

MUM52..
MUM54..
MUM56..

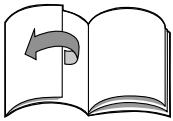
BOSCH

de	Gebrauchsanleitung
en	Operating instructions
fr	Notice d'utilisation
it	Istruzioni per l'uso
nl	Gebruiksaanwijzing
da	Brugsanvisning
no	Bruksanvisning
sv	Bruksanvisning
fi	Käyttöohje
es	Instrucciones de uso
pt	Instruções de serviço
el	Οδηγίες χρήσης
tr	Kullanma talimatı
pl	Instrukcja obsługi
hu	Használati utasítás
uk	Інструкція з експлуатації
ru	Инструкция по эксплуатации
ar	تعليمات الاستخدام

de Deutsch 4
en English 13
fr Français 23
it Italiano 34
nl Nederlands 45
da Dansk 56
no Norsk 66
sv Svenska 76
fi Suomi 86
es Español 96
pt Português 108
el Ελληνικά 119
tr Türkçe 132
pl Polski 145
hu Magyar 156
uk Українська 166
ru Русский 178
ar عربي 201



.....



Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit 3
Auf einen Blick 4
Bedienen 5
Reinigen und Pflegen 8
Aufbewahrung 9
Hilfe bei Störungen 9
Anwendungsbeispiele 9
Entsorgung 11
Garantiebedingungen 11
Sonderzubehör 11

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.

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 bestimmungsgemäß und für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Vorgeschriebene Höchstmengen nicht überschreiten.
Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.
Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (**Bild M**). Das Gerät ist wartungsfrei.

Zu Ihrer Sicherheit

Generelle Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlag-Gefahr!
Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.
Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Kinder vom Gerät fern halten.
Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.
Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall.
Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Nicht in rotierende Teile greifen.
Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (5, 8) bedeckt sind. Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
Das Grundgerät nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.
Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen.
Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

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

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“.

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör


Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.


Vorsicht! Rotierende Messer.


Vorsicht! Rotierende Werkzeuge! Nicht in Nachfüllöffnung greifen.

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.
MUM52..:
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
Stufe **1–4**, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
4 = hohe Drehzahl – schnell.
MUM54../MUM56..:
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 (MUM54../56..)**
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**
MUM52../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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	5–7

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

Bedienen

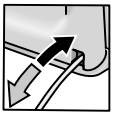
Verletzungsgefahr!
Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

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 empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter. Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.
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**).

MUM52../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 (1), dann Stufe 7 (4) wählen
– Schlagbesen:
Stufe 7 (4), unterrühren auf Stufe 1 (1)
– Knethaken:
zuerst einrühren bei Stufe 1 (1), kneten bei Stufe 3 (2)

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 (3).
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 (2) oder 4 (3).
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 (4) raspeln.

Reibscheibe – mittelfein



zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.
Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

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.

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 für MUM54../MUM56..

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 (4) – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Eiweiß



1 bis 8 Eiweiß

- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 7 (4) 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 (4) mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1 (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 (1), dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 7 (4) 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 (1), dann ca. 2–3 Minuten auf Stufe 6 (3) mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:

- Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1 (1), dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 3 (2) 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 (2) 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 (2) 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 (2) 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 (2) oder 4 (3) im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 7 (4) 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 (4) mixen.

Entsorgung

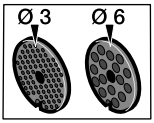
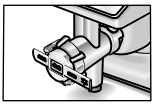
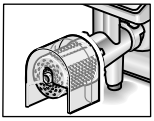


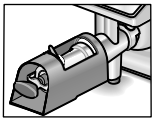
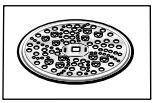
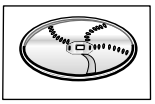
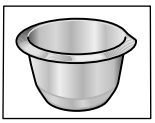
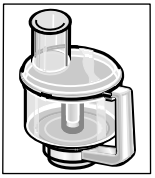
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege 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.

Sonderzubehör

	**MUZ5ZP1** Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	**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.
	**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.

Änderungen vorbehalten.

Contents

For your safety 13
Overview 14
Operating the appliance 15
Cleaning and servicing 18
Storage 18
Troubleshooting 19
Application examples 19
Disposal 20
Warranty conditions 20
Optional accessories 21

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.

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 the stipulated maximum quantities.
Please read the operating instructions carefully and keep them in a safe place. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.
If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.
The operating instructions describe several models, see also overview of models (**Fig.** Ⓜ).
The appliance is maintenance-free.

For your safety

General safety instructions

⚠ ***Risk of electric shock!***
Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.
Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.
Keep children away from the appliance.
Do not leave the running appliance unattended.
Do not allow persons (incl. children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.
Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs.
Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

Safety instructions for this appliance

Keep hands clear of rotating parts.
For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (5, 8).
Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.
Do not immerse the base unit in water or clean under running water.
Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.
Use only one tool or accessory at any one time.
Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.

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

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".

Explanation of the symbols on the appliance or accessory


Follow the instructions in the instructions for use.


Caution! Rotating blades.


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

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.
MUM52..:
0/off = Stop
M = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration.
Settings **1–4**, Operating speed:
1 = low speed – slow,
4 = high speed – fast.
MUM54../MUM56..:
0/off = Stop
M = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration.
Settings **1–7**, Operating speed:
1 = low speed – slow,
7 = high speed – fast.
4 **On/Off display (MUM54../56..)**
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 entitled "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**
MUM52../MUM54..: Stow the cord in the cord store.
MUM56..: Automatic cord winder

Bowl with accessories
11 **Stainless steel mixing 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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	5–7

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

Operating the appliance

⚠ ***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.

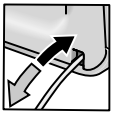
- Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.

Important information
In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch. For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.
These instructions for use 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**).

MUM52../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 will then lock.
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 cord will then lock.



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, keep fingers clear of the mixing bowl. Attach the lid (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 lid.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Our recommendation:

– Stirrer:
  first stir in at setting 1 (1), then select setting 7 (4)
– Whisk:
  setting 7 (4), mix in at setting 1 (1)
– Kneading hook:
  first stir in at setting 1 (1), knead at setting 3 (2)

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed opening in the lid.
  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.
- Pull out the 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.

Protection from overload **Fig. F**

To prevent serious damage to your appliance if the continuous-feed shredder is overloaded, the drive shaft of the continuous-feed shredder has a notch (predetermined breaking point). If an overload occurs, the drive shafts breaks at this point.
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 (3).
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 cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).
Processing at setting 3 (2) or 4 (3).
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 (4).

Grating disc – medium-fine



for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.
Process at setting 7 (4).

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 rotate 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 appliance 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 only 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 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 (match mark on the handle to 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 lid and turn anti-clockwise all the way into the blender handle.
  The lid 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 feed opening

or

- pour liquid 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.

- Pull out the 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-safe.
Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process!

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-safe.
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 for MUM54../MUM56..

The On/Off display flashes if the appliance has been operated incorrectly or the 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 lid 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 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



100–600 g

- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7 (4) 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 (4).

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 (4) until frothy.
- Rotate switch to setting 1 (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 (1), then for approx. 3–4 minutes at setting 7 (4).

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
- Using the stirrer, process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1 (1), then for approx. 2–3 minutes at setting 6 (3).

From 500 g flour:
- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1 (1), then for approx. 3–4 minutes at setting 3 (2).

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 (2).

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 (2) 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 of warm water
Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4–5 minutes at setting 3 (2) using the kneading hook.

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 (2) or 4 (3).
- Switch the blender to setting 7 (4) 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 (4).

Disposal



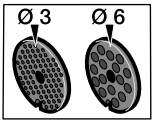
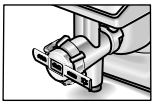
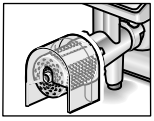
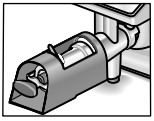
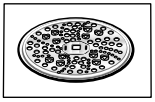
This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

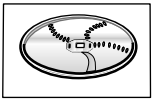
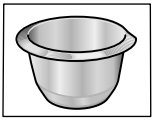
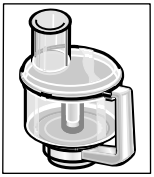
Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

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.

Optional accessories

	**MUZ5ZP1** Citrus press	For squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	**MUZ5FW1** 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** French fries disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips.
	**MUZ45AG1** Asiatic vegetables 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 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-blender	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.

Sommaire

Pour votre sécurité 23
Vue d'ensemble 24
Utilisation 25
Nettoyage et entretien 29
Rangement 29
Dérangements et remèdes 29
Exemples d'utilisation 30
Mise au rebut 32
Conditions de garantie 32
Accessoires en option 32

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.

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 p. ex. 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 prescrites.
Veuillez lire la notice d'utilisation attentivement et conservez-la soigneusement.
Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.
Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.
La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure M**).
L'appareil ne demande pas d'entretien.

Pour votre sécurité

Consignes générales de sécurité

⚠ ***Risque d'électrocution !***
Ne branchez et faites fonctionner 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.
Éloignez les enfants de l'appareil.
Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.
Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne.
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

Ne touchez pas les pièces en rotation.
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.
Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé. Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.
Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau ou ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet.
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.
Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.

Remarque importante

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.

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 ».

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.

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.
MUM52.. :
0/off = Arrêt
M = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.
Positions **1–4**, vitesse de travail :
1 = basse vitesse – marche lente,
4 = vitesse élevée – marche rapide.
MUM54../MUM56.. :
0/off = Arrêt
M = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.
Positions **1–7**, vitesses de travail :
1 = basse vitesse – marche lente,
7 = vitesse élevée – marche rapide.
4 **Voyant de fonctionnement (MUM54../56..)**
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
MUM52../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 qu'uniquement 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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1–4	1–7
			1–4	1–7
			1–2	1–3
2	7	*	–	–
3	6		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9		3–4	5–7
	7		3–4	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 la première utilisation, nettoyez l'appareil à fond, voir « Nettoyage et entretien ».

Remarque importante
Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions.

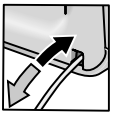
Remarque importante

Pour les appareils équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses. 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**).

MUM52../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, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

- Branchez la fiche mâle 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 !

Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. 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 ex. 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 (1), puis passez sur la position 7 (4)
- Fouet batteur :
  vitesse 7 (4), incorporation d'ingrédients à la vitesse 1 (1)
- Crochet pétrisseur :
  commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1 (1), puis pétrissez à la vitesse 3 (2)

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 (3).
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 convient 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 (2) ou 4 (3).
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 (4).

Disque à râper – mi-fin



pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (p. ex. le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.
Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

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.

- 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.

Un 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.

Consigne importante pour MUM54../MUM56..

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 le sélecteur rotatif sur **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 (4).

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 (4).

Pâte à biscuits



Recette de base
2 œufs
2–3 c. 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 (4), jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1 (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
200–250 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 (1), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 7 (4).

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

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1 (1), puis env. 2 à 3 minutes sur la position 6 (3).

A partir de 500 g de farine :

- Pétrissez les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1 (1), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 3 (2).

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 (2).

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 (2) 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 sachets de levure
2 c. à café de sel
450–500 ml d'eau chaude
Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis environ 4–5 minutes au niveau 3 (2) avec le crochet pétrisseur.

Mayonnaise



2 œufs
2 c. à café de moutarde
¼ l d'huile
2 c. 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 (2) ou 4 (3).
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 7 (4), 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 (4).

Mise au rebut



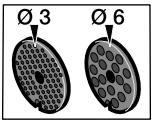
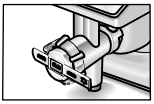
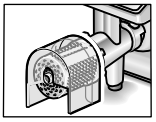
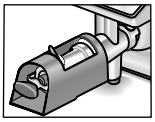
Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

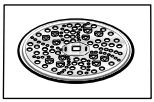
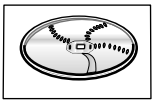
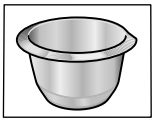
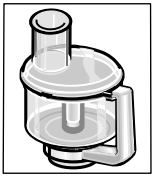
Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

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.

Accessoires en option

	**MUZ5ZP1** Presse-agrumes	Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.
	**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.
	**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.

Indice

Per la vostra sicurezza 34
Guida rapida 35
Uso 36
Pulizia e cura 39
Conservazione 40
Rimedio in caso di guasti 40
Esempi d'impiego 41
Smaltimento 42
Condizioni di garanzia 42
Accessorio speciale 43

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.

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 in cucine per il personale di negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.
Usare l'apparecchio solo per l'impiego previsto e per quantità di alimenti e tempi usuali per la famiglia. Non superare le quantità massime prescritte.
Leggere con attenzione interamente e conservare con cura queste istruzioni per l'uso!
L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.
Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura M**). L'apparecchio non richiede manutenzione.

Per la vostra sicurezza

Avvertenze di sicurezza generali

⚠ Pericolo di scossa elettrica!
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.
Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.
Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenti esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione.
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

Non toccare parti in rotazione.
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).
Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
Non immergere l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.
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.
Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

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

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 (9) 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».

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.

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»).
3 **Interruttore rotante**
Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili.
MUM52..:
0/off = spento
M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
Grado **1–4**, velocità di lavoro:
1 = basso numero di giri – lento,
4 = alto numero di giri – veloce.
MUM54../MUM56..:
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 (MUM54../56..)**
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**
MUM52../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 Bicchierino dosatore

* 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.

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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4	1–7
			1–4	1–7
			1–2	1–3
2	7 	*	–	–
3	5 		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	8 		3–4	5–7
	7 		3–4	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

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni. Per gli apparecchi con selettore a manopola a 4 posizioni i rispettivi valori sono indicati dopo i primi fra parentesi.

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.

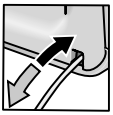
Consigliamo di applicare questo adesivo sull'apparecchio (**figura C**).

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo (**figura D**).

MUM52../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 di alimentazione.

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 (ad 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:
Per 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 (1), dopo selezionare la velocità 7 (4)
– sbattitore:
  grado 7 (4), aggiungere e mescolare al grado 1 (1)
– braccio impastatore:
  mescolare prima al grado 1 (1), impastare al grado 3 (2)

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.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- 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 (3).
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 alla velocità 3 (2) o 4 (3).
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 (4).

Disco grattugia – medio-fine



per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.
Lavorazione al grado 7 (4).

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 verso l'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.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- 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.

ⓘ **Avvertenze importanti per MUM54../MUM56..**

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 (4) (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 (4).

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 (4).
- Disporre l'interruttore rotante sul grado 1 (1) e mescolare farina e fecola passate al setaccio, 1 cucchiaio per volta, in un tempo da ca. ½ a 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 (1), poi ca. 3–4 minuti al grado 7 (4).

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 (1), poi ca. 2–3 minuti al grado 6 (3).

Da 500 g di farina:
- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1 (1), poi ca. 3–4 minuti al grado 3 (2).

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 (2).

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 3–5 minuti circa al grado 3 (2) in una pasta.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per il pane



Ricetta base
750 g farina
2 confezioni lievito secco
2 cucchiaini sale
450–500 ml acqua calda
Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 4–5 minuti con il braccio impastatore alla velocità 3 (2).

Maionese



2 uova
2 cucchiaino di senape
¼ l di olio
2 cucchiaio 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 (2) oppure 4 (3).
- Commutare il frullatore alla velocità 7 (4) 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 (4).

Smaltimento

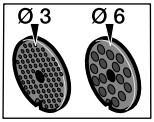
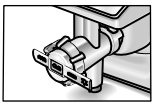
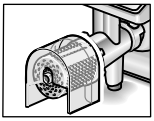
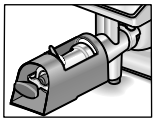
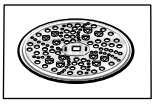


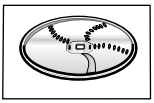
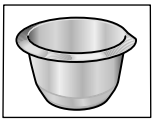
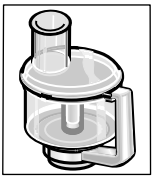
Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipement – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.
Informarsi 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.

