάποια βλάβη της συσκευής δείχνονται από το αναβόσβημα της ένδειξης λειτουργίας.

Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.
Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα που εμφανίστηκε βάσει των ακολούθων υποδείξεων.

Βλάβη
Η συσκευή δεν ξεκινά.
Αντιμετώπιση
- Ελέγξτε την τροφοδοσία με ρεύμα.
- Ελέγξτε το φις.
- Ελέγξτε τον στρεφόμενο βραχίονα. Είναι στη σωστή θέση; Έχει κουμπώσει;
- Στρέψτε το μίξερ ή αντίστοιχα το μπολ μέχρι το τέρμα να σφίξει.
- Τοποθετήστε το καπάκι του μίξερ και στρέψτε το μέχρι το τέρμα να σφίξει.
- Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης στις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις.
- Η ασφάλεια έναντι αθέλητης επανενεργοποίησης είναι ενεργή. Ρυθμίστε τη συσκευή στο **0**/**off** και κατόπιν πίσω στην επιθυμητή θέση.

Βλάβη
Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας. Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης. Επεξεργάστηκαν πολύ μεγάλες ποσότητες τροφίμων ταυτόχρονα.
Αντιμετώπιση
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Μειλωστε την ποσότητα επεξεργασίας. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. "Παραδείγματα εφαρμογής")!

Βλάβη
Με περιστρεφόμενη την κίνηση πατήθηκε κατά λάθος το πλήκτρο απασφάλισης. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας κινείται προς τα πάνω. Η κίνηση απενεργοποιείται, δεν ακινητοποιείται όμως στη θέση αλλαγής εργαλείου.
Αντιμετώπιση
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Φέρτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.



- Ενενεργοποιήστε τη συσκευή (βαθμίδα 1).
- Απενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Το εργαλείο ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.

Βλάβη
Το μίξερ δεν ξεκινά ή ακινητοποιείται κατά τη χρήση, η κίνηση βομβεί.
Μπλοκαρισμένο μαχαίρι.
Αντιμετώπιση
- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το μίξερ και απομακρύνετε το εμπόδιο.
- Ξανατοποθετήστε το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Σημαντική υπόδειξη
Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Παραδείγματα εφαρμογών

Σαντιγί



100 g–600 g
- Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 7 (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας) με το εργαλείο χτυπήματος.

Μαρέγκα



1 έως 8 ασπράδια αβγών
- Χτυπάτε τ' ασπράδια 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το εργαλείο χτυπήματος.

Ζύμη μπισκότου



Βασική συνταγή
2 αβγά
2–3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό
100 g ζάχαρη
1 φακ. βανίλια
70 g αλεύρι
70 g κορν φλάουρ
ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ), μέχρι να σχηματιστεί πηχτό αφρώδες μίγμα, επί 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το εργαλείο χτυπήματος.
- Γυρίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και αναμιγνύετε το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, προσθέτοντάς το σε ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ



Βασική συνταγή
3–4 αβγά
200–250 g ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
200–250 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)
500 g αλεύρι
1 φακ. μπέικιν πάουντερ
125 ml γάλα
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, κατόπιν ανακατέψτε τα επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το εργαλείο ανάδευσης.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας




Βασική συνταγή
125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
100–125 g ζάχαρη
1 αβγό
1 πρέζα αλάτι
λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια
250 g αλεύρι
ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμείξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 επί περ. ½ λεπτό και μετά στη βαθμίδα 6 επί περ. 2–3 λεπτά.

Από 500 g αλεύρι
- Ζυμώστε τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 με το εργαλείο ζυμώματος, ζυμώστε κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη με μαγιά



Βασική συνταγή
500 g αλεύρι
1 αβγό
80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)
80 g ζάχαρη
200–250 ml χλιαρό γάλα
25 g φρέσκια μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη
Ξύσμα ½ λεμονιού
1 πρέζα αλάτι

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–6 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για ζυμαρικά



Βασική συνταγή
300 g αλεύρι
3 αβγά
αν χρειάζεται 1–2 κουτ. σούπας (10–20 g) κρύο νερό

- Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί για περίπου 3 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού



Βασική συνταγή
750 g αλεύρι
2 φακελάκι ξηρή μαγιά
2 κ. γλ. αλάτι
450–500 ml ζεστό νερό
Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 4–5 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μαγιονέζα



2 αβγά
2 κ.τ. μουστάρδα
¼ l λάδι
2 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα ζάχαρη
Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα 3 ή 4.
- Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 7, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.

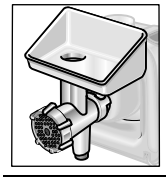
Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο

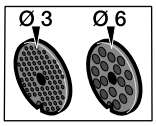
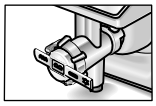
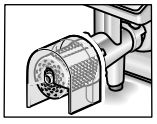
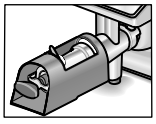
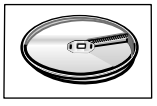
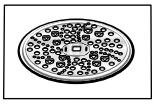
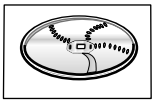
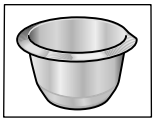
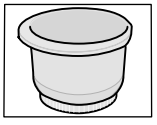


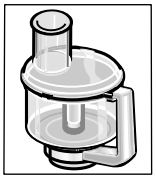
30 g βούτυρο (από το ψυγείο, 7 °C)
190 g μέλι (από το ψυγείο, 7 °C)

- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο μίξερ.
- Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε επί 15 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 7.

Ειδικά εξαρτήματα

	**MUZ5ZP1** Στύφτης εσπεριδοειδών	Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.
	**MUZ5CC1** Κυβοκόφτης	Για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε ομοιόμορφους κύβους
	**MUZ5FW1** Κρεατομηχανή	Για το κόψιμο νωπού κρέατος για κιμά.

	**MUZ45LS1** Σετ διάτρητων δίσκων ψιλό (3 mm), χοντρό (6 mm) (κόψιμο/τρίψιμο)	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Ψιλό για πατέ και αλείμματα, χοντρό για λουκάνικα και λαρδί.
	**MUZ45SV1** Προσάρτημα μπισκότων πρέσας	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Με μεταλλικό χνάρι για 4 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.
	**MUZ45RV1** Προσάρτημα τριψίματος	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Για το τρίψιμο φουντουκιών, καρυδιών, αμυγδάλων, σοκολάτας και ξερού ψωμιού.
	**MUZ45FV1** Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Για την αποχύμωση μούρων εκτός από φραμπουάζ και την πολτοποίηση ντομάτας και κράταιγου. Ταυτόχρονα απομακρύνονται αυτόματα οι μίσχοι και οι σπόροι π.χ. από φραγκοστάφυλα.
	**MUZ45PS1** Δίσκος για πατάτες τηγανητές	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.
	**MUZ45AG1** Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.
	**MUZ45RS1** Δίσκος χοντρού τριψίματος	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π.χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.
	**MUZ45KP1** Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για ρόστι και πατατοκεφτέδες, για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.
	**MUZ5ER2** Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα	Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 g αλεύρι συν υλικά.
	**MUZ5KR2** Μπολ από πλαστικό υλικό	Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 g αλεύρι συν υλικά.

	**MUZ5MX1** Πλαστικό επίθεμα μίξερ	Για την ανάμιξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για το κόψιμο φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.
	**MUZ5MM1** Πολυμίξερ	Για το κόψιμο αρωματικών χόρτων, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το τρίψιμο καρότων, ραπανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.

Αν κάποιο εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παράδοσης, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Απόσυρση

Η συσκευή έχει σημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ΑΒΕ ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   – Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ΑΒΕ.
   – Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ..
   – Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
   – Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700
Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200
Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478
Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573
Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

MUM5xxx.book Seite 191 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.
Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz.
Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için 191
Genel bakış 194
Kullanılması 195
Cihazın temizlenmesi ve bakımı 198
Muhafaza edilmesi 199
Arıza durumunda yardım 199
Kullanım örnekleri 200
Özel aksesuar 201
Giderme bilgileri 203
Garanti kosullari 203

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.
Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.
Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır.
Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenilen miktar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız ”Uygulama örnekleri”) aşmayınız!
Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.
Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.
Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.
Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Cihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız.
Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.
Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökülüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır. Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları denetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhagi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.
Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi
Elektrik çarpma tehlikesi!
Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız. Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve musluktan akan su altına tutmayınız.
Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.
Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.
Aleti/Aksesuarı sadece tahrik (motor) duruyorken değiştiriniz – Tahrik (motor), cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder. Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.
Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.
Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız. Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız.
Sadece kapak (12) takılıyken çalışınız!

MUM5xxx.book Seite 193 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur.
Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz.
Güvenlik sebeplerinden dolayı bu cihaz sadece kullanılmayan tahrik sistemlerinin tahrik koruma kapakları (5, 8) kapatılmış olması halinde çalıştırılabilir.
Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkarınız.
Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız.

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!
Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız!
Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!
Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

Haşlanma tehlikesi!
Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Önemli!
Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.
Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.
Aynı anda sadece bir alet ya da aksesuar kullanınız.

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması


Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.


Dikkat: Dönen bıçaklar.


Dikkat: Dönen aletler.
Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.

Güvenlik sistemleri

Devreye sokma emniyeti

”İşletme pozisyonları” tablosuna bakınız

Cihaz **1 ve 3 pozisyonlarında** ancak şu koşullarda devreye sokulabiliyor:

- kap (11) takılmışsa ve yerine oturuncaya kadar çevrilmişse ve
- mikser tahriği koruyucu kapağı (8) yerine takılmışsa.

Tekrar devreye sokma emniyeti

Elektrik kesilmesi durumunda cihaz açık kalır, fakat elektrik tekrar gelince motor yine çalışmaya devam etmez. Yeniden devreye sokmak için, döner şalteri **0**/**off** konumuna çeviriniz ve sonra devreye sokunuz.

Aşırı yüklenme emniyeti

Cihazın motoru kullanım esnasında kendiliğinden kapanırsa, aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemi aktifleştirilmiştir.
Aynı zamanda çok miktarda besinin işlenmesi olası bir sebep olabilir.

Bir emniyet sisteminin aktifleşmesi, yani devreye girmesi durumunda yapılacak işlem için ”Arıza durumunda yardım” bölümüne bakınız.

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **Resim** Ⓜ). Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız. **Resim** Ⓐ

Ana cihaz

1 Kilit sistemini açma tuşu

2 Çevrilen kol
Kolun yukarı doğru hareketini desteklemek için ”Easy Armlift” (kolay kol kaldırma) fonksiyonu (bakınız ”İşletme pozisyonları”).

3 Döner şalter
Kapatma işleminden (**0**/**off** konumu) sonra, cihaz otomatik olarak alet değiştirmek için en ideal pozisyona hareket eder.
0/**off** = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
Kademe **1**–**7**, Çalışma hızı:
1 = Düşük devir sayısı – Yavaş
7 = Yüksek devir sayısı – Hızlı

4 İşletme göstergesi
Cihaz çalıştığı zaman yanar.
(Döner şalter **M** veya **1**–**7** konumunda.)
Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm ”Arıza durumda yardım”.

5 Tahrik sistemi koruyucu kapağı
Tahrik sistemi koruma kapağını çıkarmak için, arka kısma basınız ve kapağı çıkarınız.

6 Tahrik sistemi
– **Doğrayıcı için ve**
– **Narenciye sıkma ünitesi için (özel aksesuar *).**
Kullanılmadığı zaman, tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

7 Aletler (karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası) ve et kıyma ünitesi (özel aksesuar *) için tahrik sistemi.