Accessorio speciale

	**MUZ5ZP1** Spremiagrumi	Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	**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.
	**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.
	**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.

Inhoud

Voor uw veiligheid 45
In één oogopslag 46
Bedienen 47
Reiniging en onderhoud 50
Opbergen 51
Hulp bij storingen 51
Toepassingsvoorbeelden 52
Afvoeren van afval 53
Garantievoorwaarden 53
Extra toebehoren 54

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.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten het gebruik in kantines van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere industriële 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.
De voorgeschreven maximumhoeveelheden niet overschrijden.
Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig en bewaar deze goed. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.
Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.
De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, **afb.** Ⓜ).
Het apparaat is onderhoudsvrij.

Voor uw veiligheid

Algemene veiligheidsvoorschriften

⚠ ***Gevaar van een elektrische schok!***
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.
Kinderen uit de buurt van het kussen houden.
Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.
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

Niet in draaiende onderdelen grijpen.
Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdeksels (5, 8).
De draaiarm niet verstellen wanneer het apparaat is ingeschakeld. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
Het basisapparaat niet in water dompelen of onder stromend water reinigen.
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.
Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.

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

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".

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.

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.

MUM52..:
0/off = stop
M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.
Stand **1–4**, draaisnelheid:
1 = laag toerental – langzaam,
4 = hoog toerental – snel.

MUM54../MUM56..:
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 (MUM54../56..)**
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**
MUM52../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 Mengbeker
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. E

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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 	 	2–4 2–4	3–7 3–7
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	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.

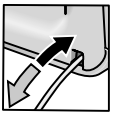
- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u ze in gebruik neemt, zie „Reiniging en onderhoud".

Belangrijke aanwijzing
De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen. Erachter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen.
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**).

MUM52../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.

- De stekker in het stopcontact steken.

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 tot aan de aanslag draaien
- 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 (1), dan stand 7 (4) kiezen
– klopgarde:
stand 7 (4), doorroeren op stand 1 (1)
– kneedhaak:
eerst roeren op stand 1 (1), kneden op stand 3 (2)

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 het stopcontact trekken.
- 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 (3).
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 (2) of 4 (3).
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 (4).

Maalschijf – middelfijn



voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten.
Verwerking op stand 7 (4).

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 tot aan de aanslag draaien.
- 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: 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**



- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **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 tot 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 het stopcontact trekken.
- 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**.

Hulp bij storingen

Verwondingsgevaar!

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

Belangrijke aanwijzing voor MUM54../MUM56..
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 (4) (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).

Eiwit



Eiwit van 1 tot 8 eieren
- Eiwit 4 tot 6 minuten op stand 7 (4) kloppen met de garde.

Biscuitdeeg



Basisrecept
2 eieren
2–3 eetlepels heet water
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker
70 g meel
70 g aardappelmeel
eventueel bakpoeder
- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 4 tot 6 minuten tot schuim kloppen met de klopgarde op stand 7 (4).
- De draaischakelaar op stand 1 (1) zetten en het gezeefde meel en aardappelmeel in ca. ½ tot 1 minuut er lepel voor lepel doorroeren.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

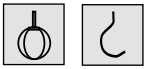
Roerdeeg



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 (1), daarna ca. 3–4 minuten op stand 7 (4).

Maximumhoeveelheid: 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 (1), daarna ca. 2–3 minuten op stand 6 (3).

Bij meer dan 500 g meel:
- De ingrediënten ca. ½ minuut kneden met de kneedhaak op stand 1 (1), daarna ca. 3–4 minuten op stand 3 (2).

Maximumhoeveelheid: 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 op stand 1, daarna 3–6 minuten op stand 3 (2) met de kneedhaak verwerken.

Max. hoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Pastadeeg



Basisrecept
300 g meel
3 eieren
naar wens 1–2 EL (10–20 g) koud water

- Alle ingrediënten ca. 3 tot 5 minuten op stand 3 (2) tot deeg kneden.

Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Brooddeeg



Basisrecept
750 g meel
2 pakjes gedroogde gist
2 TL zout
450–500 ml warm water
Alle ingrediënten ca. ½ minuut verwerken op stand 1, dan ca. 4–5 minuten op stand 3 (2) verwerken met de kneedhaak.

Mayonaise



2 eieren
2 theelepel mosterd
¼ l olie
2 EL 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 (2) of 4 (3).
- De mixer op stand 7 (4) 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 (4).

Afvoeren van afval

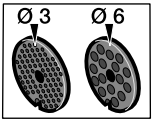
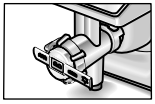
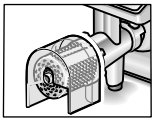
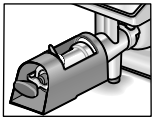
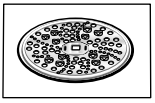


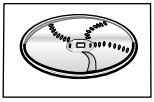
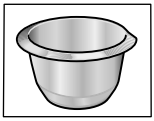
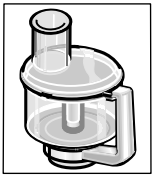
Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.
Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantievoorwaarden

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

Extra toebehoren

	**MUZ5ZP1** Citruspers	Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.
	**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** Azia-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.
	**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.

Wijzigingen voorbehouden.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld 56
Overblik 57
Betjening 58
Rengøring og pleje 61
Opbevaring 61
Hjælp i tilfælde af fejl 62
Opskrifter/ingredienser/forarbejdning 62
Bortskaffelse 64
Garantibetingelser 64
Ekstratilbehør 64

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.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug.
Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.
Benyt kun apparatet til de fastlagte formål og til de mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke de foreskrevede max. mængder.
Læs venligst brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den et sikkert sted til senere brug. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.
Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.
Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller (se også modeloversigt, **Billede Ⓜ**).
Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

For din egen sikkerheds skyld

Generelle sikkerhedstips

⚠ ***Risiko for elektrisk stød!***
Apparatet skal tilsluttes og bruges i henhold til angivelserne på typeskiltet. Det må kun bruges i lukkede rum.
Må kun tages i brug, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.
Hold børn væk fra apparatet.
Apparatet må kun bruges under opsyn.
Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringsevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene apparatet, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.
Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.
Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.
Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceværksted eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare.
Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.

Sikkerhedstips til dette apparat

Stik ikke fingrene ind i roterende dele.
Apparatet må af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (5, 8).
Forsøg ikke at indstille svingarmen, mens apparatet er tændt. Vent til drevudtaget står helt stille.
Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.
Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.
Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsanvisninger.
Brug kun et redskab eller et tilbehør ad gangen.
Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.

Vigtige råd
Udskift kun redskab/tilbehør, når maskinen står stille – maskinen kører kort, efter at den er slukket (efterløb).

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring
Se tabel „Arbejdspositioner“
Apparatet kan kun tændes i **pos. 1 og 3**:
– hvis skålen (11) er sat i og drejet helt fast og
– låget til drevudtag til blender (8) er sat på.

Indkoblingssikring
Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt, men motoren kører ikke videre, når strømmen vender tilbage. Apparatet tændes igen ved at dreje grebet hen på **0/off** og tænde for det igen.

Overbelastningssikring
Slukker motoren automatisk, mens den er i brug, er overbelastningssikringen slået fra.
En mulig årsag kan være, at for store mængder levnedsmidler er blevet forarbejdet på en gang.
Værd at vide hvis sikkerhedssystemet aktiveres (se „Hjælp i tilfælde af fejl“).

Forklaring af symbolerne på apparat og tilbehør


Følg instrukserne i brugsanvisningen.


Vær forsigtig! Roterende knive.


Vær forsigtig! Roterende redskaber! Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Overblik

Fold billedsiderne ud. **Billede A**

Motorenhed

1 **Sikkerhedsknap**
2 **Svingarmen**
„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.
MUM52..:
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste hastighed, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
Trin **1–4** = arbejdshastighed:
1 = lav hastighed – langsom,
4 = høj hastighed – hurtig.
MUM54../MUM56..:
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste hastighed, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
Trin **1–7** = arbejdshastighed:
1 = lav hastighed – langsom,
7 = høj hastighed – hurtig.
4 **Driftsindikator (MUM54../56..)**
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 **Låg til drevudtag**
Låget til drevudtag fjernes ved at trykke på det bageste område og tage låget af.
6 **Drev til**
– hurtigsnitter og
– citruspresse (specialtilbehør *).
Sæt beskyttelseskappen på, når drevet ikke er i brug.
7 **Drev til redskaber (røreris, piskeris, dejkrog) og kødhakker (specialtilbehør *)**
8 **Låg til drevudtag til blender**
9 **Drevudtag til blender (specialtilbehør *)**
Beskyttelseskappen sættes på drevet, når blenderen ikke er i brug.
10 **Opbevaring af ledning**
MUM52../MUM54..: Opbevar ledningen i ledningsrummet
MUM56..: Automatisk ledningsoprul

Skål med tilbehør

11 **Røreskål af stål**
12 **Låg**

Redskab

13 **Røreris**
14 **Piskeris**
15 **Dejkroge med dejskraber**
16 **Tilbehørstaske**
Bruges til at opbevare redskaber og finhakningsskiver.

Hurtigsnitter

17 **Frugt-/grøntsagsstopper**
18 **Låg med påfyldningsåbning**
19 **Finhakningsskiver**
19a Vende-snitteskive – tyk/tynd
19b Vende-råkostskive – grov/fin
19c Riveskive – middelfin
20 **Skiveholder**
21 **Hus med åbning**

Blender *

22 **Blenderbæger**
23 **Låg**
24 **Tragt**

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

Arbejdspositioner Billede B

⚠ ***OBS!***

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt rigtigt efter denne tabel og befinder sig i arbejdsposition.
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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	5–7

* Isætning/udtagning af røreris, piskeris og dejkroge; Tilsætning af store mængder

Betjening

⚠ ***Fare for kvæstelser!***

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

⚠ ***OBS!***

Apparatet må kun bruges, når tilbehør/redskab befinder sig i arbejdsposition.
Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt.
Udsæt ikke apparat og tilbehørsdele for varmekilder. Delene må ikke sættes i mikrobølgeovnen.

- Rengør apparat og tilbehør, før den tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje").

Vigtige råd

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsanvisning, refererer til apparaterne med 7-trinnet greb.

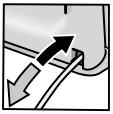
Vigtige råd

Til apparater med 4-trinnet greb findes værdierne i parentes bagefter.
I nærværende brugsanvisning findes en etiket med vejledende værdier for apparatets arbejdshastighed, når der bruges redskaber og tilbehør.
Vi anbefaler, at denne etiket anbringes på apparatet (**Billede C**).

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, ren flade.
- Træk ledningen ud (**Billede D**).

MUM52../MUM54..
Kabelrum:
Træk ledningen ud i den ønsnkede længde.



MUM56..
Automatisk ledningsoprul:
Træk ledningen i et træk ud i den ønskede længde (max. 100 cm) og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.



Ledningens arbejdslængde reduceres:
ved at trække let i ledningen og rulle den op, til den ønskede længde er nået.
Træk igen let i ledningen og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.

Pas på!
Ledningen må ikke drejes, når den skubbes ind på plads.
Ledningen må ikke skubbes manuelt ind på plads, hvis apparatet er udstyret med automatisk ledningsoprul.
Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, trækkes ledningen ud, før den rulles op igen.
- Sæt stikket i.

Skål og redskaber

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Arbejd altid med påsat låg (12)!
Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb) og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først 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)
bruges til at røre dej (f. eks. mørdej)



Piskeris (14)
bruges til piskede æggehvider, piskefløde og til let dej (f. eks. lagkagedej)



Æltekrog (15)
bruges til at ælte tung dej og iblanding af 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**.
- Sæt skålen på plads:
  - vip skålen fremad og sæt den på plads,
  - drej den til venstre, indtil den falder i hak.
- Isæt det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog).
  Bemærk:
  Ved drej krogen drejes dejskraberen, indtil dejkrogen kan trykkes på plads (**Billede E–4b**).
- Kom ingredienserne i skålen.



- Tryk på sikkerhedsknappen og stil sving-armen i position **1**.
- Sæt låget på.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Anbefaling:
– Røreris:
  Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1 (1), herefter på trin 7 (4)
– Piskeris:
  Trin 7 (4), ingredienserne røres sammen på trin 1 (1)
– Ældekrog:
  Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1 (1), herefter ældes på trin 3 (2)

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



- Påfyld ingredienserne.

Efter arbejdet
- Sluk for apparatet med grebet.
- Træk stikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil sving-armen i position **2**.



- Tag redskabet ud.
- Tag skålen af.
- Vask de enkelte dele af, 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!
Motoren skal stå stille og netstikket være trukket ud, når hurtigsnitteren sættes på/tages af apparatet.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

Pas på!
Hurtigsnitteren må kun benyttes, når den er samlet rigtigt. Forsøg aldrig at samle hurtigsnitteren på køkkenmaskinen.
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-snitteskive – tyk/tynd

til snitning af frugt og grønt.
Forarbejdning på trin 5 (3).
Betegnelse på vende-snitteskive:
„1“ for den tykke skæreside
„3“ for den tynde skæreside

Pas på!

Vende-snitteskiven er ikke egnet til at snitte hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte kartofler skal altid være kolde, før de snittes.

Vende-råkostskive – grov/fin



til råkost af frugt, grønt og ost, undtagen hård ost (f. eks. parmesan). Indstilling på trin 3 (2) eller 4 (3).
Betegnelse på vende-råkostskive:
„2“ for den grove råkostside
„4“ foro den fine råkostside

Pas på!

Vende-råkostskiven er ikke egnet til råkost af nødder. Blød ost må kun rives på den grove side trin 7 (4).

Riveskive – middelfin



til at rive rå kartofler, hård ost (f. eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.
Forarbejdning på trin 7 (4).

Pas på!

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

Arbejde med hurtigsnitteren **Billede G**



- Tryk på sikkerhedsknappen og stil sving-armen i position **2**.
- Sæt skålen på plads:
  – vip skålen fremad og sæt den på plads,
  – drej den til venstre, indtil den falder i hak.



- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **3**.
- Tag låget til drevudtag af drevet på hurtig-snitteren (Billede **G**-5a).
- Hold fast i den nederste ende på skive-holderen, her skal de to spidser pege opad.
- Anbring den ønskede skære- eller riveskive forsigtigt på spidserne af skiveholderen (Fig. **G**-6a). Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den rigtige side vender opad.
- Tag fat i den øverste ende på skiveholderen og sæt den ind i huset (Fig. **G**-6b).
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det til højre indtil stop.
- Sæt hurtigsnitteren på drevet og drej den til højre indtil stop som vist i Fig. **G**-8.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Kom levnedsmidlerne i påfyldningsåbningen og brug stopperen til at stoppe med.

Pas på!

Undgå tilstopning i udgangsåbningen.

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

Bemærk: Hvis levnedsmidler sætter sig i klemme i hurtigsnitteren: Sluk for køkken-maskinen, træk stikket ud og vent til drevet står helt stille. Tag herefter låget af hurtigsnitteren og tøm påfyldningsåbningen.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
- Drej hurtigsnitteren til venstre og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag skiveholder med skive af.
  Tryk hertil 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 skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når apparatet står helt stille.

Fare for skoldning!

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg. Påfyld max. 0,5 liter varm eller skummende væske.

Pas på!

Blenderen kan beskadiges. Bearbejd ikke dybfrossede madvarer (undtagen isterninger). Blenderen skal altid være fyldt med ingre-dienser, når den er i gang.

Arbejde med blenderen **Billede J**

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **4**.



- Tag låg til drevudtag til blender af.
- Sæt blenderen på (markering på greb på markering på grundmodel) og drej den til venstre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
  Maksimal bearbejdningsmængde, flydende konsistens = 1,25 liter; maksimal bearbejdningsmængde, skummende eller varme væsker = 0,5 liter; optimal forarbejdningsmængde, fast = 50 til 100 gram.
- Sæt låget på og drej det helt til venstre ind i blendergrebet.
  Låget skal være faldet i hak.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser (Billede J-8)

- Sluk for apparatet med grebet.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne

eller

- Fjern tragten og påfyld ingredienserne lidt ad gangen

eller

- Påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
- 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 grundmodel

⚠ ***Risiko for strømstød!***

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

- Træk stikket ud.
- Tør grundmodel og låg af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.
- Tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål og redskab

Skål og redskaber kan sættes i opvaskemaskinen.
Plastdele må ikke klemmes fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret under opvasken!

Rengøring af hurtigsnitter

Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaskemaskine.
Tip: Ved rivning af gulerødder opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie. Olien smøres på hurtigsnitteren (ikke på snitteskiverne) med en klud. Herefter rengøres hurtigsnitteren.

Rengøring af blender

⚠ ***Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!***

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

Blender, låg og tragt kan tåle opvaskemaskine.
Tip: Hvis blenderen kun har været brugt til blendning af væske, behøver man normalt ikke at tage den af maskinen. Kom en smule vand med opvaskemiddel i blenderen, mens den er på apparatet. Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin M). Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

ℹ **Vigtige råd**

Rengør tilbehørstasken efter behov.
Følg plejehenvisningerne i tasken.

Opbevaring

⚠ ***Fare for kvæstelser!***

Træk elstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Billede K

- Opbevar 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 altid stikket ud forinden.

i **Vigtig henvisning for MUM54../MUM56..**

Forkert betjening af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer hhv. en defekt på apparatet vises med en blinkende driftslampe.

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

Fejl
Apparatet starter ikke.
Afhjælpning
- Kontrollér strømtilførslen.
- Kontrollér netstikket.
- Kontrollér svingarmen. Rigtig position? Faldet i hak?
- Drej blenderen eller skålen helt fast.
- Sæt blenderlåget på og drej det fast indtil stop.
- Sæt låg på de drevudtag, der ikke er i brug.
- Genindkoblingssikringen er aktiveret. Stil først apparatet på 0/off og herefter tilbage på det ønskede trin.

Fejl
Apparatet slukker under brug.
Overbelastningssikringen er aktiveret.
Der er blevet forarbejdet for mange levnedsmidler på en gang.
Afhjælpning
- Sluk for apparatet.
- Reducer forarbejdningsmængden. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“)!

Fejl
Sikkerhedstasten blev ved en fejltagelse betjent, mens maskinen var i gang.
Svingarmen bevæger sig opad.
Drevet slukker, men bliver ikke stående i redskabsskiftepositionen.
Afhjælpning
- Stil grebet på **0/off**.
- Stil svingarmen i position **1**.
- Tænd for maskinen (trin 1).



- Sluk for maskinen igen.
- Redskabet bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes.

Fejl
Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevudtaget „brummer“. Kniven er blokeret.
Afhjælpning
- Sluk for apparatet og træk stikket ud.
- Tag blenderen af og fjern det, som generer.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.

i **Vigtige råd**

Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes serviceafdelingen.

Opskrifter/ingredienser/ forarbejdning

Flødeskum



100 g–600 g
- Pisk fløden i 1,5 til 4 minutter på trin 7 (4) (afhængigt af mængde og kvalitet) med piskeriset.

Æggehvider



1 til 8 æggehvider
- Pisk æggehviderne i 4 til 6 minutter på trin 7 (4) med – med piskeriset.

Lagkagebund



Grundopskrift
2 æg
2–3 spsk varmt vand
100 g sukker
1 lille 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 (4) med piskeriset, til det skummer.
- Stil apparatet på trin 1 (1) og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af et halvt til et minut.

Max. mængde: 2 x grunddej

Rørdej



Grundopskrift
3–4 æg
200–250 g sukker
1 knivspids salt
1 lille pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron
200–250 g smør eller margarine (rumtemperatur)
500 g mel
1 lille pakke bagepulver
125 ml mælk

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1 (1), herefter i ca. 3–4 minutter på trin 7 (4) med røreriset.

Max. mængde: 1,5 x grunddej

Mørdej



Grundopskrift
125 g smør (stuetemperatur)
100–125 g sukker
1 æg
1 knivspids salt
En smule citronskal eller vanillesukker
250 g mel
evt. bagepulver

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1 (1), herefter i ca. 2–3 minutter på trin 6 (3) med røreriset.

Fra 500 g mel:

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1 (1) med æltekrogen, herefter dejen ældes i ca. 3–4 minutter på trin 3 (2).

Max. mængde: 2 x grunddej

Gærdej



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

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1 (1), herefter i ca. 3–6 minutter på trin 3 (2) med æltekrogen.

Max. mængde: 1,5 x grunddej

Nudeldej



Grundopskrift
300 g mel
3 æg
Efter behov 1–2 spsk. (10-20 g) koldt vand

- Alle ingredienser røres til en dej i ca. 3 til 5 minutter på trin 3 (2).

Max. mængde: 1,5 x grunddej

Brøddej



Grundopskrift
750 g mel
2 små pakker tørgær
2 tsk salt
450–500 ml varmt vand
Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 4-5 minutter på trin 3 (2) med æltekrogen.

Mayonnaise



2 æg
2 tsk sennep
¼ l olie
2 spsk citronsaft eller eddike
1 knivspids salt
1 knivspids sukker
Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Æg, sennep, citronsaft, salt og sukker kommes i blenderen og blandes i nogle sekunder på trin 3 (2) eller 4 (3).
- Stil blenderen på trin 7 (4). Hæld langsomt olie gennem hullet i låget og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.

Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid.

Honning til at smøre på brød



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 (4).

Bortskaffelse



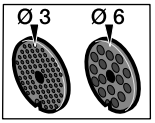
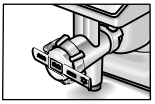
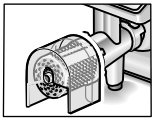
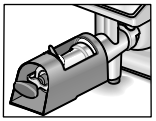
Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

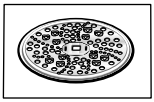
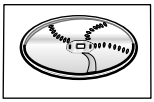
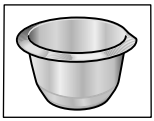
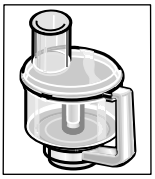
Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

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.

Ekstratilbehør

	**MUZ5ZP1** Citruspresse	Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.
	**MUZ5FW1** Kødhakker	Til hakning af råt kød til tartar eller frikadeller/bøffer.
	**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** Kornkværn	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at rive nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.
	**MUZ45FV1** Frugtpresse	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at presse bærfrugt til mos – undtagen hindbær, tomater og hyben. Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f. eks. ribs.

	**MUZ45PS1** Pommes-frites-jern	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at skære rå kartofler til pommes frites.
	**MUZ45AG1** Asia-grønt-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. kartoffelfrikadeller/ søsterkage eller kartoffelboller.
	**MUZ45KP1** Kartoffelrösti-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at rive rå kartofler til rösti og til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.
	**MUZ5ER2** Røreskål af stål	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	**MUZ5MX1** Blender af kunststof	Til at blande drikkevarer, til at purere frugt og grønt, til at fremstille mayonnaise, til at småhakke frugt og grønt og nødder og til at crushe isterninger.
	**MUZ5MM1** Multimixer	Bruges til at hakke krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til råkost af gulerødder, selleri og ost og til at rive nødder og kølet chokolade.

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

Ret til ændringer forbeholdes.

Innhold

For din egen sikkerhet 66
En oversikt 67
Betjening 68
Rengjøring og pleie 71
Oppbevaring 71
Hjelp ved feil 71
Eksempler på bruken 72
Avskaffing 73
Garantibetingelser 73
Ekstra tilbehør 74

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Med bruk i små bedrifter med tekjøkken menes små kjøkken for medarbeidere i f. eks. butikker, kontorer, landbruksbedrifter og andre småbedrifter, såsom bruk på gjesterom i pensjonater, små hoteller eller lignende innretninger.
Maskinen må kun brukes forskriftsmessig og for å bearbeide vanlige husholdningsmengder innen vanlige bearbeidelsestider.
Den foreskrevne høyeste mengden må ikke overskrides.
Vennligst les oppmerksomt igjennom bruksanvisningen og oppbevar denne omhyggelig.
Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.
Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også modelloversikt, **Bilde** Ⓜ).
Maskinen er vedlikeholdsfri.

For din egen sikkerhet

Generelle sikkerhetsveiledninger

⚠ ***Fare for elektrisk støt!***
Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Apparatet må kun brukes i lukkede rom.
Det må kun benyttes når den elektriske ledningen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skade.
Hold barn borte fra apparatet.
Maskinen må kun brukes under oppsyn.
Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.
Trekk støpselet ut av stikkontakten etter bruk, dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.
Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater. Dersom strømkabelen på denne maskinen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice.

Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

Ikke ta på roterende deler.
Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (5, 8).
Svingarmen må ikke innstilles når maskinen er i gang. Vent til maskinen er helt stoppet.
Basismaskinen må ikke dyppes ned eller rengjøres under rennende vann.
Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør.
Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksanvisningen følges.
Bruk kun et verktøy hhv. tilbehør.
Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.

Viktig henvisning
Verkøy/tilbehør må kun skiftes når drevet står stille – etter at apparatet er slått at, går drevet etter i kort tid.

Sikkerhetssystemer

Innkoplingssikring
Se tabell “Arbeidsposisjoner”.
Apparatet lar seg kun slå på i **Pos. 1 og 3**:
– når bollen (11) er satt på, er skrudd på til den stopper og
– når lokket på mikserdrevet (8) er satt på.

Sikring mot gjeninnkopling
Ved strømbrudd forblir maskinen innkoplet, men blir ikke automatisk startet når strømmen kommer igjen. For innkopling igjen dreies bryteren på **0/off**, deretter slås den på.

Overbelastningssikring
Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert.
En mulig årsak kan være at det blir bearbeidet for store mengder matvarer.
Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se "Hjelp ved feil".

Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret


Anvisninger i bruksveiledningen må følges.


Vær forsiktig! Roterende kniver.


Vær forsiktig! Roterende verktøy! Ikke grip ned i fylleåpningen.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster. Bilde A

Basismaskin

1 **Utløsningstast**
2 **Svingarm**
"Easy Armlift" funksjon for understøttelse av bevegelsen av armen oppover (se "Arbeidsposisjoner").
3 **Dreiebryter**
Etter utkoplingen (stilling **0/off**) går maskinen automatisk i den optimale posisjonen for skift av verktøy.
MUM52..:
0/off = stop
M = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.
Trinn **1–4**, arbeidshastighet:
1 = lavt turtall – langsomt,
4 = høyt turtall – hurtig.
MUM54../MUM56..:
0/off = stop
M = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.
Trinn **1–7**, arbeidshastighet:
1 = lavt turtall – langsomt,
7 = høyt turtall – hurtig.
4 **Driftslampe (MUM54../56..)**
Lyser under driften (turtallsbryter 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 av lokket på drevet, trykkes det på baksiden og lokket kan tas av.
6 **Drev for**
– gjennomløpskutter og
– sitruspresse (ekstra tilbehør *).
Når den ikke brukes må beskyttelseslokket settes på.
7 **Drev for verktøy (rørepinne, visp, eltekrok) og kjøttkvern (ekstra tilbehør *)**
8 **Beskyttelsesdeksel for mikserdrevet**
9 **Drev for mikser (ekstra tilbehør *)**
Når det ikke er i bruk, må beskyttelseslokket settes på.
10 **Kabeloppkveiling**
MUM52../MUM54..: Rull opp kabelen i kabelrommet
MUM56..: Kabelopprullingsautomatikk

Bollen med tilbehør
11 **Rustfri eltebolle i 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 Raspeskive – 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 kjøpes i handelen hos vår kundeservice.

Arbeidsposisjoner

Bilde B

Obs!

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

Henvisning

Svingarmen er utstyrt med "Easy Armlift" funksjon. Denne 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 ønsket posisjon.

Posisjon	Drev		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	5–7

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

Betjening

Fare for skade!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er foretatt.

Obs!

Maskinen må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling.
Maskinen må ikke settes i gang når den er tom.
Apparatet og tilbehøret må ikke utsettes for varmekilder. Delene er ikke egnet for mikrobølge.

- Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

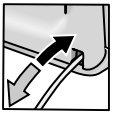
Viktig henvisning

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med en dreiebryter med 7 trinn.
For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du verdiene hhv. i parentes bak.
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

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

MUM52../MUM54..
Rom for oppvikling av 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 nå sikret.
Forringing av arbeidslengden:
Trekk lett i kabelen og rull den inn til ønsket lengde. Deretter trekker du lett i kabelen igjen og slipper den langsomt. Dermed er kabelen sikret fast.



Obs!

Kabelen må ikke fordreies når den skyves inn.
Ved maskiner med kabelopprullingsautomatikk må kabelen ikke skyves inn med hånd.
Dersom kabelen klemmes fast, må den trekkes helt ut og så rulles opp igjen.

- Stikk inn støpselet.

Bolle og verktøy

Fare på grunn av roterende verktøy

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. Du må kun arbeide med påsatt lokk (12)!
Verktøyet må kun skiftes når motoren stå stille. Etter at maskinen er slått av, går den raskt i posisjon for skift av verktøy – og blir stående der. Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.
Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (5, 8).

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

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



Visp (14)
for pisking av eggehvite, kremfløte og lett deig, f. eks. biskuitdeig



Eltekrok (15)
for elting av tyngre deig og for å røre inn ingredienser som ikke skal hakkes (f. eks. rosiner, sjokoladebiter)



Arbeider med bollen og verktøy **Bilde E**



- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Sett inn bollen:
  - sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den,
  - drei den mot klokkens retning inntil den stopper.
- Alt etter oppgave stikker du inn rørepinnen, vispen eller eltekroken i drevet til de smekker i.
  Henvisning:
  Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen til eltekroken smekker fast (**bilde E–4b**).
- Fyll på tilsetningene som skal bearbeides i bollen.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.



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

Vår anbefaling:
– Rørepinnen:
  først røres det inn med trinn 1 (1), deretter velges trinn 7 (4)
– Vispen:
  trinn 7 (4), blanding på trinn 1 (1).
– Eltekroken:
  først innrøring på trinn 1 (1), deretter elting på trinn 3 (2).

Påfylling av tilsetninger
- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Fyll på tilsetninger igjennom fyllåpningen i lokket.
  eller
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.



- Fyll på ingrediensene.

Etter arbeidet
- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Trekk i støpselet.
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.



- Ta verktøyet av drevet.
- Ta av 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 inn i påfyllingssjakten.

Obs!
Gjennomløpskutter må kun brukes når den er komplett satt sammen.
Gjennomløpskutteren må aldri monteres sammen på basismaskinen.
Gjennomløpskutteren må kun brukes i den driftsposisjonen som er vist.

Beskyttelse mot overbelastning **Bilde F**
For å forhindre at apparatet tar større skade dersom gjennomløpskutteren blir overbelastet, har drivakslingen på gjennomløpskutteren 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 (3).
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 å raspe grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f. eks. Parmesan).
Arbeid på trinn 3 (2) eller 4 (3).
Betegnelsen på vende-raspeskiven:
"2" for den grove raspeskiven
"4" for den fine raspeskiven

Obs!