8 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

9 Mikser için tahrik sistemi (özel aksesuar *)
Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

10 Kablo muhafaza bölümü
MUM54..: Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz
MUM56..: Kablo sarma otomatiği

Kap ve aksesuarlar

11 Paslanmaz çelik karıştırma kabı

12 Kapak

Aletler

13 Karıştırma teli

14 Çırpma teli

15 Yoğurma kancası ve hamur tutmama (sıyırma) düzeni

16 Aksesuar çantası
Aletlerin ve doğrama disklerinin muhafaza edilmesi için kullanılır.

Doğrayıcı

17 Tıkaç

18 Doldurma ağızlı kapak

19 Doğrama diskleri
19a Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince
19b Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince
19c Rendeleme diski – orta incelikte

20 Disk mesnedi

21 Çıkış delikli gövde

Mikser *
22 Mikser kabı
23 Kapak
24 Huni

* Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar ve yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

İşletme pozisyonları Resim B

Dikkat!

Cihazı sadece ilgili aksesuar/alet aşağıdaki tabloya göre doğru tahrik sistemine ve doğru pozisyona takılmış ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız.
Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Bilgi
Çevirme kolu "Easy Armlift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu ile donatılmıştır ve bu sayede çevirme kolunun yukarı hareketi desteklenir.

İşletme pozisyonunun ayarlanması
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz. Hareketi bir el ile destekleyiniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Pozisyon	Tahrik-sistemi		Çalışma hızı
1	7 		1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–
3	6 	 	3–7 3–5
4	9  7 	 	5–7 5–7

* Çırpma, karıştırma ve yoğurma uçlarının takılması/çıkarılması; Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi.

Cihazın kullanılması

Yaralanma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.

Dikkat!

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız.
Cihazı içi boş çalıştırmayınız.
Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız.
Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

Önemli not
Bu kullanma kılavuzunda, aletlerin ya da aksesuarların kullanılması halinde cihazın çalışma hızı için geçerli kılavuz değerleri içeren bir çıkartma bulunmaktadır.
Bu çıkartmayı cihaza yapıştırmanızı tavsiye ediyoruz (**Resim C**).

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu çekip cihazın içinden çıkarınız (**Resim D**).

MUM54..
Kablo gözü:
Kabloyu istediğiniz uzunluğa kadar dışarı çekiniz.



MUM56..
Kablo sarma otomatiği:
Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 100 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.



Kablonun çalışma uzunluğunun azaltılması:
Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşıncaya kadar sarılmasını sağlayınız. Kabloyu sonra tekrar hafifçe çekip, yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.

Dikkat!

Kabloyu içeri iterken bükmeyiniz.
Kablo sarma otomatiği olan cihazlarda kabloyu cihazın içine elden iteleyerek sokmayınız. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.

- Elektrik fişini prize takınız.

Anahtar ve aletler

Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Sadece kapak (12) takılıyken çalışınız!
Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur.
Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz.
Cihaz güvenlik açısından sadece kullanılmayan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (5, 8) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.

Dikkat!

Anahtar sadece bu cihaz ile yapılan çalışmalar için kullanılmalıdır.

Karıştırma teli (13)



Hamur (örn. basit hamur) karıştırmak için kullanılır

Çırpma teli (14)



Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır.

Yoğurma kancası (15)



Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır

Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması **Resim E**

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.



- Kabın takılması:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Yapılacak işe göre, karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar, tahrik sisteminin içine sokunuz.

  Bilgi:
  Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar hamur tutmama (sıyırma) düzenini dönderiniz (**Resim E-4b**).
- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** pozisyonuna alınız.



- Kapağı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Bizim önerimiz:

- Karıştırma teli:
  Önce kademe 1'de karıştırınız, sonra kademe 7'yi seçiniz
- Çırpma teli:
  Kademe 7, diğer malzemelere karıştırmak çin kademe 1
- Yoğurma kancası:
  Önce kademe 1'de karıştırınız, sonra kademe 3'de yoğurunuz

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Malzemeleri kapaktaki malzeme ilave etme veya doldurma deliği üzerinden doldurunuz.

  veya
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.



- Malzemeleri miksere doldurunuz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Aleti tahrik sisteminden çıkarınız.
- Karıştırma kabını çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Doğrayıcı

Yaralanma tehlikesi

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!
Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkarınız.
Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız.

Dikkat!

Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.
Doğrayıcıyı sadece bildirilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

Aşırı yüklenmeye karşı koruma **Resim F**

Doğrayıcının aşırı yüklenmesi durumunda, cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, doğrayıcının tahrik milinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür.
Aşırı yüklenme söz konusu olduğunda, tahrik mili bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır.
Yeni bir disk mesnedi ve ilgili tahrik mili, yetkili servis üzerinden alınabilir.

Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.
İşleme 5. kademede yapılmalıdır.
Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım:
Kalın kesme tarafı için "1"
İnce kesme tarafı için "3"

Dikkat!

Çevrilebilen kesme diski, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir.
Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince

Sert peynir (örn. parmıcan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme 3. veya 4. kademede yapılmalıdır.
Çevrilebilen raspalama diski üzerindeki tanım:
Kaba raspalama tarafı için "2"
İnce raspalama tarafı için "4"

Dikkat!

Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini raspalamak için uygun değildir.
Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 7. kademede raspalayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte

Çiğ patates, sert peynir (örn. parmıcan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.
İşleme 7. kademede yapılmalıdır.

Dikkat!

Rendeleme diski, yumuşak peynir ve dilim dilim kesilebilen peynir için uygun değildir.

Doğrayıcı ile çalışılması **Resim G**

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Kabın takılması:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **3** pozisyonuna alınız.
- Doğrayıcının tahriğinden tahrik koruyucu kapağını çıkarınız (Resim G-5a).
- Disk mesnedini en alt kısmından tutunuz; bu esnada iki uç yukarı bakmalıdır.
- İstediğiniz kesme ve raspalama diskini dikkatlice disk mesnedinin uçlarına oturtunuz (Resim G-6a).
  Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Disk mesnedini üst uçtan tutunuz ve gövdenin içine yerleştiriniz (Resim G-6b).
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Doğrayıcıyı Resim G-8'de gösterildiği gibi, tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.

- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzına doldurunuz ve tıkaç ile içeri iteleyiniz.

Dikkat!
Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

Yararlı bilgi: Muntazam kesme sonuçları elde etmek için, kesilecek besinler ince olduğunda bir demet oluşturarak kesiniz.

Bilgi: İşlenecek besinler doğrayıcı içinde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, doğrayıcının kapağını açıp çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doğrayıcıyı saatin çalışma yönününün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Disk mesnedini disk ile birlikte çıkarınız. Bunun için parmakla alttan tahrik miline doğru bastırınız (**Resim H**).
- Parçaları temizleyiniz.

Mikser

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!
Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Mikser ile çalışılması **Resim J**



- Kilit çözme düğmesine basınız ve çevirme kolunu **4** konumuna alınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (kulp üzerindeki ok işareti ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Malzemeleri miksere doldurunuz. Azami sıvı miktarı = 1,25 litre; Azami köpüren veya sıcak sıvı miktarı = 0,5 litre; İdeal katı madde işleme miktarı = 50−100 gram;
- Kapağı takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru sonuna kadar mikser kulpu içine çevirip takınız. Kapak yerine oturmuş olmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi (Resim J-8)

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağzı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Dikkat!
Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.
Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ana cihazın temizlenmesi

Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.
Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı ve tahrik sistemi koruyucu kapağını nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

Karıştırma kabı ve aletler bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.

Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmamalarına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Doğrayıcının temizlenmesi

Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Örn. havuç işlendikten sonra cihazda oluşan kırmızı lekeleri temizlemek için, biraz likit yemek yağını bir beze dökünüz ve bu bez ile doğrayıcıyı (doğrama diskleri hariç) siliniz. Ardından doğrayıcıyı yıkayınız.

Mikserin temizlenmesi

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Sıvı madde işlenmesinden sonra çok kez mikseri cihazdan çıkarmadan temizlemek yeterli olur. Bunun için, ana cihaza takılı olan miksere biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz.
Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Önemli not

Aksesuar çantasını ihtiyaca göre temizleyiniz. Çanta içindeki bakım ve koruma bilgi ve uyarılarına dikkat ediniz.

Muhafaza edilmesi

Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Resim K

- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasına yerleştiriniz.
- Aksesuar çantasını kabın içinde muhafaza ediniz.
- Orijinal ambalaj içinde muhafaza etmek için, bakınız **resim L**.

Arıza durumunda yardım

Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Önemli not

Cihazın kullanımındaki bir hata, elektronik güvenlik donanımlarının (sigorta) devreye girmesi ya da cihazda bir bozukluk, işletme göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Söz konusu olan problemi ilk önce aşağıdaki bilgilere göre gidermeyi deneyiniz.

Arıza

Cihaz harekete geçmiyor.

Giderilmesi

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çevirme kolunu kontrol ediniz. Pozisyon doğru mu? Yerine oturup kilitlenmiş mi?
- Mikseri ya da karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Tahrik sistemi koruyucu kapaklarını kullanılmayan tahrik sistemlerine takınız.
- Tekrar devreye sokma güvenliği aktif. Cihazı **0**/**off** konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

MUM5xxx.book Seite 200 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Arıza
Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.
Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş.
Aynı anda çok fazla besin işlendi.
Giderilmesi
- Cihazı kapatınız.
- İşleme miktarını azaltınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Uygulama örnekleri") aşmayınız!

Arıza
Hareket etmekte olan tahrikte (motorda) istenmeden kilit açma tuşuna basılmıştır. Çevrilen kol yukarı doğru hareket eder. Tahrik (motor) kapanır fakat alet değiştirme pozisyonunda durmaz.
Giderilmesi
- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Çevrilen kolu **1** pozisyonuna getiriniz.



- Cihazı devreye sokunuz (kademe 1).
- Cihazı tekrar kapatınız.
  Alet, alet değiştirme pozisyonunda durur.

Arıza
Mikser çalışmaya başlamıyor veya kullanım esnasında duruyor, tahrik sistemi "homurduyor". Bıcak bloke edilmiştir.
Giderilmesi
- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- Mikseri cihazdan çıkarınız ve ilgili engeli gideriniz.
- Mikseri tekrar cihaza takınız.
- Cihazı devreye sokunuz.

i Önemli not
Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Kullanım örnekleri

Kremşanti



100 g–600 g
- Kremayı 1½–4 dakika süreyle 7 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.

Yumurta akı



1–8 yumurtanın akı
- Yumurta akını 4–6 dakika süreyle 7 kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.

Bisküvi hamuru



Ana tarif
2 yumurta
2–3 çorba kaşığı sıcak su
100 g şeker
1 paket vanilya şekeri
70 g un
70 g nişasta
Gerekirse kabartma tozu
- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 4–6 dakika 7 kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Döner şalteri 1 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş olan unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık ½–1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayasız hamur



Ana tarif
3–4 yumurta
200–250 g şeker
1 tutam tuz
1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu
200–250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
500 g un
1 paket kabartma tozu
125 ml süt
- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız.
  Sonra yaklaşık 3–4 dakika 7 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli

Poğaça hamuru





Ana tarif
125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
100–125 g şeker
1 yumurta
1 tutam tuz
Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
250 g un
Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız.
  Sonra yaklaşık 2–3 dakika 6 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

500 g undan sonra:

- Malzemeleri önce yoğurma kancası ile yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile yoğurunuz.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayalı hamur



Ana tarif
500 g un
1 yumurta
80 g katı yağ (oda sıcaklıında)
80 g şeker
200–250 ml ılık süt
25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya
½ limonun kabuğu
1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız.
  Sonra yaklaşık 3–6 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli

Makarna hamuru



Ana tarif
300 g un
3 yumurta
İhtiyaca göre, 1–2 çorba kaşığı (10–20 g) soğuk su

- Tüm malzemeleri yakl. 3–5 dakika 3. kademede bir hamur oluşacak şekilde karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli

Ekmek hamuru



Ana tarif
750 g un
2 paket kuru maya
2 çay kaşığı tuz
450–500 ml sıcak su
Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız.
Sonra yaklaşık 4–5 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

Mayonez



2 yumurta
2 kahve kaşığı hardal
¼ l likit yağ
2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
1 tutam tuz
1 tutam şeker
Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye 3 veya 4 kademesinde mikser içinde işleyiniz.
- Mikseri kademe 7'e ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvarama gelinceye kadar karıştırınız.

Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.

Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı

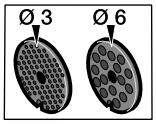
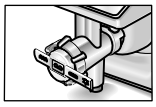
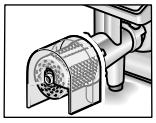
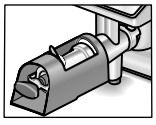
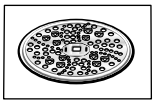
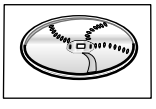
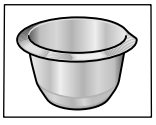


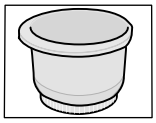
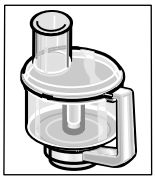
30 g tereyağı (buzdolabından, 7 °C)
190 g bal (buzdolabından, 7 °C)

- Tereyağını küçük parçalar şeklinde doğrayınız ve miksere doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 15 saniye 7 kademesinde karıştırınız.

Özel aksesuar

	**MUZ5ZP1** Narenciye sıkma ünitesi	Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmak için kullanılır.
	**MUZ5CC1** Küp kesici	Muntazam büyüklükte küpler şeklinde meyve ve sebze kesmek için

	**MUZ5FW1** Et kıyma makinesi	Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.
	**MUZ45LS1** İnce (3 mm) ve kaba (6 mm) delikli disk seti	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Pate, etli börek ve ezmeler için ince, kızartmalık sucuk ve jambon için kaba.
	**MUZ45SV1** Sıkma hamur ön takımı	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. 4 farklı kurabiye şekli için metal şablonlu.
	**MUZ45RV1** Rendeleme takımı	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekmek veya küçük kahvaltı ekmeği rendelemek için kullanılır.
	**MUZ45FV1** Meyve sıkıcı ön takımı	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzümsü meyvelerin sıkılıp pürelenmesi için kullanılır. Aynı anda örn. Frenk üzümü otomatik olarak sapçıklardan ve çekirdekten arındırılır.
	**MUZ45PS1** Patates kızartması diski	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.
	**MUZ45AG1** Asya türü sebze diski	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.
	**MUZ45RS1** Rendeleme diski, kaba	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Örn. patatesten yapılan tava keki veya gözlemesi ya da patates hamurundan köfte yapmak için çiğ patates rendelemekte kullanılır.
	**MUZ45KP1** Patates hamuru diski	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.
	**MUZ5ER2** Paslanmaz çelik karıştırma kabı	Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.

	**MUZ5KR2** Plastik karıştırma kabı	Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.
	**MUZ5MX1** Plastikten mikser üst parçası	İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelemek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.
	**MUZ5MM1** Çok fonksiyonlu mikser	Otsu baharatlar, sebze, elma ve et doğramak için, havuç, turp ve peynir raspalamak için, fındık ve soğutulmuş çikolata rendelemek için kullanılır.

Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar veya yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.

Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti kosullari

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



Bosch çağrı yönetim merkezi

444 6 333

Haftanın 7 günü hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içersinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içeresinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
– Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
– Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
– Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.
BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri
BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartısı	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca **www.boschevaletleri.com** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.

2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.

3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.

4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI ***BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.***

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli :

Bandrol ve Seri No. :

Teslim tarihi ve yeri :

Azami tamir süresi :

Cihaz ömrü :

Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :

Adresi :

Telefonu :

Telefaksı :

Tarih / İmza / Kaşe

Поздравяваме Ви за покупката на Вашия нов уред на фирма BOSCH. По този начин Вие избрахте един модерен, висококачествен домакински електроуред.
Повече информация за нашите продукти можете да намерите на нашата страница в интернет.

Съдържание

За Вашата сигурност 204
С един поглед 207
Работа с уреда 209
Почистване и поддържане 212
Съхранение 213
Помощ при повреди 213
Примери за приложение 214
Допълнително оборудване 216
Изхвърляне на отпадъците 217
Гаранция 217

За Вашата сигурност

Прочетете упътването внимателно преди използване, за да получите важни указания за безопасност и за обслужването на този уред.

Неспазването на указанията за правилното използване на уреда освобождава производителя от отговорност за произтичащите от това щети.

Уредът е предназначен за използване в домакинството за обработване на обичайните за едно домакинство количества, а не за производствени цели. Подобни на домакинските са например приложенията в кухните на персонала в магазини, офиси, селскостопански и други търговски предприятия, както и използването от гости в пансиони, малки хотели и други подобни на тях жилищни сгради. Използвайте уреда само за обичайните за домакинството количества и време.

Не надвишавайте допустимите максимални количества (виж «Примери за приложение»)!

Уредът е предназначен за разбъркване, омесване и разбиване на хранителни продукти. Не трябва да се използват за други предмети, съответно субстанции.

При използването на разрешените от производителя принадлежности са възможни и други приложения.

Използвайте уреда само с оригиналните принадлежности.

При използване на приставките спазвайте указанията на приложените към тях упътвания за експлоатация.

Запазете добре упътването за експлоатация.

Ако дадете уреда на трети лица, задължително предайте и упътването.

MUM5xxx.book Seite 205 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

⚠ Общи указания за безопасност

Опасност от токов удар!
Този уред не може да се използва от деца.
Уредът и захранващият му кабел трябва да се пазят далеч от деца.
Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сензорни или ментални способности, когато са под наблюдение или когато са информирани по отношение на безопасното използване на уреда и добре са разбрали произтичащите от това опасности.
С уреда не трябва да играят деца. Не оставяйте уреда да работи без надзор.
Включвайте уреда и го използвайте само в съответствие с указанията върху типовата табелка. Да се използва само в закрити помещения. В никакъв случай не използвайте, ако уреда и захранващия кабел имат очевидни повреди.
Когато не е под наблюдение и преди разглобяване, сглобяване или почистване уредът трябва постоянно да е изключен от мрежата. Почистване и техническо обслужване не трябва да се извършват от деца без надзор.
Не прокарвайте кабела върху остри ръбове или горещи повърхности. Ако захранващият кабел на уреда се повреди, трябва да бъде подменен от производителя или от оторизиран сервиз или от лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят наранявания.
Ремонти на уреда трябва да се извършват само от наш оторизиран сервиз.

⚠ Указания за безопасност за уреда

Опасност от нараняване
Опасност от токов удар!
Включете щепсела в контакта, когато сте завършили подготовката за работа с уреда.
Никога не потапяйте основния уред в течност и не го дръжте под течаща вода.
Не използвайте парочистачки.
Не премествайте подвижното рамо докато уредът е включен.
Изчакайте механизмите за задвижване да спрат напълно да се движат.
Сменяйте инструментите/принадлежностите само при покой на задвижващия механизъм – след изключване задвижващият механизъм продължава за кратко да се движи.

Включвайте и изключвайте уреда основно с въртящия шалтер. Когато не използвате уреда, изключвайте щепсела от контакта. Преди отстраняване на определена повреда изключете щепсела от контакта.

Опасност от нараняване с въртящите се инструменти!
Не бъркайте във въртящите се части. По време на работа никога не бъркайте в купата. Включвайте уреда само когато е поставен капака (12)!
Сменяйте приставките само когато въртенето е спряло напълно – след изключване задвижващите механизми продължават да се въртят за кратко време и спират в положението, в което приставката може да се смени. Преместваите подвижното рамо само след като приставката е в пълен покой.
Поради съображения за сигурност уредът може да се задвижва само когато неизползваните задвижващи механизми са затворени с предпазните капачки на задвижващите механизми (5, 8).
Поставяйте/сваляйте приставката за рязане само при пълен покой на предавката и изключен от контакта щепсел.
Не бъркайте в отвора за сипване на продукти.

Опасност от нараняване с острия нож!
Не пипайте острите ножове и ръбовете на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете за рязане само за външния ръб!
Не пипайте ножа на миксера с голи ръце.

Опасност от нараняване с острия нож/въртящата предавка
Никога не бъркайте в миксера, когато е поставен върху уреда!
Поставяйте/сваляйте миксера само когато предавката е в пълен покой. Експлоатирайте миксера само напълно сглобен и с поставен капак.

Опасност от нараняване!
При обработване на горещи продукти от фунията в капака излиза пара. Обработвайте максимум 0,5 литра горещи или пенливи течности.

Важно!
Използвайте уреда само с оригиналните принадлежности.
При използване на приставките спазвайте указанията на приложените към тях упътвания за експлоатация.
Използвайте само един инструмент, съответно само една приставка.

⚠ Обяснение на символите на уреда, съответно на принадлежностите



Спазвайте указанията от упътването за експлоатация.



Внимание! Въртящи се ножове.



Внимание! Въртящи се инструменти.
Не бъркайте в отвора за пълнене.

Защитни механизми

Защита за включване
Виж таблицата «Работни позиции»
Уредът може да се включи на **степен 1 и 3** само когато:
– Купата (11) е поставена и е завъртяна така, че да се застопори, и
– предпазната капачка на задвижващия механизъм на миксера (8) е поставена.

Защита за повторно включване
При прекъсване на електрическото захранване уредът остава включен, но моторът не тръгва при повторното подаване на ток. За повторно включване завъртете въртящия шалтер на **0/off**, след това включете.

Защита при претоварване
Ако моторът се изключи сам по време на работа, се е активирала защитата срещу претоварване. Възможна причина може да бъде едновременното обработване на прекалено големи количества хранителни продукти.

Съвети за това, как да постъпите при задействане на някой от защитните механизми, ще намерите в раздела «Помощ при повреди».

Упътването за употреба описва различни изпълнения, виж също прегледа на моделите (**фиг.** M). Уредът не се нуждае от техническо обслужване.

С един поглед

Молим, отворете страниците със схемите. **Рисунка A**

Основен уред

1 Бутон за включване
2 Подвижно рамо
Функция «Easy Armlift» за подпомагане движението на рамото нагоре (виж «Работни положения»).
3 Въртящ ключ за степените
След изключването (положение **0/off**) уредът отива автоматично в оптималното положение за смяна на инструментите.
0/off = Стоп
M = моментно включване, краткотрайно, с максимални обороти, за да достигнете желаната продължителност на смесване дръжте ключа натиснат
Степени **1–7**, скорост на работа:
1= ниски обороти – бавно
7 = високи обороти – бързо
4 Индикация на режима
Свети по време на работа (въртящ шалтер на **M** или **1–7**).
Мига при грешка при работа с уреда, при включване на електронната защита, съответно при дефект на уреда, виж глава «Помощ при повреди».
5 Предпазен капак на задвижващия механизъм
За сваляне на предпазната капачка на задвижващия механизъм натиснете върху задната страна и свалете капачката.
6 Задвижващ механизъм за
– приставка за рязане и
– цитруспреса (специални принадлежности *).
Когато не използвате уреда, поставяйте предпазния капак за задвижването.