Denne vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 7 (4).

Raspeskive – middels fin



For riving av rå poteter, hard ost (f. eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.
Bearbeiding på trinn 7 (4).

Obs!

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

Arbeider med gjennomløps-kutteren **Bilde G**



- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Sett inn bollen:
  - sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den,
  - drei den mot klokkens retning til den stopper.



- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **3**.
- Vernelokket på drevet på gjennomløps-kutteren tas av (bilde **G**-5a).
- Hold skiveholderen fast i nederste enden, begge spissene må peke oppover.
- Den ønskede skjære- eller riveskiven legges forsiktig oppå spissen av skiveholderen (bilde **G**-6a). Ved vendeskiver må det passes på at den riktige siden peker oppover.
- Skiveholderen holdes i den øvre enden og settes inn i kassen (bilde **G**-6b).
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og drei det i klokkens retning til anslag.
- Gjennomløpskutteren settes på drevet og dreies i klokkens retning til anslag (bilde **G**-8).
- Dreiebryteren settes på anbefalt trinn.
- Matvarene som skal bearbeides fylles ned i påfyllingssjakten og skyves ned med støteren.

Obs!

Unngå at de tingene som er skåret opp hoper seg opp i utløpsåpningen.

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

Henvisning: Dersom matvarene blir klemt fast i gjennomløpskutteren, må kjøkkenmaskinen straks slås av, støpselet må trekkes ut, vent til drevet står stille, ta lokket av og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Gjennomløpskutteren dreies mot klokkens retning og tas av.
- Drei lokket mot klokkens retning og ta det av.
- Ta av skiveholderen med skiven. Hertil trykkes fingeren nedenfra mot drivakslingen (**bilde H**).
- Rengjør delene.

Mikser

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Ta 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 ting, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Mikseren kan bli skadet. Ikke arbeid med dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Ikke bruk mikseren når den er tom.

Arbeide med mikseren **Bilde J**



- Trykk utløsningsknappen og sett svingarmen i posisjon **4**.
- Ta av vernedekselet på mikserdrevet.
- Miksebegeret settes på (markering på håndtaket på basismaskinen) og dreies i klokkens retning inntil anslag.

- Fyll på ingrediensene.
  Maksimal mengde væske = 1,25 liter;
  maksimal mengde skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
  optimale 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 fast lukket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av tilsetninger (bilde J-8)

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ta lokket av og fyll på tilsetninger

eller

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

eller

- fyll flytende væske ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av 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!
Maskinen må aldri dyppes ned i vann eller skylles under rennende vann.
Ikke bruk damprenser.

- Trekk i støpselet.
- Tørk av maskinen og vernedekslene for drevene med en fuktig klut.
  Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.

Rengjøring av rørebollen og verktøy
Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli deformert under vaskingen!

Rengjøring av gjennomløpskutteren
Alle delene på gjennomløpskutteren kan vaskes i oppvaskmaskin.

Tips: For fjerning av rødt belegg etter arbeid med f. eks. gulrøtter, smøres litt matolje på en klut og gjennomløpskutteren (ikke kutteskiven) tørkes av med dette etterpå.
Skyll deretter gjennomløpskutteren.

Rengjøring av mikseren

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!
Miksekniven må ikke berøres med hendene.

Miksebeger, lokk og trakten kan vaskes i maskinen.
Tips: Etter at du har bearbeidet væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet. Hell litt oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren.
Slå mikseren på i noen få sekunder (trinn M).
Hell vaskevannet av og skyll mikseren deretter med rent vann.

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

- Verktøy og kutteskivene må oppbevares i tilbehørsvesken.
- Tilbehørsvesken kan 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 henvisninger for MUM54../MUM56..
Driftsindikasjonen blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen utløses hhv. dersom det oppstår en defekt.

Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.
Forsøk først om du ikke kan utbedre det oppståtte problemet med hjelp av de følgende henvisningene.

Feil
Maskinen går ikke.
Utbedring:
- Kontroller strømforsyningen
- Kontroller støpselet.
- Kontroller svingarmen. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i?
- Skru mikseren hhv. bollen fast til anslag.
- Sett på mikserlokket og skru fast inntil anslag.
- Sett beskyttelsesdekselet på de drev som ikke brukes.
- Sikringen mot innkopling er aktiv. Sett maskinen på 0/off og sett den så tilbake til det ønskede trinnet.

Feil
Maskinen slås av under driften. Sikringen for overbelastning er utløst. Det ble bearbeidet for store mengder matvarer samtidig.
Utbedring:
- Slå av maskinen.
- Reduser mengden matvarer som skal bearbeides. Tillatt største mengder (se "eksempler for anvendelse") må ikke overskrides!

Feil
Ved en feiltakelse ble låseknappen betjent når drevet var i gang. Svingarmen beveger seg oppover. Drevet slås av, men blir ikke stående i posisjonen for skift av verktøy.
Utbedring:
- Slå dreiebryteren på **0/off**.
- Sett svingarmen i posisjon **1**.
- Slå apparatet på (trinn 1).
- Slå apparatet av igjen.
- Verktøyet blir nå stående i posisjonen for skift av verktøy.



Feil
Mikseren begynner ikke å arbeide eller blir stående under bruken, drevet "brummer". Kniven er blokkert.
Utbedring:
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet.
- Ta av mikseren og fjern hindringen.
- Sett mikseren på igjen.
- Slå på maskinen igjen

Viktig henvisning
Dersom feilen ikke lar seg utbedre, må du henvende deg til vår kundeservice.

Eksempler på bruken

Vispet kremfløte



100 g–600 g
- Fløten vispes i 1½ til 4 minutter på trinn 7 (4) med vispen (alt etter mengde og egenskapen til fløten).

Stiv eggehvite



1 til 8 eggehviter
- Eggehviten vispes 4 til 6 minutter på trinn 7 (4) med vispen.

Biskuitdeig



Grunnoppskrift
2 egg
2–3 spiseskje varmt vann
100 g sukker
1 ts vaniljesukker
70 g mel
70 g potetmel
evt. bakepulver
- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i 4–6 min. på trinn 7 (4) med vispen til det hele blir kremaktig.
- Sett så dreiebryteren på trinn 1 (1) og bland inn det silte melet og potetmelet i porsjoner av ca. ½ til 1 minutt med èn skje av gangen.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

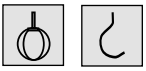
Rørt formkakedeig



Grunnoppskrift
3–4 egg
200–250 g sukker
1 knivsodd salt
1 ts vaniljesukker eller skall av ½ sitron
200–250 g smør eller margarin (med romtemperatur)
500 g mel
1 ts bakepulver
125 ml melk
- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1 (1), deretter røres på trinn 7 (4) i 3–4 minutter med rørepinnen.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

Mørdeig



Grunnoppskrift
125 g smør (romtemperatur)
100–125 g sukker
1 egg
1 knivsodd salt
litt skall av sitron eller vaniljesukker
250 g mel
evt. bakepulver

- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1 (1), deretter røres på trinn 6 (3) i 2–3 minutter med rørepinnen.

Fra og med 500 mel:

- Elt alle ingrediensene med eltekroken ca. ½ min. på trinn 1 (1), deretter 3–4 min. på trinn 3 (2).

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 gjær eller 1 pakke gjærpulver
Skall av ½ sitron
1 knivsodd salt

- Elt først alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1 med eltekroken, deretter elter du på trinn 3 (2) i 3–6 minutter.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

Pastadeig



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

- alle ingrediensene bearbeides i ca. 3 til 5 minutter på trinn 3 (2) til det dannes en deig.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften.

Brøddeig



Basis oppskrift
750 g mel
2 pk tørr gjær
2 ts salt
450–500 ml varmt vann
Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken i ca. ½ minutt på trinn (2) 1, deretter ca. 4–5 minutter på trinn 3.

Majones



2 egg
2 ts sennep
¼ liter olje
2 spiseskje sitronsaft eller eddik
1 knivsodd salt
1 knivsodd sukker
Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene i noen sekunder (unntatt oljen) på trinn 3 (2) eller 4 (3).
- Slå mikseren over på trinn 7 (4). La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks til majonesen emulgerer.

Majonesen må brukes opp snart, da den ikke tåler lang lagring.

Honning pålegg



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

- Smøret skjæres i små stykker og helles ned i mikseren.
- Fyll på honning og mikse alt i 15 sek. på trinn 7 (4).

Avskaffing



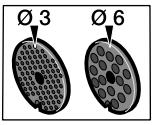
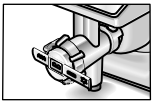
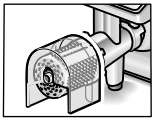
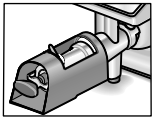
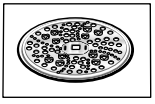
Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

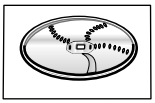
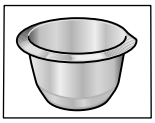
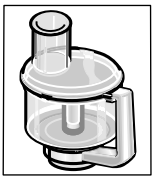
Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

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.

Ekstra tilbehør

	**MUZ5ZP1** Sitruspresse	For pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.
	**MUZ5FW1** Kjøttkvern	For kutting av ferskt kjøtt for tilberedning av karbonader eller kjøttpudding.
	**MUZ45LS1** Innsats for hullskive fin (3 mm), grov (6 mm)	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Fin for tilberedning av postei eller mousse, grov for stekepølser og bacon.
	**MUZ45SV1** Forsats for sprøytebakst	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Med metallsjablone for 4 forskjellige bakeformer.
	**MUZ45RV1** Raspepåsats	For kjøttkvernen MUZ5FW1. For riving av nøtter, mandler, sjokolade og tørkete rundstykker.
	**MUZ45FV1** Forsats for fruktpresse	For kjøttkvernen MUZ5FW1. For pressing og mosing av bærfrukt med unntak bringebær, tomater og nyper. Samtidig blir f. eks. stilkene og kjernene på solbær/rips automatisk fjernet.
	**MUZ45PS1** Pommes frites skive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For skjæring av rå poteter for Pommes Frites.
	**MUZ45AG1** Asia grønnsakskive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.
	**MUZ45RS1** Riveskive grov	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter, f. eks. for potetkaker eller kumle.

	**MUZ45KP1** Skive for stekte potetkaker	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter til “Rösti” og stekte potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.
	**MUZ5ER2** Rustfri eltebolle i stål	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	**MUZ5MX1** Påsats for mikser av 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 del av tilbehøret ikke skulle være med i leveringsomfanget, kan denne fåes i handelen eller hos kundeservice.

Endringer forbeholdes.

Innehåll

För din säkerhet 76
Översiktsbilderna 77
Montering och start 78
Rengöring och skötsel 81
Förvaring 82
Råd vid fel 82
Exempel på vad du kan göra med maskinen 83
Den gamla maskinen 84
Konsumentbestämmelser 84
Extra tillbehör 84

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en produkt 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.

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.
Använd maskinen för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte maxmängden.
Läs noggrant bruksanvisningen och spara den.
Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när produkten inte används i enlighet med bruksanvisningen.
Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.
Obs! Bruksanvisningen gäller för flera varianter av maskinen (se även modellöversikt, **bild** Ⓜ). Köksmaskinen är underhållsfri.

För din säkerhet

Allmänna säkerhetsanvisningar

⚠ ***Risk för elektriska stötar!***
Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt.
Får endast användas i slutna rum.
Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.
Låt inte barn ensamma använda produkten.
Håll alltid maskinen under uppsikt när den används.
Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförnimmelse eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.
Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.
Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.
Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person. Detta för att undvika skador.
Reparationer på produkten får endast utföras av service.

Säkerhetsanvisningar just för denna produkt

Stoppa aldrig ned handen i något tillbehör som roterar!
Av säkerhetsskäl får maskinen endast startas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (5, 8).
Rör inte den ställbara funktionsarmen när maskinen är igång. Vänta tills motorn står helt stilla.
Diska aldrig motorstativet och skölj det aldrig under rinnande vatten utan torka det rent med fuktig duk.
Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör. Följ de anvisningar som följer med respektive extra tillbehör.
Använd bara ett verktyg resp. tillbör åt gången.
Använd alltid strömvredet för att starta resp. stänga av maskinen.

Viktigt
Köksmaskinen får inte vara igång när ett verktyg/tillbehör ska sättas fast eller tas loss – maskinen fortsätter rotera ytterligare en liten stund sedan den stängts av.

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr

Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen
I **läge 1 och 3** går maskinen endast att starta när:
– när blandarskålen (11) sitter på uttaget och vridits fast och
– skyddslocket (8) sitter över mixeruttaget.

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

Säkerhetsspärr vid överbelastning
Om motorn stängs av när du använder stavmixern innebär det att överbelastningsskyddet aktiverats. En möjlig orsak kan vara att för stora mängder livsmedel bearbetas samtidigt.

Se avsnittet ”Råd vid fel” hur du ska göra om något av säkerhetssystemen aktiverats.

Förklaring av symbolerna på maskinen resp. tillbehören


Följ anvisningarna i bruksanvisningen.


Viktigt! Roterande kniv.


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

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder. Bild A

Motordel

1 **Låsknapp för den ställbara funktionsarmen**
2 **Ställbar funktionsarm**
Utrustad med funktionen Easy Armlift som gör det lätt att svänga upp funktionsarmen (se avsnittet ”Arbetslägen”).
3 **Strömvred**
När maskinen stängts av (läge **0/off**) körs maskinen automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg.
MUM52..:
0/off = Stop
M = Momentläge (så länge vredet hålls I det här läget arbetar mixern på högsta hastighet).
Läge **1–4** = Hastigheter
1 = långsam hastighet – långsamt,
4 = snabb hastighet – snabbt.
MUM54../MUM56..:
0/off = Stop
M = Momentläge (så länge vredet hålls I det här läget arbetar mixern på högsta hastighet).
Läge **1–7** = Hastigheter
1 = långsam hastighet – långsamt,
7 = snabb hastighet – snabbt.
4 **Lampa (MUM54../56..)**
Lyser när produkten används (strömvredet är i läge **M** eller **1–7**).
Blinkar när produkten används på felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löses ut resp. När det blir på produkten, se avsnittet ”Råd vid fel”.
5 **Skyddslock till drivuttag**
När du behöver ta bort skyddslocket över drivuttaget, tryck baktill på locket och ta av det.
6 **Drivuttag för**
– grönsaksskärare och
– citruspress (extra tillbehör *).
Skyddslocket ska sitta på uttaget 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 *)**
Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.
10 **Sladdförvaring**
MUM52../MUM54..: Linda ihop sladden och stuva in den i sladdfacket.
MUM56..: Automatisk sladdupprullning

Blandarskålen med tillbehör
11 **Blandarskål i rostfritt stål**
12 **Lock**

Tillbehör
13 **Grovvisp**
14 **Ballongvisp**
15 **Degkrok med degavvisare**
16 **Tillbehörsväska**
För förvaring av verktyg och skär- och rivskivor.

Grönsaksskärare
17 **Påmatare**
18 **Lock med mataröppning**
19 **Riv- och skärskivor**
19a Vändbar skärskiva – tunt/tjockt
19b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin
19c Rivskiva – medelfin
20 **Skivhållare**
21 **Behållare med öppning nedtill**

Mixern *

22 Mixerbägare
23 Lock
24 Tratt

* När ett tillbehör inte följer med leveransen kan det köpas av kundservice eller i fackhandeln.

Arbetslägen för funktionsarmen

Bild B

Var försiktig!

Köksmaskinen får startas först när verktyg resp. tillbehör sitter fast i rätt drivuttag och funktionsarmen står i rätt läge. Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen.
Den ställbara fuktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.

Obs

Funktionsarmen är utrustad med funktionen Easy Armlift, som gör det lätt att svänga upp funktionsarmen.

Ställ in funktionsarmens läge

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen.
  Stöd rörelsen med ena handen.
- Vrid funktionsarmen till önskat läge och kontrollera att den sitter fast i det läget.

Läge	Drivuttag		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 	 	2–4 2–4	3–7 3–7
4	9  7 	 	3–4 3–4	5–7 5–7

* När ballongvisp, grovvisp och degkrok ska sättas fast/tas bort; När mycket stora mängder ska fyllas på i blandarskålen.

Montering och start

Var försiktig så att du inte skadar dig!

Sätt inte stickkontakten i vägguttaget förrän du är klar med alla förberedelser för att kunna arbeta med maskinen.

Var försiktig!

Starta aldrig köksmaskinen förrän ett verktyg/ tillbehör sitter på plats.
Starta inte maskinen utan att det finns livsmedel i den.
Ställ aldrig grundmaskinen eller olika tillbehör på heta ytor. Tillbehören är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör motorstativet och alla tillbehör grundligt före första användningen, se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

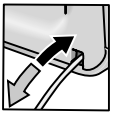
Viktigt

De rekommenderade riktvärden för olika arbetshastigheter som finns i denna bruksanvisning gäller för maskiner med strömvred med 7 lägen. För maskiner med strömvred med 4 lägen återfinner du värdena inom parentes efter det första värdet.
I denna bruksanvisning finns en klisteretikett med riktvärden för arbetshastigheter för olika verktyg och tillbehör.
Vi rekommenderar att du fäster etiketten på maskinen (**bild C**).

Förberedelser

- Ställ maskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut sladden (**bild D**).

MUM52../MUM54..
Sladdförvaring:
Dra ut sladden till önskad längd.



MUM56..
Automatisk sladdupprullning:
Dra ut sladden till önskad längd (max. 100 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; sladden stannar då i det läget.
Om du drog ut sladden för långt:
Dra lätt i sladden och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i sladden och släpp den sedan långsamt så att den stannar.



Obs!
Vik inte sladden i skarpt veck.
Skjut inte in sladden för hand i maskiner med automatisk sladdvinda. Om sladden skulle fastna, dra då ut den i sin helhet och låt den sedan rulla in av sig själv.

- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Blandarskål och verktyg

Var försiktig så att du inte skadar dig på verktyg som roterar

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång. Ha alltid locket (12) på!
Stäng alltid av maskinen när du vill byta verktyg – drivuttaget och verktygen/tillbehören fortsätter rotera en kort stund sedan köksmaskinen stängts av.
Sväng inte upp funktionsarmen förrän maskinen står helt stilla.
Av säkerhetsskäl får maskinen endast startas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (5, 8).

Var försiktig!
Använd blandarskålen endast ihop med denna köksmaskin.

Grovvisp (13)
för att blanda pajdeg och saftig, tung sockerkaka



Ballongvisp (14)
för att vispa grädde, äggvita och sockerkakssmet.



Degkrok (15)
för att blanda och knåda jäsdegar och tyngre degar och för att vända ner ingredienser som inte ska hackas sönder (t.ex. russin, chokladknappar).



Så sätts verktygen och blandarskålen fast **Bild E**



- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.
- Sätt fast blandarskålen genom att:
  – luta den nedåt mot dig och ställa den på plattan,
  – vrid fast den moturs till stoppet.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget och kontrollera att den fastnar.

Obs:
När du använder degkroken måste degavvisaren vridas så att degkroken kan fastna (**Bild E**–**4b**).

- Häll ingredienserna i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **1**.



- Sätt locket på blandarskålen.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Vi rekommenderar:
– Grovvisp:
  börja blanda på hastighet 1 (1), öka därefter till 7 (4)
– Ballongvisp:
  Använd hastighet 7 (4), blanda ner ingredienser på hastighet 1 (1)
– Degkrok:
  Börja blanda på hastighet 1 (1), knåda på hastighet 3 (2)

Så här fyller du på med mera ingredienser

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.
  eller
- Ta bort locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.



- Häll ingredienserna i bägaren.

Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Ta bort locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.



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

Grönsaksskärare

Var försiktig så att du inte skadar dig

Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven och de vassa riv- och skärskivorna. Ta aldrig skivorna i skärytorna utan enbart längst ut i kanterna!
Köksmaskinen ska vara avstängd och stickkontakten utdragen ur vägguttaget när grönsaksskäraren placeras på resp. lossas från drivuttaget.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Obs!

Grönsaksskäraren får endast användas helt ihopmonterad.
Grönsaksskäraren måste monteras ihop innan den placeras på drivuttaget.
Grönsaksskäraren får bara användas i de anvisade arbetslägena.

Överbelastningsskydd **Bild F**

För att förhindra att grönsaksskäraren överbelastas och därmed skadar köksmaskinen är grönsaksskärarens drivaxel försedd med en skåra (överbelastningsskydd). Om motorn överbelastas bryts drivaxeln av på detta ställe. Ny skivhållare med drivaxeln finns att köpa hos service.

Vändbar skärskiva – tunt/tjockt



för att skära frukt och grönsaker.
Bearbeta på hastighet 5 (3).
Beteckning på den vändbara skärskivan:
”1” för tjocka skivor
”3” för tunna skivor

Obs!

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin



lämplig för att riva och strimla grönsaker, rotfrukter, potatis, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost). Använd hastighet 3 (2) eller 4 (3).
Beteckning på den vändbara rivskivan:
”2” för grovrivet
”4” för finrivet

Obs!

Den vändbara rivskivan är inte lämplig att riva nötter med. Ost, typ Herrgård och Grevé, rives alltid med den grova sidan på hastighet 7 (4).

Rivskiva – medelfin



lämplig för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter.
Bearbeta på hsatighet 7 (4).

Obs!

Denna rivskiva är inte lämplig för att riva ost, t.ex. Herrgård och Grevé och mjukare ostsorter.

Använda grönsaksskäraren **Bild G**



- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.
- Sätt fast blandarskålen genom att:
  – luta den nedåt mot dig och ställa den på plattan,
  – vrid fast den moturs till stoppet.



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

Obs!

Lägg inte för mycket samtidigt i matarröret så att det blir stopp i den nedre öppningen.

Tips: Stoppa i hela knippen när skivgodset är tunt så blir skivningsresultatet jämnare.

Obs! Om det du bearbetar skulle fastna i grönsaksskäraren, stäng då först av köksmaskinen, dra sedan ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta till maskinen står helt stilla. Lyft sedan av locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.

Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Lyft sedan av locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.
- Vrid locket moturs och ta bort det.
- Lyft ut skivhållaren tillsammans med skivan. Tryck med fingret underifrån mot drivaxeln (**bild H**).
- Rengör alla delar.

Mixern

Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet. Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget. 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! Mixa aldrig djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar). Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

Så här använder du mixern **Bild J**



- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **4**.
- Ta bort skyddslocket från det drivuttag som är avsett för mixern.
- Ställ mixerbägaren på drivuttaget (markeringen på bägaren ska vara riktad mot markeringen på motorstativet) och vrid moturs till stoppet.
- Häll ingredienserna i bägaren.
  Max. mängd flytande vätska = 1,25 Liter;
  Max. mängd skummande eller het vätska = 0,5 liter;
  torra ingredienser = 50 till 100 gram.
- Sätt på locket och vrid fast moturs i mixerhandtaget tills det fastnar.
  Locket måste sitta fast på rätt sätt.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Så här fyller du på med mera ingredienser (bild J-8)

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser

eller

- Torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll på genom mataröppningen

eller

- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Vrid mixern medurs och ta av den.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel

Var försiktig!

Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.

Motorstativet

Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.
Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet och skyddslocken med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.

Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin.

Ställ plastdetaljer på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem!

Rengöra grönsaksskäraren

Alla delar som hör till grönsaksskäraren går att rengöra i diskmaskin.

Tips: För att ta bort röd beläggning sedan du t.ex. bearbetat morötter, gör så här: Gnid med några droppar matolja så går beläggningen bort (gnid inte riv- och skärskivorna). Diska därefter grönsaksskäraren.

Rengöra mixern

Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig i knivarna med händerna.

Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

Tips: När du bearbetat vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lyfta av den från grundmaskinen. Häll lite vatten med en droppe handdiskmedel i mixern medan den sitter på köksmaskinen. Fäst locket och låt maskinen gå på hastighet M under några sekunder. Häll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Viktigt

Rengör vid behov tillbehörsväskan. Inuti väskan finns anvisningar för rengöring. Följ dem.

Förvaring

Var försiktig så att du inte skadar dig!

När köksmaskinen inte används ska stickproppen vara utdragen ur vägguttaget.

Bild K

- Förvara verktyg och riv- och skärskivor i tillbehörsväskan.
- Tillbehörsväskan förvaras i blandarskålen.
- Om maskinen ska förvaras i originalförpackningen se **bild L**.

Råd vid fel

Var försiktig så att du inte skadar dig!

Dra alltid först ut sladden ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Viktigt
MUM54../MUM56..

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

Den ställbara fuktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.
Försök i första hand åtgärda problemet med hjälp av nedanstående anvisningar.

Fel

Köksmaskinen startar inte.

Gör så här

- Kontrollera att det finns el i vägguttaget.
- Kontrollera att stickkontakten sitter fast på rätt sätt i vägguttaget.
- Kontrollera funktionsarmen. Har du ställt den i rätt läge? Sitter den ordentligt fast i det läget?
- Kontrollera att mixern resp. blandarskålen sitter fast ordentligt.
- Sätt locket på mixern och vrid fast det till stoppet.
- Sätt skyddslock på de drivuttag som inte används.
- Säkerhetsspärren har aktiverats. Stäng av maskinen och starta den därefter (0/off) igen på önskad hastighet.

Fel

Köksmaskinen stänger av sig under arbetet.
Överbelastningsskyddet har aktiverats.
För många livsmedel har bearbetats samtidigt.

Gör så här

- Stäng av köksmaskinen.
- Bearbeta mindre mängd livsmedel. Bearbeta inte mer än maximalt angiven mängd (se ”Exempel”)!

Fel

Du har råkat trycka på låsknappen medan maskinen var igång.
Drivarmen går uppåt. Motorn stängs av men blir inte stående i det läge där verktyget/redskapet kan sättas fast eller tas loss.

Gör så här

- Vrid strömbrytaren till läge **0/off**.
- Sväng upp drivarmen till läge **1**.
- Starta köksmaskinen (hastighet 1).
- Stäng åter av köksmaskinen.
- Verktyget blir stående i det läge där verktyget/redskapet kan sättas fast eller tas loss.



Fel

Mixern startar inte eller stannar under arbetet, motorn ”brummar”. Kniven har fastnat.

Gör så här

- Stäng av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Ta bort mixerbägaren och avlägsna det som fastnat i knivarna.
- Sätt tillbaka mixern.
- Starta maskinen.

Viktigt

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

Exempel på vad du kan göra med maskinen

Vispgrädde



100 g–600 g (1 dl–6 dl)

- Vispa grädden 1½–4 min på hastighet 7 (4) (beroende på mängd och konsistens). Använd ballongvispen.

Vispa äggvita



1–8 äggvitor

- Vispa äggvitorna 4–6 min på hastighet 7 (4). Använd ballongvispen.

Sockerkaka/tårtbotten



Grundrecept
2 ägg
2–3 msk hett vatten
100 g socker
1 tsk vaniljsocker
70 g vetemjöl
70 g potatismjöl
1 tsk bakpulver

- Vispa ingredienserna (ägg, vatten, socker och vaniljsocker) ca 4–6 min på hastighet 7 (4) till skum. Använd ballongvispen.
- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Vrid till hastighet 1 (1) och rör ner mjölblandningen skedvis under ca ½–1 min. Smörj och bröa en tårtform väl; häll i smeten och grädda i 200 grader ca 25 minuter. Prova med provnål att kakan är färdig. Låt den kallna under bakduk på galler.
- **Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

Saftig sockerkaka



Grundrecept
3–4 ägg
200–250 g socker
1 krm salt
1 tsk vaniljsocker
200–250 g smör eller margarin (rumsvarmt)
500 g vetemjöl
1 tsk bakpulver
1¼ dl mjölk

- Blanda alla ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1 (1), fortsätt därefter blanda ytterligare 3–4 min på hastighet 7 (4). Använd grovvispen eller degkroken.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Mördeg



Grundrecept
125 g smör (rumsvarmt)
100–125 g socker
1 ägg
1 krm salt
1 tsk vaniljsocker
250 g vetemjöl
1 tsk bakpulver

- Blanda alla ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1 (1), fortsätt därefter blanda ytterligare 2–3 min på hastighet 6 (3). Använd grovvispen eller degkroken.

Om receptet innehåller 500 g vetemjöl (maxmängden):

- Bearbeta ingredienserna med degkroken ca. ½ minut på hastighet 1 (1), fortsätt därefter ca. 3–4 minuter på hastighet 3 (2).

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg



Grundrecept
500 g vetemjöl
1 ägg
80 g Fett (rumsvarmt)
80 g socker
2–2½ dl fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)
25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst
Skalet från en halv citron
1 krm salt

- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3–6 min på hastighet 3 (2) .

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 minuter på hastighet 3 (2) till en deg.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Bröddeg



Grundrecept
750 g vetemjöl
2 paket torrjäst
2 tsk salt
450–500 ml varmt vatten
Använd degkroken och blanda alla ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1, därefter ca. 4–5 minuter på hastighet 3 (2).

Majonnäs



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

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) på hastighet 3 (2) eller 4 (3).
- Öka till hastighet 7 (4) och häll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Majonnäsen får tjock konsistens.
Hållbar ca 1 vecka i kylskåp.

Honungspålägg



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

- Använd mixern.
- Tillsätt honung och blanda 15 sekunder på hastighet 7 (4).

Den gamla maskinen



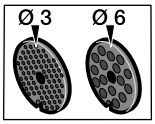
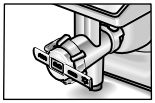
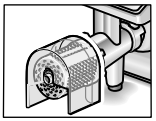
Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

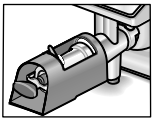
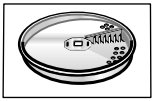
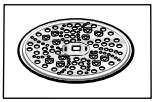
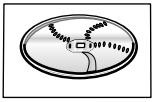
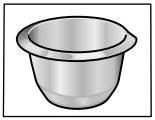
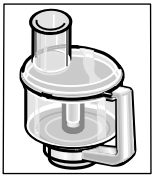
Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

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

Extra tillbehör

	**MUZ5ZP1** Citruspress	För att pressa ut saft ur apelsiner, citroner och grapefrukt.
	**MUZ5FW1** Köttkvarn	För att bearbeta färskt kött till råbiff och köttfärs.
	**MUZ45LS1** Hålskivor fin (3 mm), grov (6 mm)	Till köttkvarn MUZ5FW1. Hålskiva fin till pastejer och olika smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.
	**MUZ45SV1** Kakspritsmunstycke	Till köttkvarn MUZ5FW1. Med mall i metall för 4 olika typer för att forma kakor.
	**MUZ45RV1** Rivtillsats	Till köttkvarn MUZ5FW1. För att riva nötter, mandel, choklad och torkat bröd.

	**MUZ45FV1** Passertillsats	Till köttkvarn MUZ5FW1. För att göra mos av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt av med stjälk och kärna.
	**MUZ45PS1** Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att skära rå potatis till pommes frites-stavar.
	**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 och kroppkakor.
	**MUZ45KP1** Skärskiva för röst och råkakor	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis till rösti och råkakor, även för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.
	**MUZ5ER2** Blandarskål i rostfritt stål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	**MUZ5MX1** Mixer i slagfast plast	För att blanda drycker, göra puré av frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.
	**MUZ5MM1** Matberedartillsats	Används för att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, strimla morötter och rättika, riva osten, nötter och kall choklad.