7 Задвижващ механизъм за инструментите (накрайник за разбъркване, накрайник за разбиване, накрайник за месене) и месомелачка (специални принадлежности *)

8 Предпазен капак на задвижващия механизъм за миксера

9 Задвижващ механизъм за шейкъра (специални принадлежности *)
Когато не използвате миксера, поставяйте предпазния капак за задвижването за миксера.

10 Място за съхранение на захранващия кабел
MUM54..: Приберете кабела на мястото, предназначено за кабела.
MUM56..: Автоматично приспособление за навиване на кабела

Купа с принадлежности

11 Купа от благородна стомана

12 Капак

Инструменти

13 Накрайник за разбъркване

14 Накрайник за разбиване

15 Накрайник за месене с приспособление срещу залепването на тестото

16 Чанта за принадлежности
За съхранение на инструментите и дисковете за раздробяване.

Приставка за рязане

17 Тапа

18 Капак с отвор за сипване на продукти

19 Дискове за раздробяване
19a Двустранен диск за рязане – дебело/тънко
19b Двустранен диск за стъргане – едро/фино
19c Шайба за стъргане – средно дебело

20 Основа на диска

21 Корпус с отвор за излизане на продуктите

Миксер *

22 Купа на миксера

23 Капак

24 Фуния

* Когато някоя принадлежност не е включена в комплекта на уреда, тя може да се закупи в търговската мрежа или при оторизирания представител.

Работни положения фиг. B

Внимание!

Включвайте уреда само, когато накрайниците/приставките са поставени на правилния задвижващ механизъм в съответствие с тази таблица и са в правилната позиция и работно положение.

Подвижното рамо трябва да е добре застопорено във всяко едно работно положение.

Забележка

Подвижното рамо има функция «Easy Armlift», която подпомага движението на подвижното рамо нагоре.

Настройване на работното положение:

- Натиснете бутона за освобождаване и преместете подвижното рамо. Подкрепете движението с ръка.
- Завъртете подвижното рамо до желаното положение, докато го застопорите.

Положение	Задвижване		Работна скорост
1	7		1–7 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–7
4	9		5–7
	7		5–7

* Поставяне/демонтиране на накрайниците за разбиване, разбъркване и месене. Добавяне на по-големи количества продукти за обработване.

Обслужване

Опасност от нараняване!

Включете щепсела в контакта, когато сте завършили подготовката за работа с уреда.

Внимание!

Използвайте уреда само когато накрайниците/приставките са в работно положение.

Не включвайте уреда на празен ход.

Не излагайте уреда и принадлежностите на източници на топлина. Частите не са подходящи за микровълнова фурна.

- Преди първа употреба почистете основно уреда и неговото оборудване виж глава «Почистване и поддържане

Важно указание

В това упътване за експлоатация има етикет с ориентировъчни стойности за работната скорост на уреда при използването на инструментите, съответно принадлежностите. Препоръчваме да залепите този етикет на уреда (**фиг.** ◘).

Подготовка

- Поставете основният уред върху гладка и чиста повърхност.
- Извадете кабела (**фиг.** ◘).

MUM54..
Кабелно чекмедже:
Развийте кабела до желаната дължина.



MUM56..
Автоматично приспособление за навиване на кабела:
Кабелът се изважда с едно дръпване до желаната дължина (макс. 100 см) и бавно се пуска; кабелът е застопорен.
Намаляване работната дължина на кабела:
Леко дръпнете кабела и го оставете да се развие до желаната дължина. След това отново леко го дръпнете и бавно го пуснете; кабелът е застопорен.



Внимание!

Не усуквайте кабела при прибирането. При уредите с механизъм за навиване на кабела не прибирайте кабела ръчно. Ако кабелът блокира, го изтеглете целия и след това го навийте отново.

- Включете в контакта.

Купа и инструменти

Опасност от нараняване с въртящите се инструменти

По време на работа никога не бъркайте в купата. Включвайте уреда само когато е поставен капака (12)!

Сменяйте приставките само когато въртенето е спряло напълно – след изключване задвижващите механизми продължават да се въртят за кратко време и спират в положението, в което приставката може да се смени.

Премествайте подвижното рамо само след като приставката е в пълен покой.

От съображения за сигурност включвайте уреда само когато неизползваните предавки са покрити с предпазните капачки (5, 8).

Внимание!

Използвайте купата само за работа с този уред.

Накрайник за разбъркване (13)



За разбъркване на тесто, напр. кексово тесто.

Накрайник за разбиване (14)



За разбиване на белтъци на сняг, сметана и приготвяне на леки теста, напр. пандишпанено тесто.

Накрайник за месене на тесто (15)



за размесване на тежки теста и за прибавяне на допълнителни продукти, които не трябва да се надребняват (напр. стафиди, шоколадови пръчици).

Работа с купата и приставките **Рисунка E**

- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция **2**.



- Поставете купата:
  - поставете наклонената напред купа и след това я позиционирайте.
  - Завъртете обратно на часовниковата стрелка до застопоряване.
- В зависимост от това, което искате да правите, поставете накрайника за разбъркване, накрайника за разбиване или накрайника за месене на тесто в задвижващия механизъм и го застопорете.

  Забележка:
  При накрайника за месене, въртете приспособлението срещу залепването на тестото, докато накрайникът за месене се застопори (**фиг. E-4b**).
- Поставете продуктите, които ще обработвате в купата.
- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция **1**.



- Поставете капака.
- Поставете въртящия шалтер на желаната степен.

Нашата препоръка!

– Накрайник за разбъркване: Първоначално разбъркайте на 1-а степен, след това превключете на 7-а степен
– Накрайник за разбиване: 7-а степен, намалете до 1-а степен;
– Накрайник за месене на тесто: Първоначално разбъркайте на 1-а степен, продължете да месите на 3-а степен

Добавяне на продукти

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Добавете продуктите през отвора за допълване, който се намира на капака.

или

- Свалете капака.
- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция **2**.



- Поставете продуктите.

След работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Изключете щепсела от контакта.
- Свалете капака.
- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция **2**.



- Свалете приставката от задвижващия механизъм.
- Свалете купата.
- Почистете всички части, виж «Почистване и поддържане».

Приставка за рязане

Опасност от нараняване

Не пипайте острите ножове и ръбовете на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете за рязане само за външния ръб!
Поставяйте/сваляйте приставката за рязане само при пълен покой на предавката и изключен от контакта щепсел.
Не бъркайте в отвора за сипване на продукти.

Внимание!

Използвайте приставката за рязане само в напълно сглобено състояние.
Никога не сглобявайте приставката за рязане върху основния уред.
Работете с приставката за рязане само в показаното работно положение.

Защита от претоварване **Рисунка F**

За да може при претоварване на приставката за рязане да се предотвратят по-големи щети на уреда, задвижващият вал има вдлъбнатина (място, предвидено за счупване). При претоварване задвижващият вал се чупи на това място.
Нова основа за диска със задвижващ вал можете да намерите при оторизирания представител.

MUM5xxx.book Seite 211 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

Двустранен диск за рязане – дебело/тънко



за рязане на плодове и зеленчуци
Обработване на степен 5.
Обозначение на двустранния диск за рязане:
«1» за страната, която реже дебело
«3» за страната, която реже тънко

Внимание!

Двустранният диск за рязане не е подходящ за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Варените картофи режете само студени.

Двустранен диск за стъргане – едро/фино



За стъргане на зеленчуци,плодове и сирене, освен твърди сирена (например пармезан). Обработване на степен 3 или 4.
Обозначение на двустранния диск за стъргане:
«2» за страната, която стърже грубо,
«4» за страната, която стърже фино

Внимание!

Двустранният диск за стъргане не е подходящ за стъргане на орехи. Меко сирене стържете само с по-едрата страна (на степен 7).

Шайба за стъргане – средно дебело



За стъргане на сурови картофи, твърди сирена (например пармезан), охладен шоколад и орехи.
Обработване на степен 7.

Внимание!

Дискът за стъргане не е подходящ за стъргане на меко сирене и прясно сирене.

Работа с приставката за рязане **Рисунка G**

- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция **2**.



- Поставете купата:
  - поставете наклонената напред купа и след това я позиционирайте.
  - Завъртете обратно на часовниковата стрелка до застопоряване.
- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция **3**.



- Свалете предпазната капачка на задвижващия механизъм на приставката за рязане (фиг. **G**-5a).
- Хванете основата на диска в долния край, като двата върха трябва да сочат нагоре.
- Поставете внимателно избрания диск за рязане или настъргване върху върховете на основата на диска (фиг. **G**-6a).
  При двустранните дискове внимавайте нужната Ви страна да е обърната нагоре.
- Хванете основата на диска за горния край и я поставете в корпуса (фиг. **G**-6b).
- Поставете капака (спазвайте маркировката) и завъртете по посока на часовниковата стрелка до ограничителя.
- Поставете приставката за рязане, както е показано на фиг. **G**-8, върху задвижващия механизъм и завъртете по посока на часовниковата стрелка до ограничителя.
- Поставете въртящия шалтер на препоръчаната степен.
- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в отвора за пълнене и избутайте с приспособлението за прибутване.

Внимание!

Не допускайте натрупване на нарязаните продукти под отвора, от който излизат готовите продукти.

Съвет: За равномерни резултати от рязането обработвайте тънките продукти за рязане на снопове.

Забележка: Ако обработваните хранителни продукти се заклещят в приставката за рязане, изключете кухненския робот, изключете щепсела от контакта, изчакайте задвижващият механизъм да спре, свалете капака на приставката за рязане и изпразнете отвора за пълнене.

След работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Завъртете приставката за рязане обратно на часовниковата стрелка и я свалете.
- Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го свалете.
- Свалете основата на диска с диска. За целта натиснете с пръст отдолу срещу задвижващия механизъм (**фиг. H**).
- Почистете частите.

Миксер

Опасност от нараняване с острия нож/въртящата предавка

Никога не бъркайте в миксера, когато е поставен върху уреда! Поставяйте/сваляйте миксера само когато предавката е в пълен покой. Експлоатирайте миксера само напълно сглобен и с поставен капак.

Опасност от нараняване!

При обработване на горещи продукти от фунията в капака излиза пара. Обработвайте максимум 0,5 литра горещи или пенливи течности.

Внимание!

Миксерът може да се повреди. Не обработвайте дълбоко замразени продукти (с изключение на кубчета лед). Не включвайте миксера празен.

Работа с миксера **фиг. J**



- Натиснете бутона за освобождаване и поставете подвижното рамо в положение **4**.
- Свалете предпазната капачка на механизма за задвижване на миксера.
- Поставете купата на шейкъра (маркировката на дръжката попада върху маркировката на основния уред) и завъртете обратно на часовниковата стрелка до ограничителя.
- Поставете продуктите.
  Максимално количество, течно = 1,25 литра; максимално количество пенести или горещи течности = 0,5 литра; оптимално количество за обработване, твърдо = 50 до 100 грама;
- Поставете капака и завъртете дръжката на шейкъра обратно на часовниковата стрелка до ограничителя. Капакът трябва да е застопорен.
- Поставете въртящия шалтер на желаната степен.

Добавяне на продукти (фиг. J-8)

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Свалете капака и добавете продуктите

или

- Свалете фунията и през отвора за допълване добавете твърди продукти

или

- добавете течни продукти през отвора на фунията.

След работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Завъртете миксера в посока на часовниковата стрелка и го свалете.

Съвет: Най-добре е веднага след работа да почистите миксера.

Почистване и поддържане

Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Повърхностите могат да бъдат наранени.

Почистване на основния уред.

Опасност от токов удар!

Никога не потапяйте основния уред във вода и никога не го дръжте под течаща вода. Не използвайте парочистачки.