Om ett extra tillbehör inte medföljer leveransen finns det att köpa i fackhandeln eller hos service.

Rätten till ändringar förbehålles.

Sisältö

Turvallisuusasiaa 86
Laitteen osat 87
Käyttö 88
Puhdistus 91
Säilytys 91
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle 91
Käyttöohjeita 92
Kierrätysohjeita 94
Takuuehdot 94
Lisävaruste 94

Onneksi olkoon valintasi on BOSCH. Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas kodinkone.
Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

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 määräysten mukaisesti ja noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja. Älä ylitä ilmoitettuja maksimimääriä.
Lue käyttöohje tarkkaan ja säilytä se huolellisesti. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.
Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva M**). Laite on huoltovapaa.

Turvallisuusasiaa

Yleiset turvallisuusohjeet

⚠ Sähköiskun vaara!
Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.
Käytä laitetta vain sisätiloissa.
Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.
Pidä laite poissa pienten lasten ulottuvilta.
Älä käytä koskaan laitetta ilman valvontaa.
Henkilöt (myös lapset), jotka ovat fyysisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.
Irrota pistoke pistorasiasta aina koneen käytön jälkeen, ennen koneen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun koneeseen tulee käyttöhäiriö.
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

Varo koskettamasta pyöriviin osiin.
Laitetta saa turvallisuussyistä käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (5, 8).
Älä muuta varren asentoa virran ollessa kytkettynä koneeseen. Odota, että moottori on pysähtynyt.
Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.
Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.
Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.
Käytä samanaikaisesti vain yhtä varustetta tai lisävarustetta.
Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

i Tärkeä ohje
Vaihda varuste/lisävaruste vain moottorin ollessa pysähdyksissä – moottori toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen.

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 »Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle« miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.

Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset


Noudata käyttöohjeita.


Varoitus! Pyörivä terä.


Varoitus! Pyörivä varuste!
Älä tartu täyttöaukkoon.

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.
MUM52..:
0/off = seis
M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
Tehoalueet **1–4**, käyttönopeudet:
1 = alhainen käyttönopeus – hidas,
4 = suuri käyttönopeus – nopea.
MUM54../MUM56..:
0/off = seis
M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
Tehoalueet **1–7**, käyttönopeudet:
1 = alhainen käyttönopeus – hidas,
7 = suuri käyttönopeus – nopea.
4 **Toiminnan näyttö (MUM54../56..)**
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**
MUM52../MUM54..: Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan
MUM56..: Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen

Kulho varusteineen
11 **Teräskulho**
12 **Kansi**

Varusteet
13 **Vispilät**
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
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	Käyttöliitäntä		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	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 varuste/lisävaruste on käyttöasennossaan.
Älä käynnistä konetta ilman varustetta.
Älä altista konetta ja varusteita lämmönlähteille.
Osat eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

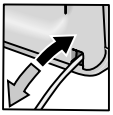
- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

Tärkeä ohje
Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin. Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluissa.
Käyttöohjeessa on tarra, jossa on annettu koneen työnopeuden viitearvot käytettäessä varustetta tai lisävarustetta.
Suositus: kiinnitä tarra koneeseen (**kuva C**).

Alkuvalmistelut

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

MUM52../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 (1), valitse sitten asento 7 (4)
– Pallovispilä:
nopeus 7 (4), ainesten sekoittaminen nopeudella 1 (1)
– Taikinakoukku:
sekoita ensin nopeudella 1 (1), vaivaa nopeudella 3 (2)

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 (3).
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 (2) tai 4 (3).
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 (4).

Raasteterä



raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdytetyn suklaan ja pähkinät.
Käyttönopeus 7 (4).

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 avaamispainiketta 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.

Vinkki: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Laitteen pinta voi 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 käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.
- 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 koskien malleja MUM54../MUM56..

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 (4) (kermamäärän ja -laadun mukaan).

Valkuaisvaahto



1–8 kananmunan valkuaista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 4–6 minuutin ajan nopeudella 7 (4).

Sokerikakkutaikina



Perusohje
2 munaa
2–3 rkl kuumaa vettä
100 g sokeria
1 tl vaniljasokeria
70 g jauhoja
70 g perunajauhoja
mahd. leivinjauhetta
- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 7 (4).
- Käännä valitsin asentoon 1 (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 (1), sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 7 (4).

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

- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1 (1), sitten noin 2–3 minuuttia nopeudella 6 (3).

500 g jauhoja tai enemmän:

- Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin ½ minuuttia nopeudella 1 (1), sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 3 (2).

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 (2).

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 (2).

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Leipätaikina



Perusohje
750 g jauhoja
2 pussillista kuivahiivaa
2 tl suolaa
450–500 ml lämmintä vettär

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 4–5 minuuttia nopeudella 3 (2).

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 (2) tai 4 (3).
- Kytke tehosekoitin nopeudelle 7 (4) 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 (4).

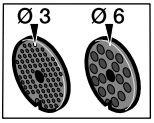
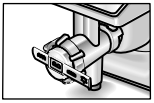
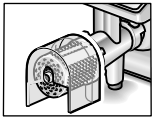
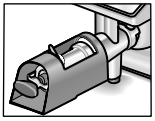
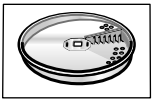
Kierrätysohjeita

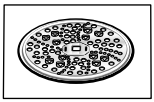
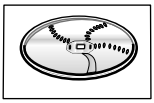
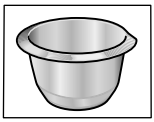
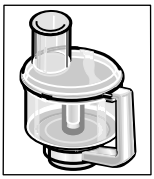
Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautus-oikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita. Tarkempia tietoja 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.

Lisävaruste

	**MUZ5ZP1** Sitruspuserrin	Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	**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** WOK-terä	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.
	**MUZ5MX1** Tehosekoitin, muovia	Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.
	**MUZ5MM1** Teholeikkuri	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.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Índice

Observaciones para su seguridad 96
Vista general del aparato 97
Manejo del aparato 99
Cuidados y limpieza 102
Guardar el aparato 103
Localización de averías 103
Ejemplos prácticos 104
Eliminación de embalajes y desguace del aparato usado 105
Condiciones de garantía 106
Accesorio opcional 106

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH. Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes.
No elaborar cantidades de alimentos superiores ni sobrepasar los tiempos de funcionamiento habituales para uso en el hogar.
No sobrepasar las máximas cantidades de alimentos admisibles.
Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.
En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.
Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos, **Fig. Ⓜ**).
El aparato no requiere un mantenimiento especifico.

Observaciones para su seguridad

Advertencias de seguridad de carácter general

⚠ ***¡Peligro de descarga eléctrica!***
Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados.
No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.
Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento.
No permitir que las personas (incluidos los niños) cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.
Desconectar el aparato de la red eléctrica – extrayendo el cable de conexión del aparato de la toma de corriente –, tras cada uso, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.
No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

Advertencias de seguridad para este aparato

No introducir nunca las manos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.
Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse sólo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (5, 8).
No modificar la posición el brazo giratorio estando el aparato en funcionamiento. Aguardar para ello siempre a que el aparato (es decir, el accionamiento utilizado) esté parado.
¡No sumergir nunca la base motriz en el agua!

¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!
Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante.
En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos.
Utilizar sólo un accesorio simultáneamente con la base motriz.
Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio.

Advertencia importante

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado dado que, tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes.

Sistemas de seguridad

Seguro de conexión

Véase la tabla «Posiciones de trabajo»
En las **posiciones 1 y 3**, el aparato sólo se puede conectar:

– si el recipiente de mezcla (11) está colocado en la máquina y se ha encajado girándolo y
– si la tapa protectora del accionamiento de la batidora (8) está colocada.

Protección contra puesta en marcha fortuita

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado, aunque el motor no se pone en marcha.
Para volver a conectar el aparato, girar el mando ala posición **«0/off»**.

Seguro contra sobrecarga

En caso de desconectarse el motor automáticamente durante el trabajo con el aparato, ello es debido a la activación de la protección contra sobrecarga. Una posible causa puede ser la elaboración de una excesiva cantidad de alimentos.

Para conocer los detalles sobre el comportamiento del aparato en caso de activarse uno de los sistemas de seguridad, deberá consultarse el capítulo «Localización de averías».

Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!



¡Atención! Cuchillas giratorias.



¡Atención! ¡Accesorios giratorios! No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones. Fig. A

Base motriz

1 Tecla de desbloqueo

2 Brazo giratorio
Función «Easy Armlift» para facilitar la elevación del brazo giratorio (véase el apartado «Posiciones de trabajo».

3 Mando giratorio
Tras colocar el mando en la posición de desconexión (**0/off**), el aparato ajusta automáticamente la posición óptima para cambiar los accesorios.
MUM52..:
0/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
Posición **1–4**, velocidad de trabajo:
1 = velocidad de trabajo lenta,
4 = velocidad de trabajo rápida.
MUM54../MUM56..:
0/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
Posición **1–7** = la velocidad de trabajo:
1 = velocidad de trabajo lenta,
7 = velocidad de trabajo rápida.

4 Piloto de aviso para el funcionamiento del aparato (MUM54../56..)
Se ilumina durante el funcionamiento del aparato (mando giratorio en la posición **M** o **1–7**).
Parpadea en caso de un error en el manejo del aparato, al dispararse el fusible electrónico o en caso de registrarse una avería en el aparato; véase al respecto el capítulo «Localización de averías».

5 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios más grandes
Para retirar la tapa protectora del accionamiento, presionar sobre la parte posterior de la misma y retirarla.

6 Accionamiento para
– el cortador-rallador y
– el exprimidor de cítricos (accesorio opcional *).
En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

7 Accionamiento para los accesorios (varilla mezcladora, varilla batidora, garfio amasador) y la picadora (accesorio opcional *)

8 Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora

9 Accionamiento del la batidora (accesorio opcional *)
En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

10 Recogida del cable
MUM52../MUM54..: Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable
MUM56..: Recogecable automático

Recipiente de mezcla con accesorios

11 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable

12 Tapa

Accesorios

13 Varilla mezcladora

14 Varilla batidora

15 Garfio amasador con separador de masa

16 Bolsa para guardar los accesorios
Para guardar los accesorios y los cuchillas y discos.

Cortador-rallador

17 Empujador

18 Tapa con boca de llenado

19 Cuchillas picadoras
19a Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina
19b Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino
19c Disco rallador – semifino

20 Soporte portadiscos

21 Carcasa con abertura de descarga

Batidora *

22 Vaso de la batidora

23 Tapa

24 Embudo

* En caso de que el equipo de serie de su aparato no incluyera un accesorio determinado, puede adquirirlo en el comercio especializado del ramo.

Posiciones de trabajo Fig. B

⚠ ***¡Atención!***
Usar el aparato sólo con los accesorios colocados en el accionamiento prescrito y la posición de trabajo correcta, de conformidad a la tabla adjunta.
El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

i **Advertencia**
El brazo giratorio está equipado con la función «Easy Armlift» que facilita los movimientos de elevación del mismo.

Ajustar la posición de trabajo:

- Pulsar la tecla de desbloqueo y mover el brazo giratorio.
  Apoyar el movimiento con una mano.
- Desplazar el brazo giratorio hasta hacerlo enclavar en la posición de trabajo deseada.

Posición	Accionamiento		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4	1–7
			1–4	1–7
			1–2	1–3
2	7 	*	–	–
3	6 		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	5–7

* Montar/Desmontar la varilla batidora, la varilla mezcladora o el garfio amasador, agregar grandes cantidades de alimentos.

Manejo del aparato

¡Peligro de lesiones!

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez se ha cerciorado de que todos los preparativos se han concluido y el aparato está listo para trabajar.

¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo.
Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera.
No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor. Las piezas no son aptas para emplear en el microondas.

- Limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera.
  Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

Advertencia importante

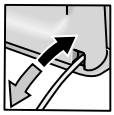
Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones.
Para los aparatos con mando giratorio de cuatro posiciones, los valores están indicados entre paréntesis.
Las presentes instrucciones incluyen un adhesivo con valores de referencia para la velocidad de trabajo del aparato con accesorios montados.
Aconsejamos colocar dicho adhesivo en el aparato (**Fig. C**).

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del compartimento (**Fig. D**).

MUM52../MUM54..

Compartimento para guardar el cable:
Extraer el cable de conexión del aparato en la longitud necesaria.



MUM56..

Recogecable automático:
Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud 100 cm), soltarlo lentamente.



El cable queda retenido en la posición alcanzada.
Reducir la longitud del cable: Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente; el cable queda retenido en esta posición.

¡Atención!

No torcer el cable al introducirlo en su alojamiento.
En los modelos equipados con recogecable automático, no tratar de introducirlo manualmente en su alojamiento, de lo contrario no se podrá extraer completamente más adelante.
En caso de estar el cable agarrotado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

Recipiente de mezcla y accesorios

¡Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! ¡Trabajar sólo con la tapa (12) colocada!
Cambiar los accesorios sólo con el motor parado – ¡El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio! Mover el brazo giratorio sólo una vez que se ha parado el accesorio usado.
Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse sólo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (5, 8).

¡Atención!

Utilizar el recipiente de mezcla sólo para elaborar alimentos con este aparato.

Varilla mezcladora (13)



para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho

Varilla batidora (14)



para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras, por ejemplo masa batida

Garfio amasador (15)



para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate)

Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios **Fig. E**

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.



- Colocar el recipiente:
  - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma,
  - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Montar el accesorio que vaya a utilizarse, varilla mezcladora, varilla batidora o garfio amasador, haciéndolo encajar hasta el tope en el accionamiento.

  Advertencia:
  En la varilla de amasado, girar el separador de masa hasta que encaje la varilla en el accionamiento (**Fig. E**–**4b**).
- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **1**.



- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Nuestra sugerencia:

– Varilla mezcladora:
mezclar primero en la posición 1 (1) y ajustar a continuación la posición de trabajo 7 (4)
– Varilla batidora:
posición «7» (4); mezclar los ingredientes en la posición «1» (1)
– Garfio amasador:
mezclar primero los ingredientes en la posición «1» (1) y amasarlos a continuación en la posición «3» (2)

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.

  o
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.



- Poner los ingredientes en la jarra batidora.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.



- Retirar el accesorio del accionamiento.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cortador-rallador

¡Peligro de lesiones!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores.
¡Sujetar los discos picadores sólo por el borde!
Colocar o retirar el cortador-rallador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento de ésta se ha parado completamente y se ha extraído el cable de conexión de la toma de corriente.
No introducir las manos en la boca de llenado.

¡Atención!

Utilizar el cortador-rallador sólo estando completamente armado. No armar el cortador-rallador directamente sobre la base motriz.
Usar el cortador-rallador sólo en la posición de trabajo mostrada.

Protección contra sobrecarga **Fig. F**

Con objeto de proteger el aparato contra posibles daños por sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento del cortador-rallador posee una entalladura o punto de rotura prescrito que se rompe en caso de sobrecarga. El soporte portadiscos con eje nuevo se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina



para cortar frutar y verdura.
Procesar en el escalón «5» (3).
Denominación en la cuchilla reversible para picar y cortar:
«1» designa la cara más gruesa
«3» para la cara más delgada

¡Atención!

La cuchilla reversible para cortar no es adecuada para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo estando frías.

Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino



para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).
Procesar en el escalón 3 (2) ó 4 (3).
Denominación en la cuchilla reversible para rallado:
«2» designa la cara más gruesa
«4» para la cara más fina

¡Atención!

La cuchilla reversible para rallado no es adecuada para rallar nueces.
Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el escalón «7» (4).