- Изключете щепсела от контакта.
- Избършете с влажна кърпа основния уред и предпазните капачки.
  При необходимост можете да използвате малко препарат за миене.
- Накрая подсушете уреда.

Почистване на купата и приставките

Купата и приставките могат да се мият в миялна машина.

Не притискайте пластмасовите части при поставянето в миялната машина, защото по време на миене могат трайно да се деформират!

Почистване на приставката за рязане
Всички части на приставката за рязане могат да се мият в миялна машина.
Съвет: За отстраняване на червеното покритие след обработване например на моркови поставете малко олио върху кърпа и с нея изтъркайте приставката за рязане (не дисковете за раздробяване). След това измийте приставката за рязане.

Почистване на миксера

Опасност от нараняване с острия нож!

Не пипайте ножа на миксера с голи ръце.

Купата на миксера, капака и фунията могат да се мият в миялна машина.
Съвет: След обработване на течности често е достатъчно да почистите шейкъра, без да го сваляте от уреда. За целта поставете в монтирания на уреда миксер малко вода с препарат за миене на съдове. Включете миксера за няколко секунди (степен M). Изсипете водата с препарата и изплакнете с чиста вода.

Важно указание
При необходимост почистете чантата за принадлежности. Спазвайте указанията за поддържане в чантата.

Съхранение

Опасност от нараняване!

Когато не използвате уреда, изключвайте щепсела от контакта.

Рисунка K
- Приберете инструментите и дисковете за раздробяване в чантата.
- Съхранявайте чантата в купата.
- За съхранение в оригиналната опаковка виж **фиг. L**.

Помощ при повреди

Опасност от нараняване!

Преди отстраняване на определена повреда изключете щепсела от контакта.

Важно указание
Грешка при използването на уреда, задействане на електронните защити, съответно дефект на уреда се индикират с мигане на работния индикатор.

Подвижното рамо трябва да е добре застопорено във всяко едно работно положение.
Първо опитайте да отстраните появилия се проблем с помощта на следните съвети.

Повреда
Уредът не започва да работи.
Отстраняване
- Проверете електрическото захранване.
- Проверете щепсела.
- Проверете подвижното рамо! Правилно положение Застопоряване
- Завъртете купата, съответно миксера плътно до край.
- Поставете капака на миксера и го завъртете плътно до край.
- Поставете предпазните капачки на неизползваните механизми за задвижване.
- Защитата от повторно включване е активна. Поставете уреда в положение **0/off** и после отново включете на желаната степен.

Повреда
Уредът се изключва по време на работа. Активирала се е защитата срещу претоварване. Обработвани са прекалено много хранителни продукти едновременно.
Отстраняване
- Изключете уреда.
- Намалете обработваното количество. Не надвишавайте допустимите максимални количества (виж «Примери за приложение»)!

Повреда
По време на работа на задвижващия механизъм по невнимание е натиснат бутона за освобождаване.
Подвижното рамо се движи нагоре. Задвижващият механизъм се изключва, но не застава в положението за смяна на инструментите.

Отстраняване

- Поставете въртящия шалтер в положение **0/off**.
- Поставете подвижното рамо в положение **1**.



- Включете уреда (степен 1).
- Отново изключете уреда.
  Инструментът остава в положението за смяна на инструментите.

Повреда

Миксерът не започва да работи или спира по време на работа, задвижващият механизъм бръмчи. ножът е блокиран.

Отстраняване

- Изключете уреда и изключете щепсела от контакта.
- Свалете миксера и отстранете пречката.
- Отново поставете миксера.
- Включете уреда.

> **Важно указание**
>
> Ако повредата не може да бъде отстранена, се обърнете към наш оторизиран сервиз.

Примери за приложение

Разбита сметана



100 г–600 г

- Обработвайте сметаната 1½ до 4 минути на степен 7 – в зависимост от количеството и качествата на сметаната, с накрайника за разбиване.

Белтъци на сняг



От 1 до 8 белтъка

- Обработвайте белтъците 4 до 6 минути на степен 7 с помощна на накрайника за разбиване.

Бисквитено тесто



Основна рецепта

2 яйца
2–3 супена лъжица топла вода
100 г захар
1 пакетче ванилия на прах
70 гр. брашно
70 гр. нишесте
евентуално бакпулвер

- С помощта на накрайника за разбиване разбивайте продуктите (без брашното и нишестето) около 4–6 минути на степен 7 докато станат на пяна.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 1 и смесете с пресятото брашно и нишестето, като ги прибавяте лъжица по лъжица и разбърквате в продължение на приблизително ½ до 1 минута.

Максимално количество:
2 х основната рецепта.

Кексово тесто



Основна рецепта

3–4 яйца
200–250 гр. захар
1 щипка сол
1 пакетче ванилия на прах или кората на ½ лимон
200–250 гр. масло или маргарин (със стайна температура).
500 гр. брашно
1 пакетче бакпулвер
125 мл мляко

- Разбивайте всички продукти с накрайника за разбъркване в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 3–4 минути на 7-а степен.

Максимално количество:
1,5 х основната рецепта.

Маслено тесто




Основна рецепта

125 гр. масло (със стайна температура)
100–125 гр. захар
1 яйце
1 щипка сол
малко настъргана кора от лимон или ванилия на прах
250 гр. брашно
евентуално бакпулвер

- Разбивайте всички продукти с накрайника за разбъркване в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 2–3 минути на 6-а степен.

Когато брашното е повече от 500 г:

- Разбивайте продуктите с накрайника за месене на тесто в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 3–4 минути на 3-а степен.

Максимално количество:
2 x основната рецепта.

Тесто с мая



Основна рецепта
500 гр. брашно
1 яйце
80 гр. мазнина (със стайна температура)
80 г захар
200–250 мл хладко мляко
25 гр. прясна мая или 1 пакетче суха мая
кората на ½ лимон
1 щипка сол

- Обработете всички продукти около ½ минута на степен 1, след това около 3–6 минути на степен 3 с накрайника за месене.

Максимално количество:
1,5 x основната рецепта.

Тесто за макарони



Основна рецепта
300 гр. брашно
3 яйца
колкото е необходимо 1–2 с.л. (10–20 г) студена вода

- Размесете всички продукти около 3 до 5 минути на степен 3 до получаване на тесто

Максимално количество:
1,5 x основната рецепта.

Тесто за хляб



Основна рецепта
750 гр. брашно
2 пакетчета суха мая,
2 ч.л. сол
450–500 мл топла вода
Разбивайте продуктите с накрайника за месене на тесто в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 3–5 минути на 2-а степен.

Майонеза



2 яйца
2 ч. л. горчица
¼ л олио
2 с. л. лимонов сок или оцет
1 щипка сол
1 щипка захар
Продуктите трябва да са с еднаква температура.

- Обработете продуктите (без олиото) няколко секунди на степен 3 или 4 в миксера.
- Включете миксера на степен 7 и наливайте олиото бавно през фунията и разбърквайте още толкова, че майонезата да стане гладка маса.

Използвайте майонезата веднага, не я съхранявайте дълго.

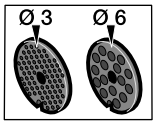
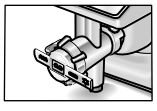
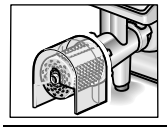
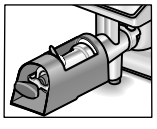
Медена смес за намазване върху хляб

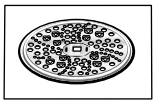
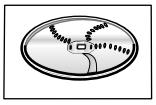
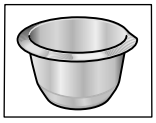
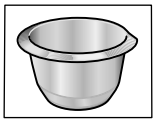
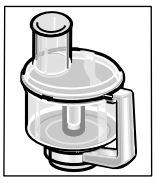


30 гр. масло (от хладилника, 7 °C)
190 g мед (от хладилника, 7 °C)

- Раздробете маслото на малки парченца и го поставете в миксера.
- Добавете меда и разбийте за 15 секунди на 7-а степен.

Допълнително оборудване

	**MUZ5ZP1** Преса за цитрусови плодове	За изцеждане на портокали, лимони, грейпфрут.
	**MUZ5CC1** Приставка за рязане на кубчета	За рязане на плодове и зеленчуци на еднакви кубчета
	**MUZ5FW1** Месомелачка	За раздробяване на прясно месо за тартар и за руло от кайма.
	**MUZ45LS1** Комплект дискове с отвори, фини (3 mm), едри (6 mm)	За месомелачка MUZ5FW1. Фин – за пастети и смеси за мазане, едър – за наденици и шпек.
	**MUZ45SV1** Приставка за дребни сладки	За месомелачка MUZ5FW1. С метални шаблони за 4 различни форми за сладки.
	**MUZ45RV1** Приставка за стъргане	За месомелачка MUZ5FW1. За настъргване на орехи, бадеми, шоколад и изсушени хлебчета.
	**MUZ45FV1** Приставка за изцеждане на плодове	За месомелачка MUZ5FW1. За приготвяне на мусове от ягодови плодове, без малини, домати и шипки. Едновременно се отстраняват дръжките и костилките например на френското грозде.
	**MUZ45PS1** Диск за помс (пържени картофи)	За приставка за рязане MUZ5DS1. За нарязване на сурови картофи за помес.
	**MUZ45AG1** Диск за зеленчуци по азиатски	За приставка за рязане MUZ5DS1. Нарязва плодовете и зеленчуците на фини лентички за азиатски зеленчукови ястия.

	**MUZ45RS1** Диск за стъргане на едро	За приставка за рязане MUZ5DS1. За настъргване на сурови картофи, например за сладкиши или кнедли.
	**MUZ45KP1** Диск за картофени кюфтета	За приставка за рязане MUZ5DS1. За настъргване на сурови картофи за стъргани пържени картофи и кюфтета, за рязане на плодове и зеленчуци на дебели шайби.
	**MUZ5ER2** Купа от благородна стомана	В купата могат да се обработват до 750 g брашно плюс продуктите.
	**MUZ5KR2** Пластмасова купа за бъркане	В купата могат да се обработват до 750 g брашно плюс продуктите.
	**MUZ5MX1** Пластмасова кана на шейкъра	За разбиване на питиета, за пюриране на плодове и зеленчуци, за приготвяне на майонеза, за раздробяване на плодове и ядки, за разбиване на ледени кубчета.
	**MUZ5MM1** Мулти миксер	За рязане на зелени подправки, зеленчуци, ябълки и месо, за настъргване на моркови, ряпа и сирене, за настъргване на ядки и студен шоколад.

Когато някоя принадлежност не е включена в комплекта на уреда, можете да я закупите в търговската мрежа или при оторизирания представител.

Изхвърляне на отпадъците

Този уред е обозначен в съответствие с директива 2012/19/ЕО на Европейския съюз за електро- и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Насоките поставят рамката за връщането и преработването на употребявани уреди в пределите на ЕС.

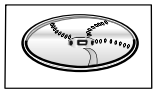
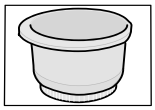
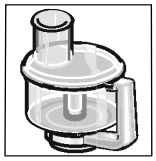
За действащите в момента изисквания за изхвърляне можете да получите информация от търговеца или от общината.

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

Запазваме си правото на промени.

MUM5xxx.book Seite 218 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

	**MUZ45RS1** قرص بشر خشن	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة. على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).
	**MUZ45KP1** قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية. ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سميكة.
	**MUZ5ER2** وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ	في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.
	**MUZ5KR2** وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ	في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.
	**MUZ5MX1** خلاط بلاستيكي – تجهيزة إضافية	لخلط المشروبات، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، ولإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، ولجرش مكعبات ثلج.
	**MUZ5MM1** خلاط متعدد الاستخدام	لتخريط الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، الفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المراكز أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة



هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

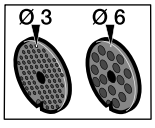
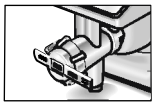
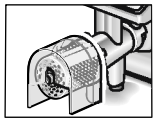
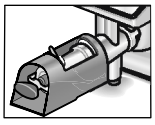
الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

MUM5xxx.book Seite 219 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

ملحقات تكميلية خاصة

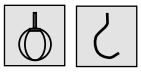
	**MUZ5ZP1** عصارة موالح	لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).
	**MUZ5CC1** تجهيزة تقطيع المكعبا	تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.
	**MUZ5FW1** مفرمة لحم	لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.
	**MUZ45LS1** طقم أقراص مثقبة ناعم (3 مليمتر) خشن (6 مليمتر)	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز. خشن للنقانق (السجق) المعدة للقلي أو الشي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.
	**MUZ45SV1** قمع لتشكيل عجين الحلويات – تجهيزة إضافية	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.
	**MUZ45RV1** مبشرة – تجهيزة إضافية	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات، اللوز، الشيكولاتة والخبز الجاف.
	**MUZ45FV1** عصارة فواكه – تجهيزة إضافية	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكركديه) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة سيقانه وبزوره.
	**MUZ45PS1** قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.
	**MUZ45AG1** قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.

MUM5xxx.book Seite 220 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية

عجين المخبوزات سهلة التفتت



المقادير الأساسية
125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
من 100 إلى 125 غرام سكر
بيضة واحدة
قليل من الملح
قليل من قشر الليمون أو الفانيليا
250 غرام طحين
يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3–2 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

اعتبارا من 500 غرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4–3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضِعف كمية الوصفة الأساسية

عجين بالخميرة



المقادير الأساسية
500 غرام طحين
بيضة واحدة
80 غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)
80 غرام سكر
حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ
25 غرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة
قشرة نصف ليمونة
قليل من الملح

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 3 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية

عجين المكرونة



المقادير الأساسية
300 غرام طحين
3 بيضات
حسب الحاجة 2–1 ملعقة طعام (20–10 غرام) ماء بارد

- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينا.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية

عجين الخبز



المقادير الأساسية
750 غرام طحين
2 كيس خميرة مجففة
2 ملعقة كبيرة ملح
حوالي 450 إلى 500 مليلتر ماء دافئ

- يتم إعداد المكونات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 4 إلى 5 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

المايونيز



بيضتان
2 ملعقة كبيرة مستردة
¼ زيت
2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل
قليل من الملح
قليل من السكر
يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

- يتم إعداد المكونات (فيما عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثواني على الدرجة 3 أو الدرجة 4.
- ثم يشغل الخلاط على الدرجة 7 ثم يضاف الزيت ببطئ من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.



يجب استهلاك المايونيز في غضون وقت قصير، ويجب عدم الاحتفاظ بها لفترة من الوقت.

مستحضر عسل للطلاء على شرائح خبز

30 غرام زبد (من الثلاجة (البراد)، 7 درجات مئوية)
190 غرام عسل (من الثلاجة (البراد)، 7 درجات مئوية)

- يتم تقطيع الزبد لقطع صغيرة ويتم وضعها في الخلاط.
- يتم إضافة العسل إلى الزبد ويتم خلطهما لمدة 15 ثانية على الدرجة 7.

MUM5xxx.book Seite 221 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

الخلل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (أنظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»)!

الخلل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران. إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

إزالة الخلل



- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **off/0** (صفر/إيقاف التشغيل).
- يتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **1**.
- يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 1).
- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز. أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

الخلل

الخلاط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز». السكين منحشر.

إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الخلاط من على وحدة الإدارة ويتم إزالة العائق المتسبب في الانحشار.
- يتم إعادة تركيب الخلاط على وحدة الإدارة.
- يتم تشغيل الجهاز.

تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل بالأسلوب المذكور أعلاه، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.

بعض الوصفات

خفق القشدة



من 100 إلى 600 غرام

- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 7 (طبقا لكمية ونوع القشدة).

خفق زلال البيض



من 1 إلى 8 زلال بيض

- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 7.

الكعكة الإسفنجية



المقادير الأساسية

بيضتان

من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا

70 غرام طحين

70 غرام نشا يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطئ حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن ½ إلى 1 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.

العجين الخالي من الخميرة



المقادير الأساسية

من 3 إلى 4 بيضات

250–200 غرام زبد أو دهن نباتي (بدرجة حرارة الغرفة)

قليل من الملح

كيس فانيليا أو قشرة نصف ليمونة

من 200 إلى 250 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

500 غرام طحين

كيس خميرة بيكنج بودر

1/8 لتر لبن

MUM5xxx.book Seite 222 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

تنظيف الوعاء وأداة العمل

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني، حيث أن ذلك يمكن أن يؤدي إلى حدوث تغيرات مستديمة في شكل الأجزاء أثناء عملية الشطف!

تنظيف الخراطة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

تنظيف الخلاط

خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

إبريق الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخراجه من على الجهاز.

للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط وهو مركب على وحدة الإدارة. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة M). يتم إفراغ ماء الشطف ثم يتم شطف الخلاط بماء صافي.

تنبيه هام

عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

الحفاظ على الجهاز

خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الصورة K

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.
- للحفاظ على الجهاز في العبوة الأصلية أنظر **الصورة L**

إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل

خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيه هام

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإليكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

يرجى منكم أن تقوموا أولا بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

الخلل

الجهاز لا يبدأ في العمل.

إزالة الخلل

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم مراجعة وضع الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدات الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حاليا.

MUM5xxx.book Seite 223 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

وبعد ذلك يتم إخراج غطاء الخراطة التمريرية الفورية ويتم تفريغ منفذ التعبئة.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخراطة التمريرية الفورية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجه.
- يتم إخراج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (**الصورة H**).
- يتم تنظيف الأجزاء.

الخلاط

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.

خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة. ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاوياً.

العمل بالخلاط **الصورة J**



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلاط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تعبئة المكونات.
الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة = 1,25 لتر؛
الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة مكونة للرغوة أو ساخنة = 0,5 لتر؛
كمية الإعداد المثالية، جوامد = 50 حتى 100 غرام.
- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.

إضافة المكونات (الصورة 8-J)

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- إخراج الغطاء وإضافة المكونات.

أو

- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.

أو

- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجه.

تلميح مفيد: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

التنظيف والعناية بالجهاز

⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

تنظيف الجهاز الأساسي

خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.
عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام إي جهاز تنظيف بالبخار.

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفا. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم تجفيف الجهاز جيدا بقطعة قماش.

MUM5xxx.book Seite 224 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

التأمين ضد التحميل الزائد **الصورة F**

للحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقا). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.



قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين – سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين – خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3 أو 4 .

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7.



قرص البشر – متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة،

أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)،

الشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق، اللوز الخ).

الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7.

انتبه!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

العمل بالخراطة التمريرية الفورية **الصورة G**



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **2**.
- يتم تركيب الوعاء:
  - يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح.
  - يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **3**.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية. (**الصورة G**-5a)
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتان إلى أعلى.
- يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (**الصورة G**-6a). عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيرا إلى أعلى.
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء (**الصورة G**-6b).
- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج الموصى بها.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام اسطوانة الدفع.

انتبه!

يجب مراعاة تجنب حدوث تكدس ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

تلميح مفيد: لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

تنبيه: في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية، عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ، ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء، ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون التام.

MUM5xxx.book Seite 225 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

المضرب (14)



يستخدم لخفق زلال (بياض) البيض والقشدة ولتقليب العجين الخفيف، على سبيل المثال عجين البسكويت.

كلاب العجين (15)



يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب، رقائق الشيكولاتة).

العمل بالوعاء وأدوات العمل **الصورة E**



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **2**.
- يتم تركيب الوعاء:
  - يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح،
  - يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليب الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

تنبيه:

عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (**الصورة E-4b**).

- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **1**.



- يتم تركيب الغطاء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.

ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقليب الحلزوني:
  يتم أولا إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7
- المضرب:
  على الدرجة 7، الخلط على الدرجة
- كلاب العجين:
  يتم أولا إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3

إضافة المكونات

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجود في الغطاء.

أو

- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **2**.



- يتم إضافة المكونات.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **2**.



- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

الخراطة التمريرية الفورية

خطر حدوث إصابات

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم تركيب/إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخراجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

انتبه!

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي.

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

MUM5xxx.book Seite 226 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

التشغيل

خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

⚠ انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل.
يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ.
يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر).

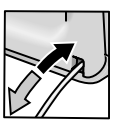
- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيدا قبل الاستخدام لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

تنبيه هام

في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقا مدونا عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية.
ونحن نوصي بأن يتم إلصاق هذا الملصق على الجهاز (**الصورة C**).

الإعداد للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه من التجويف الخاص به (**الصورة D**).



MUM54..

التجويف الخاص بسلك التوصيل الكهربائي:
يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.



MUM56..

تجهيزة اللف الآلي لسلك التوصيل الكهربائي:
يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (100 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه بتمهل؛ يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً.

تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي المطلوب للعمل:
يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يتم تركه بتمهل؛ يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً.

انتبه!

يجب الحرص على عدم التواء سلك التوصيل الكهربائي عند إدخاله في التجويف الخاص به.
فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي يجب عدم دفع السلك باليد إلى الداخل. في حالة انحشار سلك التوصيل الكهربائي يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتف ذاتيا.

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

الوعاء وأدوات العمل

خطر حدوث إصابات من خلال أدوات العمل الدائرة

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركبا في موضعه!
يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام – بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام. لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدات الإدارة (5, 8).

⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.



ذراع التقليب الحلزوني (13)

يستخدم لتقليب العجين. على سبيل المثال أنواع العجين التي يتم إعدادها بالتقليب وليس بالعجن.

أدوات عمل

13 ذراع تقليب حلزوني

14 مضرب

15 كلاب عجين بطراد عجين

16 كيس للملحقات التكميلية

للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

خراطة تمريرية فورية

17 اسطوانة دفع

18 غطاء بمنفذ تعبئة

19 أقراص تقطيع

19a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين – سميك/رفيع

19b قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم

19c قرص بشر – متوسط النعومة

20 حامل الأقراص

21 جسم احتواء بفتحة إخراج

الخلاط *

22 إبريق خلط

23 غطاء

24 قمع

---

* في حالة ما إذا كان أحد أو الملحقات التكميلية غير موجودة ضمن متضمنات التوريد. عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

أوضاع التشغيل الصورة B

⚠ انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح وموجودة في وضع التشغيل.

الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

تنبيه

الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة)، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

ضبط وضع التشغيل:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوح. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.
- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

الوضع	وحدة الإدارة		سرعات التشغيل
1	7		1–7 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* تركيب/إخراج المضرب، ذراع التقليب الحلزوني، كلاب العجين؛ لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

MUM5xxx.book Seite 228 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

أنظر جدول «أوضاع التشغيل».
الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في **الوضعين 1 و 3** إلا:

- عندما يكون الوعاء (11) مثبتا في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي
- وعندما يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلاط (8) مركبا في موضعه على الوجه الصحيح.