Disco rallador – semifino



para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.
Procesar en el escalón «7» (4).

¡Atención!

El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y cortables tipo edamer o gouda.

Trabajar con el cortador-rallador **Fig. G**



- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Colocar el recipiente:
  - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma,
  - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.



- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **3**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del cortador-rallador (Fig. **G**-5a).
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo inferior. Prestar atención a que las dos puntas estén hacia arriba.
- Colocar cuidadosamente la cuchilla picadora o el disco rallador sobre las puntas del soporte portadiscos (Fig. **G**-6a). En caso de tratarse de cuchillas reversibles deberá prestarse atención a que la cara deseada esté hacia arriba.
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo superior y colocarlo en la carcasa (Fig. **G**-6b).
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa. Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el cortador-rallador sobre el accionamiento, tal como se muestra en la figura **G**-8, y girarlo hacia al derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
- Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de carga y empujarlos con el empujador.

¡Atención!

Prestar atención a que no se produzcan retenciones u obstrucciones de alimentos en la abertura de descarga.

Consejo práctico: Para lograr un corte regular de los alimentos, cortar éstos por manojos delgados.

Advertencia: En caso de que los alimentos que se desean procesar en el cortador-rallador quedaran aprisionados o inmovilizados habrá que desconectar el robot de cocina.
Extraer el cable de conexión de la toma de corriente y aguardar a que el accionamiento se haya parado. Retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la boca de carga.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el cortador-rallador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo de su emplazamiento.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar el soporte portadiscos y el disco. A este efecto deberá desde abajo presionarse con el dedo, contra el eje de accionamiento (**Fig. H**).
- Limpiar las piezas.

Batidora

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! ¡Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado! Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada.

¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.
Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Atención!

La batidora puede sufrir daños. ¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)! No hacer funcionar la batidora en vacío.

Trabajar con la jarra batidora **Fig. J**



- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **4**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Montar la jarra batidora (la marca en el asa de la jarra debe coincidir con la marca de la base motriz); girarla hacia izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora. Máxima cantidad de líquido admisible = 1,25 litros. Máxima cantidad de líquidos calientes o con propensión a formar espuma admisible = 0,5 litros),
  Optima cantidad de elaboración para productos sólidos = 50–100 gramos.
- Montar la tapa en la jarra y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope. La tapa tiene que estar encajada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Agregar o reponer ingredientes (Fig. J-8)

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes

o

- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura

o

- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la batidora de la base motriz, girándola a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirar la tapa de la jarra.

Consejo práctico: Limpiar la jarra directamente tras concluir su uso.

Cuidados y limpieza

¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza. ¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

Limpiar la base motriz

¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir nunca la base motriz en el agua!
¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!
¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz (bloque motor) y las tapas protectoras sólo con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente y los accesorios pequeños

El recipiente y los accesorios pequeños se pueden lavar en el lavavajillas.
Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Limpiar el cortador-rallador

Todas las piezas del cortador-rallador son aptos para el lavavajillas.
Consejo práctico: Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño el cortador-rallador (¡no las cuchillas picadoras!). Aclarar a continuación el cortador-rallador con agua.

Limpiar la batidora

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

La jarra, la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.
Consejo práctico: Tras elaborar líquidos, muchas veces se puede limpiar la jarra batidora sin necesidad de retirarla de la base motriz. Simplemente basta poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato. Activar durante unos instantes la función «M». Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Advertencia importante

En caso necesario limpiar la bolsa de los accesorios. Prestar atención a los consejos de lavado y cuidado que figuran en la bolsa de los accesorios.

Guardar el aparato

¡Peligro de lesiones!

Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.

Fig. K
- Guardar los accesorios en la bolsa.
- Guardar la bolsa en el recipiente de mezcla.
- Guardarla en el embalaje original, **Fig. L**.

Localización de averías

¡Peligro de lesiones!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Advertencia importante para los modelos MUM54../MUM56..

En caso de manejo erróneo del aparato, dispararse el fusible electrónico o registrarse una avería en el aparato, el piloto de funcionamiento del aparato parpadea.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.
Trate de solucionar primero el problema surgido con ayuda de los consejos que le facilitamos a continuación.

Avería
El aparato no se pone en marcha.
Forma de subsanarla
- Verificar la alimentación de corriente.
- Verificar el enchufe del cable de conexión del aparato.
- Verificar el brazo giratorio. ¿Se encuentra en la posición correcta? ¿Está enclavado en su posición?
- Apretar la jarra batidora o el recipiente hasta el tope.
- Montar la tapa de la jarra batidora y apretarla hasta el tope.
- Colocar las tapas protectoras de los accionamientos sobre los accionamientos que no se estén usando.
- El seguro contra puesta en macha indebida o fortuita está activado. Colocar el aparato en la posición «0/off» y a continuación ajustar la posición de trabajo deseada.

Avería
El aparato se desconecta durante la marcha.
La protección contra sobrecarga se ha activado.
Se ha elaborado una cantidad excesiva de alimentos.
Forma de subsanarla
- Desconectar el aparato.
- Elaborar una menor cantidad de alimentos. No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos de aplicación»)!

Avería
Durante el funcionamiento del accionamiento se pulsó fortuitamente la tecla de desbloqueo.
El brazo giratorio se desplaza hacia arriba.
El accionamiento se desconecta, pero no queda en la posición para cambio de accesorios.
Forma de subsanarla
- Colocar el mando giratorio en la posición «**O/off**».
- Colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo «**1**».



- Conectar el aparato (escalón 1).
- Desconectar el aparato.
- El accesorio queda parado en la posición para cambio de accesorio.

Avería
La batidora no se pone en marcha o se para de repente. El motor produce un «murmullo» sordo Las cuchillas están bloqueadas.

Forma de subsanarla
- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la jara batidora de la base motriz y eliminar el ingrediente responsable del bloqueo de la cuchilla.
- Colocar la jarra batidora sobre la base motriz.
- Conectar el aparato.

i **Advertencia importante**
En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Ejemplos de aplicación

Nata montada



100–600 gramos
- Batir la nata con la varilla batidora durante 1½–4 minutos en la posición de trabajo «7» (4), según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.

Claras de huevo a punto de nieve



1–8 claras de huevo
- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo «7» (4).

Masa de bizcocho



Receta básica
2 huevos
2–3 cucharadas soperas de agua caliente
100 gramos de azúcar
1 sobrecito de azúcar de vainilla
70 gramos de harina
70 gramos de fécula de maíz (maicena)
levadura en polvo
- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo «7» (4), hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición «1» (1) y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½–1 minuto. agregándolas a cucharadas.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa batida



Receta básica
3–4 huevos
200–250 gramos de azúcar
1 pizca de sal
1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de medio limón
200–250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
500 gramos de harina
1 paquetito de levadura en polvo
125 ml de leche
- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición «1» (1) y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición «7» (4).

Máxima cantidad admisible: 1,5 veces la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)




Receta básica
125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
100–125 gramos de azúcar
1 huevo
1 pizca de sal
unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
250 gramos de harina
levadura en polvo
- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición «1» (1) y a continuación, durante 2–3 minutos, en la posición «6» (3).

A partir de 500 gramos de harina:
- Amasar los ingredientes con el garfio de amasador durante aprox. ½ minuto en la posición «1» (1) y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición «3» (2).

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa de levadura



Receta básica
500 gramos de harina
1 huevo
80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
80 gramos de azúcar
200–250 ml de leche tibia
25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca
Cáscara de ½ limón
1 pizca de sal

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–6 minutos, en la posición «3» (2).

Máxima cantidad: 1,5 veces la receta básica

Masa para pasta



Receta básica
300 gramos de harina
3 huevos
1–2 cucharadas soperas (10–20 gramos) de agua fría

- Batir todos los ingredientes durante 3 a 5 minutos en la posición de trabajo «3» (2), hasta formar una masa.

Máxima cantidad admisible: 1,5 veces la receta básica

Masa para pan



Receta básica
750 gramos de harina
2 bolsitas de levadura seca
2 cucharillas de sal
450–500 ml de agua templada
Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante aprox. 4–5 minutos, en la posición de trabajo 3 (2).

Mayonesa



2 huevos
2 cucharilla de mostaza
¼ litro de aceite
2 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
1 pizca de sal
1 pizca de azúcar
Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar el mando selector en la posición de trabajo «3» (2) o «4» (3). Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la jarra batidora en dicha posición.
- Colocar el mando en la posición «7» (4). Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!

Crema de miel para untar en el pan



30 gramos de mantequilla (del frigorífico, 7 °C)
190 gramos de mantequilla (del frigorífico, 7 °C)

- Cortar la mantequilla en trozos pequeños; ponerlos en la jarra batidora.
- Agregar la miel y batir la masa durante 15 segundos en la posición «7» (4).

Eliminación de embalajes y desguace del aparato usado



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

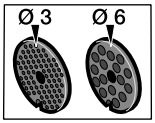
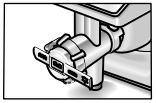
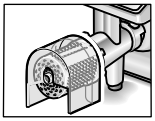
Condiciones de garantía

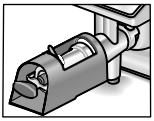
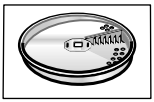
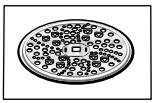
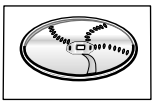
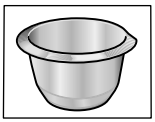
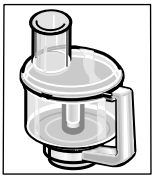
CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.
En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico.
Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.
La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.
GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH.
Exija su identificación.
MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

Accesorio opcional

	**MUZ5ZP1** Exprimidor de cítricos	Para exprimir naranjas, limones, limas o pomelos.
	**MUZ5FW1** Picadora de carne	Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.
	**MUZ45LS1** Juego de discos finos (3 mm), gruesos (6 mm)	Para la picadora MUZ5FW1. Los discos finos para preparar pasteles y cremas, los gruesos para salchichas y bacón.
	**MUZ45SV1** Accesorio para repostería	Para la picadora MUZ5FW1. Con plantilla metálica para cuatro pastas diferentes.
	**MUZ45RV1** Accesorio para rallar	Para la picadora MUZ5FW1. Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos asentados o secos.

	**MUZ45FV1** Accesorio tamizador de frutas	Para la picadora MUZ5FW1. Para preparar purés de bayas, excepto frambuesas, tomates y escaramujos; elimina automáticamente los tallos y las pepitas de las grosellas, por ejemplo.
	**MUZ45PS1** para cortar patatas crudas.	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.
	**MUZ45AG1** Disco para cortar verduras orientales	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.
	**MUZ45RS1** Disco rallador, grueso	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.
	**MUZ45KP1** Disco para rallar patatas a la suiza	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.
	**MUZ5ER2** Recipiente de mezcla, de acero inoxidable	En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.
	**MUZ5MX1** Jarra batidora de plástico	Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas y nueces o picar hielo.
	**MUZ5MM1** Miniprocesador	Para picar hierbas aromáticas, verdura, manzanas y carne, y rallar zanahorias, nabos, queso nueces y chocolate frío.

En caso de que algún accesorio no estuviera incluido en el equipo de su aparato, lo podrá adquirir en el comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Índice

Para sua segurança 108
Panorâmica do aparelho 109
Utilização 110
Limpeza e manutenção 114
Arrumação 114
Ajuda em caso de anomalias 114
Exemplos de utilização 115
Reciclagem 117
Condições de garantia 117
Acessórios especiais 117

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.

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 de acordo com as determinações e para as quantidades e tempos de preparação normais para o sector doméstico. Não ultrapassar as quantidades máximas indicadas.
Por favor, leia completa e atentamente as instruções de serviço e guarde-as em lugar seguro. A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.
No caso do aparelho mudar de dono, as instruções de serviço devem acompanhá-lo.
Estas instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, **Fig. M**). O aparelho não carece de manutenção.

Para sua segurança

Indicações gerais de segurança

⚠ Perigo de choque eléctrico!
Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características.
Utilizar o aparelho apenas em interiores.
Utilizar apenas, se o cabo eléctrico e a máquina não apresentarem danos.
Manter as crianças afastadas do aparelho.
Não utilizar o aparelho sem vigilância.
Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
Desligar a ficha da tomada, após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha ou em caso de avaria.
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

Não tocar nas peças em rotação.
Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (5, 8).
Não alterar a posição do braço móvel, enquanto o aparelho estiver ligado. Aguardar que o accionamento esteja completamente parado.
Não mergulhar o aparelho base em água, nem o limpar sob água corrente.
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.
Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.

i Indicação importante
Substituir ferramentas/acessórios só depois do accionamento completamente parado – depois de desligado, o accionamento ainda gira por inércia durante alguns momentos.

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».

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.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações. **Fig. A**

Aparelho

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.

MUM52..:
0/off = Stop
M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.
Fases **1–4**, velocidade de funcionamento:
1 = Rotação baixa – lento,
4 = Rotação elevada – rápido.

MUM54../MUM56..:
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 (MUM54../56..)**
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 especial *)**
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

10 **Arrumação do cabo**
MUM52../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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1–4	1–7
			1–4	1–7
			1–2	1–3
2	7	*	–	–
3	6		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9		3–4	5–7
	7		3–4	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
Os valores de referência para a velocidade de trabalho recomendados nestas instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.

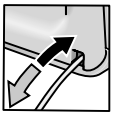
Indicação importante

Estas instruções de serviço incluem um autocolante com os valores de referência para a velocidade de trabalho 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**).

MUM52../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.

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

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:
  Primeiro, misturar na fase 1 (1), depois seleccionar a fase 7 (4)
- Vara para bater claras em castelo:
  Fase 7 (4), envolver os ingredientes na fase 1 (1)
- Vara para massas pesadas:
  Primeiro, iniciar a mistura dos ingredientes na fase 1 (1) e amassar na fase 3 (2)

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.

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 (3).
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 (2) ou 4 (3).
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 (4).

Disco de raspar – médio/fino



para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.
Processamento na fase 7 (4).

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 acciona-mento 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 de discos reversíveis, há que ter atenção para que a face pretendida fique a apontar 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.

Indicação: 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 acciona-mentos em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só pode trabalhar completamente montado e com a tampa de protecção 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 oscilante 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 encaixada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

Adicionar ingredientes (Fig. J-8)

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingre-dientes

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 produtos de limpeza abrasivos. As superfícies exteriores podem sofrer danos.

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.

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, por 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 anomalias

Perigo de ferimentos
Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

Indicação importante para MUM54../MUM56..
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»)!

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
- Colocar o selector rotativo na posição **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 (4), (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 (4) 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 (4) com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 1 (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 (1), depois, mais ca. de 3–4 minutos na fase 7 (4).

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 ca. de ½ minuto na fase 1 (1), depois, mais ca. de 2–3 minutos na fase 6 (3).

A partir de 500 g. de farinha:

- Com a vara para massas pesadas, amassar durante ca. de ½ minuto na fase 1 (1) e, depois, 3–4 minutos na fase 3 (2).

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 (2).

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa batida



Receita base
300 g de farinha
3 ovos
se necessário, juntar 1–2 (10–20 g) colheres de sopa de água fria

- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos na fase 3 (2) até formar uma massa.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa para pão



Receita base
750 g de farinha
2 pacotinhos de fermento em pó
2 colheres de chá de sal
450–500 ml de água quente
Trabalhar todos os ingredientes durante cerca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, cerca 4–5 minutos na fase 3 (2) com as varas para massas pesadas

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 (2) ou 4 (3), durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 7 (4) 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 (4) no copo misturador.