التأمين ضد إعادة التشغيل
في حالة انقطاع التيار الكهربائي وعودته مرة أخرى فإن الجهاز يظل في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **off/0** (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم إعمال التشغيل من جديد.

التأمين ضد التحميل الزائد
في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز وتوقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام التأمين ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق إعمال أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى "إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل".

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (**الصورة M**). الجهاز ليس في حاجة إلى أية أعمال صيانة.

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور، الصورة A

الجهاز الأساسي

1 زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق

2 ذراع متراوح
وظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة) لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى (أنظر «أوضاع التشغيل»).

3 مفتاح دوار
بعد إيقاف التشغيل (وضع **off/0** (صفر/إيقاف التشغيل)) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكيا إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.

off/0 = إيقاف التشغيل
M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة.
الدرجات **1–7**. سرعات التشغيل:
الدرجة **1** = عدد دورات منخفض – دوران بطيء
الدرجة **7** = عدد دورات مرتفع – دوران سريع.

4 مبين ضوئي لحالة التشغيل
يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع **M** أو **1–7**). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز. وعند إطلاق معدة التأمين الإليكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز. أنظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

5 غطاء واقي لوحدة الإدارة
لاستبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.

6 وحدة إدارة
– للخراطة التمريرية الفورية
– ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص*).
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

7 وحدة إدارة لأدوات العمل (ذراع التقليب الحلزوني، المضرب، كلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص*)

8 غطاء واقي لوحدة إدارة الخلاط

9 وحدة إدارة للخلاط (ملحق تكميلي خاص*)
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

10 حفظ سلك التوصيل الكهربائي
..MUM54: يتم إدخال سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المعد لذلك.
..MUM56: تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي.

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.

لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدات الإدارة (5, 8).

يجب عدم تركيب/إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخراجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.

خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.

يجب عدم استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية



يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات, وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائما إخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز, وقبل تفكيك أجزاء الجهاز, وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

من قبل أطفال بدون أن يكون جاري الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا, حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان, ولا تقم بتشغيله بدون حِمل, أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.

عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام إي جهاز تنظيف بالبخار.

يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

يجب عدم تغيير أداة العمل/الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة.

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة!

يجب عدم إدخال اليد أو الاصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز. يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركبا في موضعه!

MUM5xxx.book Seite 231 Mittwoch, 20. August 2014 7:41 07

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

من أجل سلامتكم ar-1
نظرة عامة ar-4
التنظيف ar-6
التنظيف والعناية بالجهاز ar-9
الحفاظ على الجهاز ar-10
إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل ar-10
بعض الوصفات ar-11
ملحقات تكميلية خاصة ar-13
تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة ar-14
الضمان ar-14

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضا على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

عند استخدام الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال.

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.siemens-home.de

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 044
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar..

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
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.siemens-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 550 522*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte zum Regionaltarif
Tel.: 0810 700 400*
www.siemens-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.siemens-home.com.au

BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 142
Fax: 024 757 292
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.siemens-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building, 5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.siemens-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 2962
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.siemens-home.com

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 65 81 28
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.siemens-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.siemens-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.: 902 118 821
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Siemens@bshg.com
www.siemens-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A
PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Siemens-Service-FI@bshg.com
www.siemens-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 12 00
Service Consommateurs:
0 892 698 110 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-siemens-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-siemens-conso@bshg.com
www.siemens-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.siemens-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8999*
*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, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82 (αστική χρέωση)
www.siemens-home.gr

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

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.siemens-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:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.siemens-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.siemens-home.com/ie

IL Israel, ישראל
C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.siemens-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 400 093

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 018346
mailto:info@siemens-elettrodomestici.it
www.siemens-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
Tehaco s.a.r.l
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1765
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.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.siemens-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

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Aplan Limited
The Atrium
Mriehel by Pass
BKR3000 Birkirkara
Tel.: 025 495 122
Fax: 021 480 598
mailto:lapap@aplan.com.mt

NL Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4020
Fax: 088 424 4845
mailto:siemens-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4020
Fax: 088 424 4801
mailto:siemens-onderdelen@bshg.com
www.siemens-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 46
Fax: 22 66 05 55
mailto:Siemens-Service-NO@bshg.com
www.siemens-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

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.siemens-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:siemens.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.siemens-home.com/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.siemens-home.com/ro

RU Russia, Россия
ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2962
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.siemens-home.com

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

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

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.siemens-home.si

SK Slovensko, Slovakia
BSH domáci spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 4445 2041
mailto:opravy@bshg.com
www.siemens-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6688*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.siemens-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.siemens-home.com.ua

US United States of America
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA, 92614
Tel.: 866 447 4363 toll-free
Fax: 949 437 7000
mailto:siemens-usa-questions@bshg.com
www.siemens-home.com

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

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11ª
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.siemens-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.siemens-home.com

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:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

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

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

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
   Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

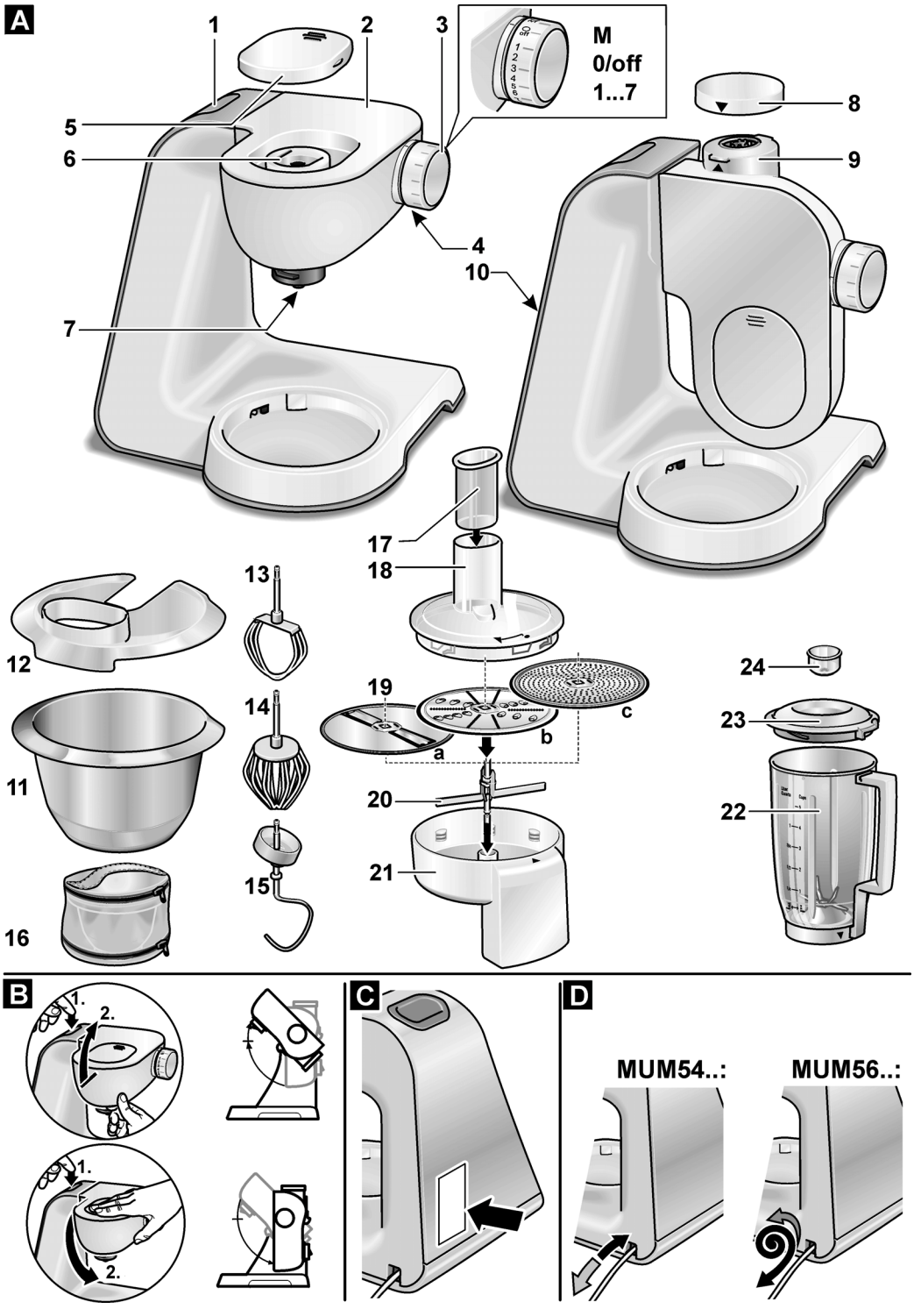
Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

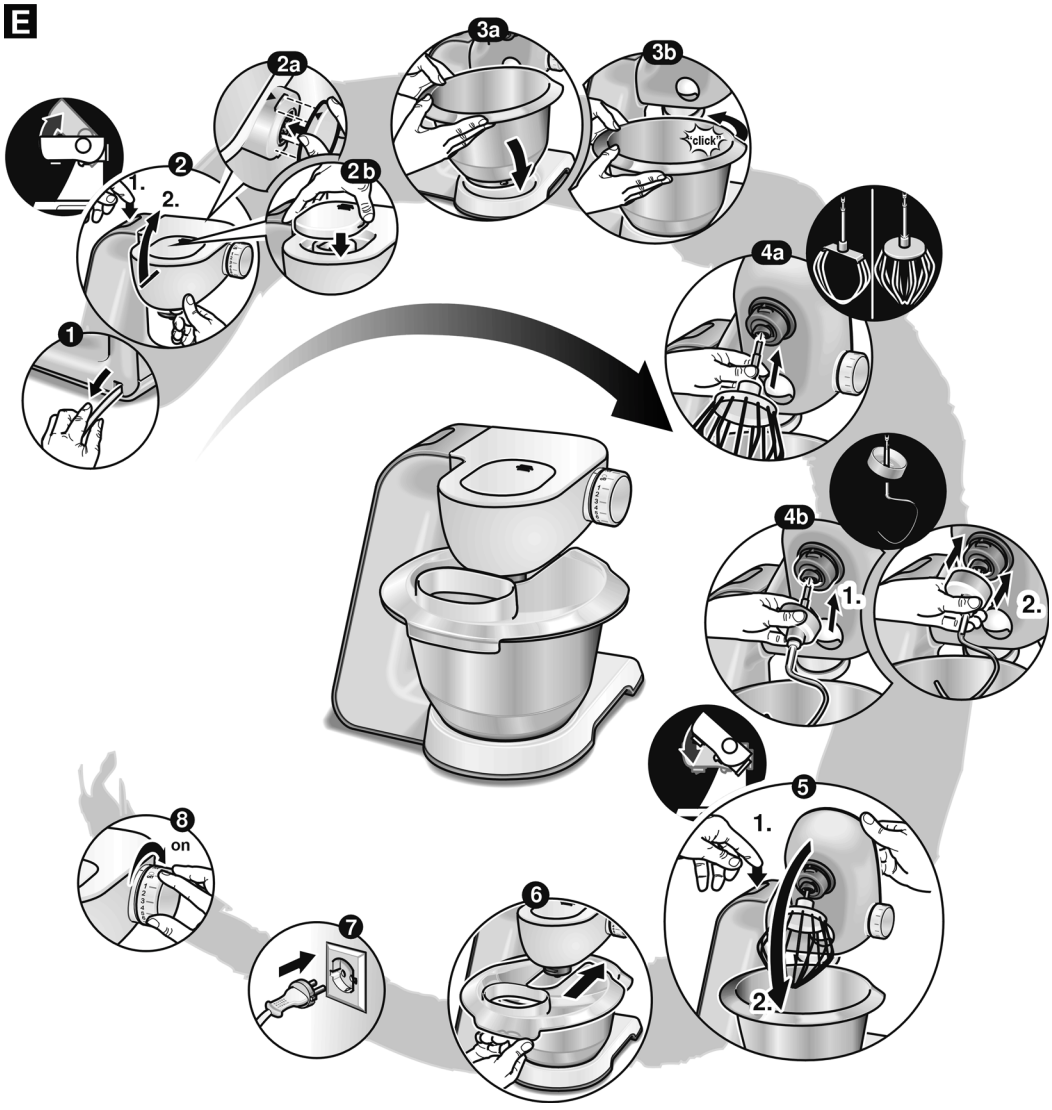
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

05/13

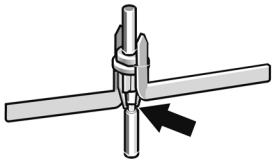
8001005646 (9408)
pl, cs, sl, hu, da, no, sv, fi, de,
en, fr, it, nl, pt, el, tr, bg, ar


A
1
2
3
M
0/off
1...7
5
6
7
4
10
8
9
17
18
13
12
14
11
15
16
19
a
b
c
20
21
24
23
22
B
1.
2.
1.
2.
C
D
MUM54..:
MUM56..:

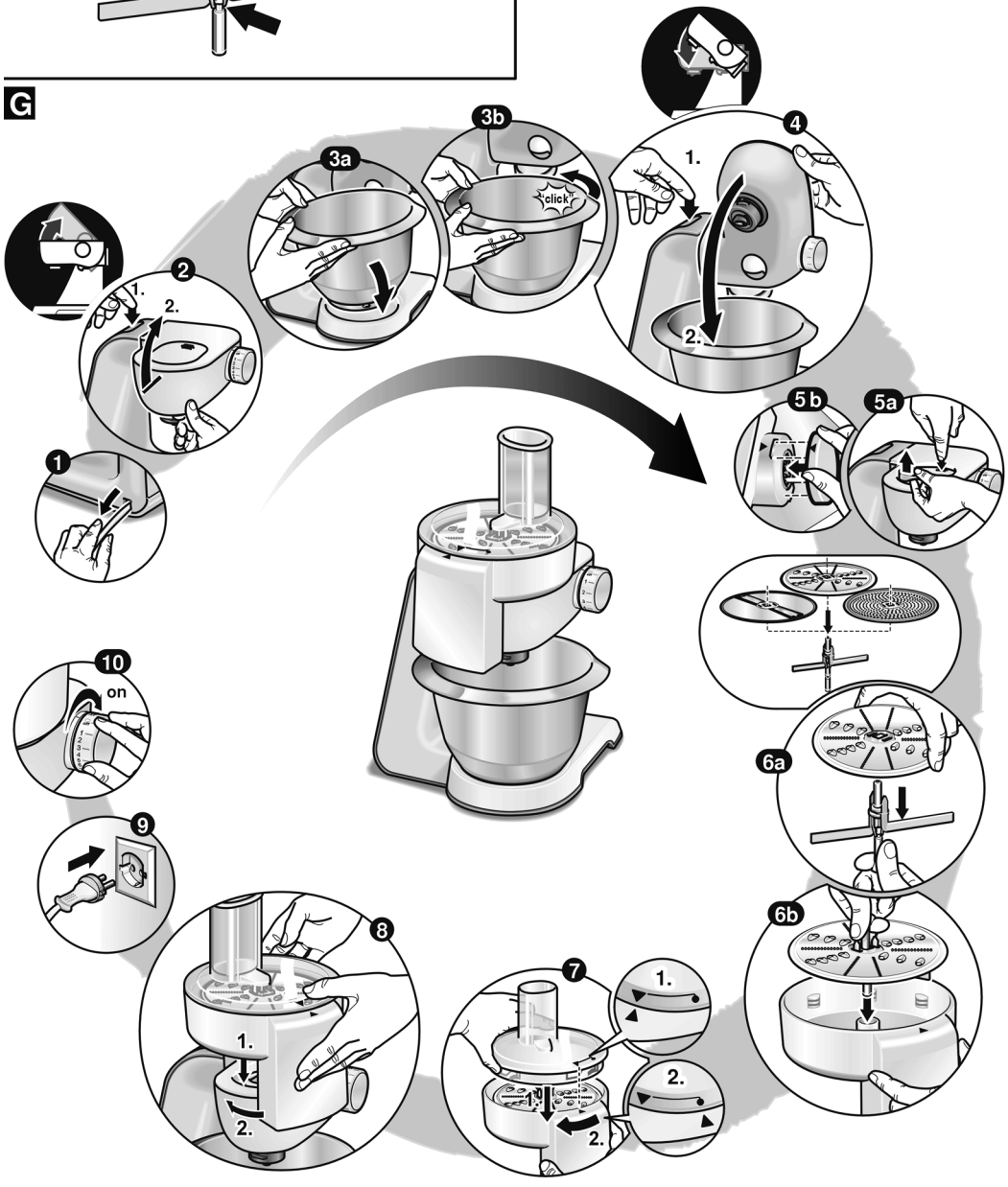
E



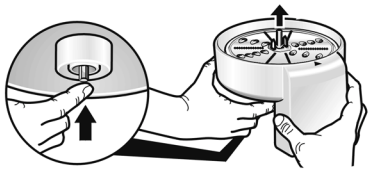
F

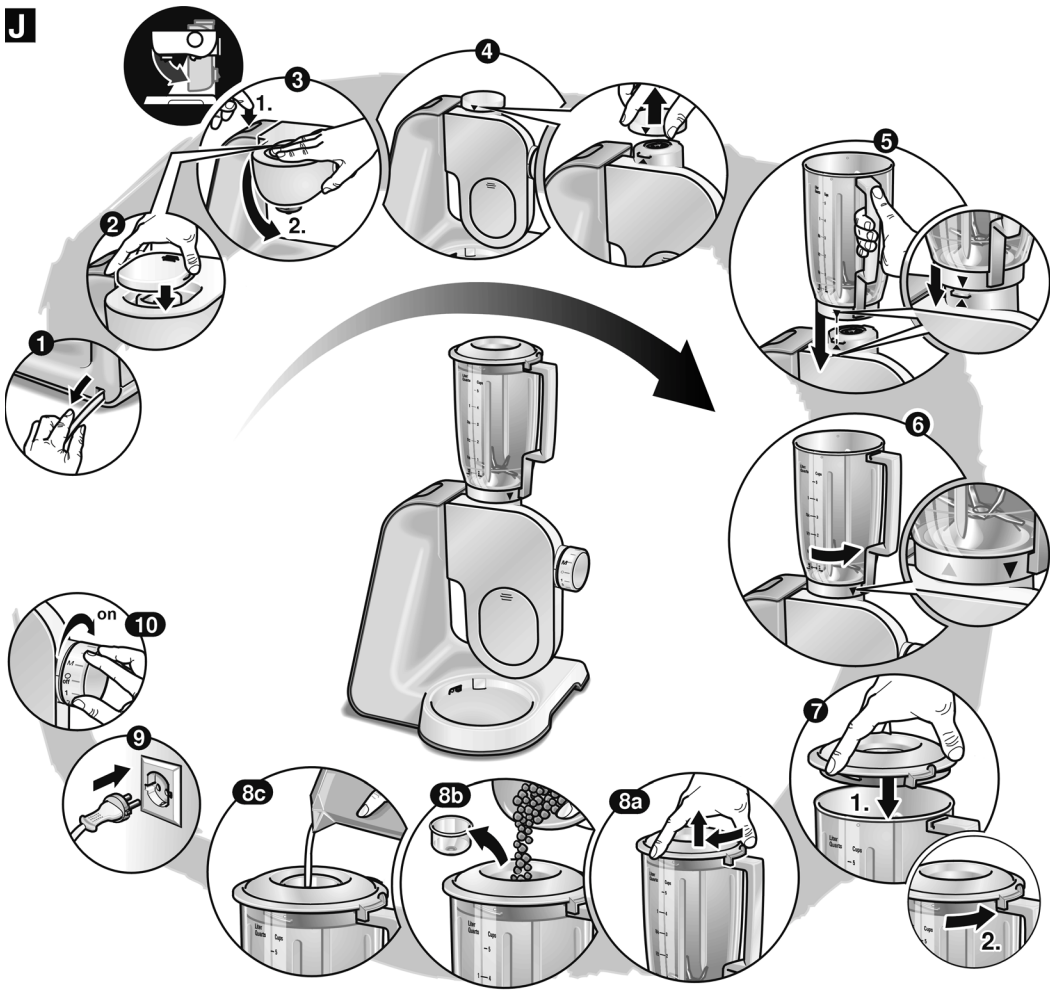


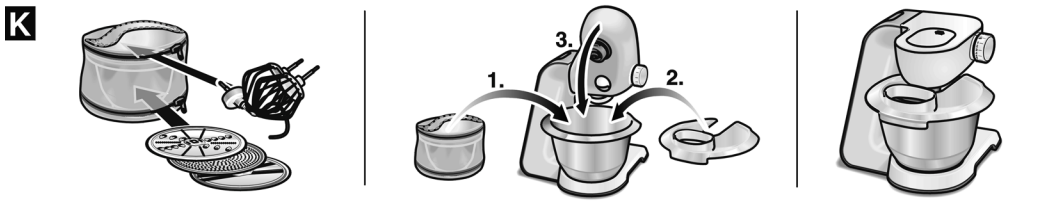
G

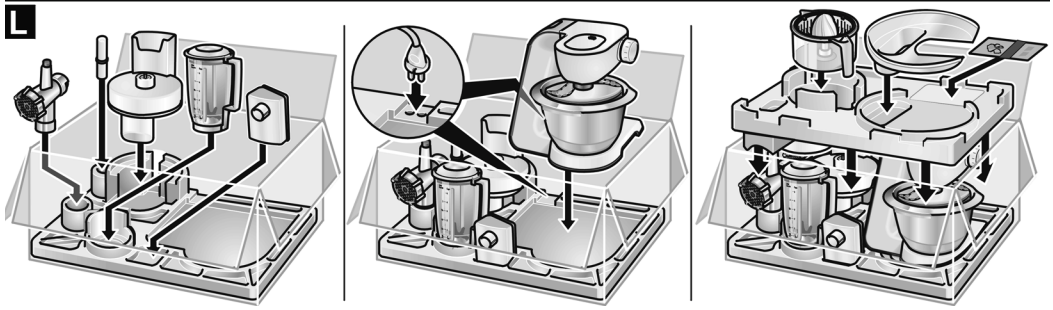


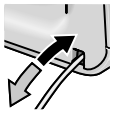
H

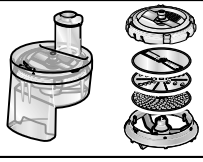



J
1
2
3
1.
2.
4
5
6
7
1.
2.
8a
8b
8c
9
10
on


K
1.
2.
3.


L

M							
MUM 54230	✔	✔		✔	✔	✔	✔
MUM 54240	✔	✔		✔	✔	✔	✔
MUM 54251	✔	✔		✔	✔		✔
MUM 54Q40	✔	✔		✔	✔	✔	✔
MUM 56340	✔		✔	✔	✔	✔	✔
MUM 56Z40	✔		✔	✔	✔	✔	✔

						
MUM 54230	✔					
MUM 54240	✔	✔				
MUM 54251	✔	✔	✔			
MUM 54Q40	✔					
MUM 56340	✔	✔				
MUM 56Z40	✔	✔				