Reciclagem



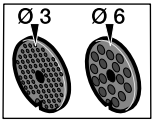
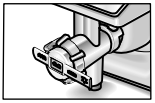
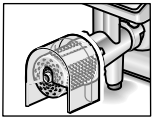
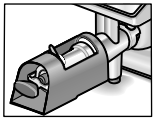
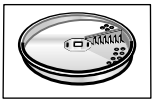
Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

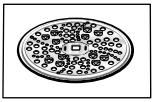
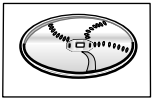
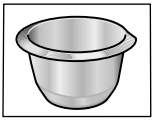
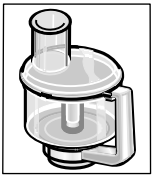
Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

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.

Acessórios especiais

	**MUZ5ZP1** Espremedor de citrinos	Para espremer laranjas, limões e toranjas.
	**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.
	**MUZ5MX1** Adaptador 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.

Direitos reservados quanto a alterações.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας 119
Με μια ματιά 120
Χειρισμός 122
Καθαρισμός και φροντίδα 125
Φύλαξη 126
Αντιμετώπιση βλαβών 126
Παραδείγματα εφαρμογών 127
Απόσυρση 128
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ 128
Ειδικά εξαρτήματα 130

Σας ευχαριστούμε 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.

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 σύμφωνα με την αρμόζουσα χρήση και για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβαίνετε τις προδιαγραφόμενες μέγιστες ποσότητες.
Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε καλά.
Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.
Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.
Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (**Εικόνα Ⓜ**). Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

Για την ασφάλειά σας

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ***Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!***
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 τροφοδοτικό καλώδιο δεν παρουσιάζουν βλάβες.
Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.
Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν κατατοπιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φις από την πρίζα.
Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνεται μόνον 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 στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη.
Η συσκευή επιτρέπεται για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με καπάκια προστασίας κίνησης (5, 8).
Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή μεσα σε νερό ούτε να την καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
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.
Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Σημαντική υπόδειξη
Αλλάζετε τα εργαλεία/εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την απενεργοποίηση η κίνηση περιστρέφεται για κάμποσο χρόνο ακόμα.

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".

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.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες. **Εικόνα A**

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.
MUM52..:
O/**off** = Στοπ
M = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.
Βαθμίδα **1–4**, ταχύτητα λειτουργίας:
1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά
4 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα
MUM54../MUM56..:
O/**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 (MUM54../56..)
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
MUM52../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.

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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1–4	1–7
			1–4	1–7
			1–2	1–3
2	7	*	–	–
3			2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9		3–4	5–7
	7		3–4	5–7

***** Τοποθέτηση/αφαίρεση του εργαλείου ανάδευσης, εργαλείου χτυπήματος και εργαλείου ζυμώματος. Πρόσθεση μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας.

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

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων.
Για συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 4 βαθμίδων θα βρείτε τις τιμές κάθε φορά σε παρενθέσεις μετά από αυτές.
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**).

MUM52../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:
  Ανακατεύετε πρώτα στη βαθμίδα 1 (1), επιλέξτε μετά τη βαθμίδα 7 (4)
– Εργαλείο χτυπήματος:
  Βαθμίδα 7 (4), απαλό ανακάτεμα στη βαθμίδα 1 (1)
– Εργαλείο ζυμώματος:
  Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1 (1), ζύμωμα στη βαθμίδα 3 (2)

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 χωρίς μπολ

Κίνδυνος τραυματισμού

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.

Κίνδυνος τραυματισμού

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 (3).
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 (2) ή 4 (3).
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 τη μεριά για χοντρό τρίψιμο στη βαθμίδα 7 (4).

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 7 (4).

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού.

Εργασία με τον κόφτη διαρκείας **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 J**

- 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 J-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 πλένονται 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 για την MUM54../MUM56..

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.
- Μειωστε 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
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στο **0**/**off**.
- Φέρτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.
- Ενενεργοποιήστε τη συσκευή (βαθμίδα 1).
- Απενενεργοποιήστε 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 (4) (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 (4) 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 (4) με το εργαλείο χτυπήματος.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 (1) και προσθέστε ανακατεύοντας προσεκτικά το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ κουταλιά-κουταλιά εντός περ. ½ έως 1 λεπτού.

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 (1), κατόπιν ανακατέψτε τα επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 7 (4) 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
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 (1), κατόπιν ανακατέψτε τα επί περ. 2–3 λεπτά στη βαθμίδα 6 (3) με το εργαλείο ανάδευσης.

Από 500 g αλεύρι
- Ζυμώστε τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 (1) με το εργαλείο ζυμώματος, ζυμώστε κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 3 (2).

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 (2) με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορά 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 (2).

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού



Βασική συνταγή
750 g αλεύρι
2 φακελάκια ξηρή μαγιά
2 κ. γλ. αλάτι
450–500 ml ζεστό νερό
Δουλέψτε όλα τα υλικά περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, μετά περ. 4–5 λεπτά στη βαθμίδα 3 (2) με το εργαλείο ζυμώματος.

Μαγιονέζα



2 αβγά
2 κ.τ. μουστάρδα
¼ l λάδι
2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού ή ξύδι
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα ζάχαρη
Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Δουλέψτε τα υλικά (εκτός από το λάδι) μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 3 (2) ή 4 (3) στο μίξερ.
- Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 7 (4), 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 (4).

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 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

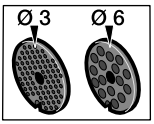
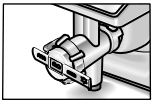
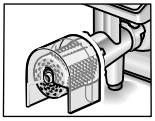
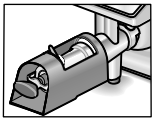
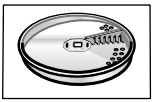
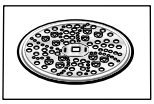
Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

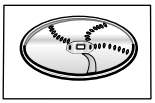
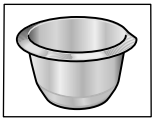
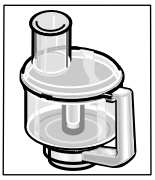
Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Ειδικά εξαρτήματα

	**MUZ5ZP1** Στύφτης εσπεριδοειδών	Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.
	**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.
	**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.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için 132
Genel bakış 133
Kullanılması 134
Cihazın temizlenmesi ve bakımı 138
Muhafaza edilmesi 138
Arıza durumunda yardım 139
Kullanım örnekleri 139
Giderilmesi 141
Garanti koşulları 141
Özel aksesuar 141

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.

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 üretildiği amaç için, evde işlenilen miktar ve süreler için kullanınız. İşlediğiniz miktarlarda, öngörülmüş olan azami miktarları aşmayınız.
Kullanma kılavuzunu lütfen itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.
Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.
Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, (**Resim M**). Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Kendi güvenliğiniz için

Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

⚠ *Elektrik çarpma tehlikesi!*

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.
Sadece elektrik kablosunda ve cihazda herhangi bir hasar yoksa kullanınız. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.
Cihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız.
Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımı hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.
Cihaz her kullandığınızda işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.
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

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız.
Cihaz güvenlik açısından sadece kullanılmayan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (5, 8) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.
Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.
Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altında temizlemeyiniz.
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.
Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.

i Önemli not

Aleti/Aksesuarı sadece tahrik (motor) duruyorken değiştiriniz – Tahrik (motor), cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder.

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.

Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat: Dönen bıçaklar.



Dikkat: Dönen aletler! Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız. **Resim A**

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.
MUM52..:
0/**off** = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
Kademe **1**–**4**, Çalışma hızı:
1 = Düşük devir sayısı – Yavaş
4 = Yüksek devir sayısı – Hızlı
MUM54../MUM56..:
0/**off** = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
Kademeler **1**–**7**, çalışma hızı:
1 = Düşük devir sayısı – Yavaş
7 = Yüksek devir sayısı – Hızlı

4 İşletme göstergesi (MUM54../56..)
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 durumunda 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
MUM52../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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	5–7

* Çırpma, karıştırma ve yoğurma uçlarının takılması/çıkarılması; Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi

Kullanılması

Yaralanma tehlikesi!
Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.

Dikkat!
Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumunda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız.
Cihazı içi boş çalıştırmayınız.
Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız. Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

- Cihaz ve aksesuarları ilk kez kullanılmadan önce iyice temizlenmelidir, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Önemli not

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerleri, parantez içinde diğer değerlerin pişinde göreceksiniz.

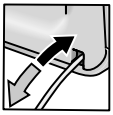
Bu kullanma kılavuzunda, aletlerin ya da aksesuarların kullanılması halinde cihazın çalışma hızı için geçerli kılavuz değerleri içeren bir çıkartma bulunmaktadır.

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**).

MUM52../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 (1) karıştırınız, sonra kademe 7'yi (4) seçiniz
– Çırpma teli:
Kademe 7 (4), diğer malzemelere karıştırmak çin kademe 1 (1)
– Yoğurma kancası:
Önce kademe 1'de (1) karıştırınız, sonra kademe 3'de (2) 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 korumaResim 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 (3) 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 (2) veya 4 (3) kademesinde 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 (4). kademede raspalayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte 

Çiğ patates, sert peynir (örn. parmıcan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.
İşleme 7 (4) 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.

Öneri: 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.

MUM54../MUM56.. için önemli bilgi

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.

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 "Kullanım 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** (kapalı) 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.

Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Kullanım örnekleri

Kremşanti



100 g–600 g
- Kremayı 1½–4 dakika süreyle 7 (4) kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.

Yumurta akı



1–8 yumurtanın akı
- Yumurta akını 4–6 dakika süreyle 7 (4) kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.

Bisküvi hamuru



Temel 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 (4) kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.

- Döner şalteri 1 (1) kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık – 1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayasız hamur



Temel 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 (1) karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 7 (4) kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifenin 1,5 misli

Poğaça hamuru




Temel 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 (1) karıştırınız. Sonra yaklaşık 2–3 dakika 6 (3) 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 (2) kademesinde yoğurma kancası ile yoğurunuz.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayalı hamur



Temel 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 (2) kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifenin 1,5 misli

Makarna hamuru



Temel tarif
300 g un
3 yumurta
İhtiyaca göre, 1–2 çorba kaşığı (10–20 g) soğuk su

- Tüm malzemeleri yakl. 3–5 dakika 3 (2) kademede bir hamur oluşacak şekilde karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli

Ekmek hamuru



Temel tarif
750 g un
2 paket kuru maya
2 çay kaşığı tuz
450–500 ml sıcak su

Tüm malzemeleri yakl. dakika 1 kademesinde, sonra yakl. 4–5 dakika yoğurma kancası ile 3 (2) kademesinde işleyiniz.

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 (2) veya 4 (3) kademesinde mikser içinde işleyiniz.
- Mikseri kademe 7'e (4) 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 (4) kademesinde karıştırınız.

Giderilmesi



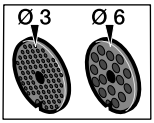
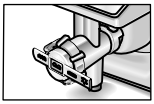
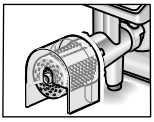
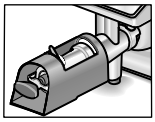
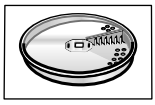
Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

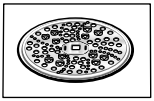
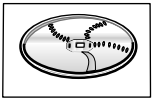
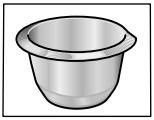
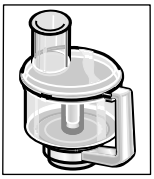
Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

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.

Özel aksesuar

	**MUZ5ZP1** Narenciye sıkma ünitesi	Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmak için kullanılır.
	**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 art 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.

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

Spis treści

Zapewnienie bezpieczeństwa pracy 145
Opis urządzenia 146
Obsługa 147
Czyszczenie i pielęgnacja 151
Przechowywanie 151
Usuwanie drobnych usterek 151
Przykłady zastosowania 152
Usuwanie opakowania
i zużytego urządzenia 153
Warunki gwarancji 154
Wyposażenie dodatkowe 154

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Do użytkowania o charakterze podobnym do domowego należy np. używanie urządzenia na zapleczach sklepów, w biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.
Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego. Nie przerabiać większej ilości produktów niż podana ilość dopuszczalna.
Instrukcję obsługi proszę przeczytać uważnie i starannie ją przechowywać.
Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.
Instrukcję obsługi proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.
Instrukcja obsługi opisuje rożne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **rysunek M**).
Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Zapewnienie bezpieczeństwa pracy

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

⚠ ***Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!***

Urządzenie podłączać do gniazdka sieciowego, którego parametry zgodne są z podanymi na tabliczce znamionowej i tak eksploatować.
Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach.
Nie podłączać urządzenia, jeżeli elektryczny przewód zasilający lub urządzenie są uszkodzone.
Urządzenie należy przechowywać z dala od dzieci.
Włączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze i użytkowaniu urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.
Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie, lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
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 specjaliście o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Nigdy nie dotykać wirujących elementów urządzenia.
Ze względów bezpieczeństwa urządzenie można włączać tylko wtedy, gdy nieużywane napędy zasłonięte są pokrywkami ochronnymi (5, 8).
Nie zmieniać położenia wychylnego ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone. Zaczekać aż napęd całkowicie się zatrzyma.

Urządzenia podstawowego nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.
Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.
Używać tylko jedno narzędzie lub wyposażenie.
Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.

Ważna wskazówka

Narzędzia/wyposażenie można zmieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest całkowicie nieruchomy – po wyłączeniu napęd pracuje jeszcze krótki czas.

Systemy zabezpieczające

Zabezpieczenie włączania

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 przerwania dopływu prądu urządzenie pozostaje w stanie włączonym, jednakże po wznowieniu dopływu prądu silnik nie zacznie pracować. 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 obrabianych na raz.

Sposób postępowania w przypadku zadziałania któregoś systemu zabezpieczającego opisany jest w rozdziale „Usuwanie drobnych usterek“.

Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Proszę przestrzegać wskazówek w instrukcji obsługi.



Uwaga! Obracające się noże.



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

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.
MUM52..:
0/off = stop
M = włączenie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.
Zakresy **1–4**, prędkość robocza:
1 = niska liczba obrotów – powoli,
4 = wysoka liczba obrotów – szybko.
MUM54../MUM56..:
0/off = stop
M = włączenie 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 (MUM54../56..)
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 oraz
– wyciskarki do owoców cytrusowych (wyposażenie dodatkowe *).
Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę osłaniającą napęd.

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

8 Pokrywa osłaniająca napęd miksera
9 Napęd miksera (wyposażenie dodatkowe *)
Jeżeli mikser nie jest używany, należy nałożyć pokrywę ochronną napędu miksera.
10 Schowek dla elektrycznego przewodu zasilającego
MUM52../MUM54..: Przewód elektryczny zwinąć w schowku
MUM56..: Automatyczny zwijacz przewodu elektrycznego

Miska z wyposażeniem
11 Miska do mieszania ze stali szlachetnej
12 Pokrywa

Końcówki
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 Pokrywka
24 Lejek

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

Pozycje robocze — Rysunek E

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.
- Ramię odchylić do żądanej pozycji, aż do zatrzasku.

Pozycja	Napęd		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	5–7

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

Obsługa

Niebezpieczeństwo zranienia!
Wtyczkę włożyć 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 rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja".

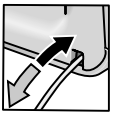
Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi, odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym.
Dla urządzeń z czterostopniowym przełącznikiem obrotowym, wartości orientacyjne podane są w nawiasach.
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

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć/odwinąć elektryczny przewód zasilający (**rysunek D**)

MUM52../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 zablokowany.
Zmniejszanie długości wyciągniętego elektrycznego przewodu zasilającego:
Przewód elektryczny lekko pociągnąć i zwolnić aby zwinął się do żądanej długości.
Następnie ponownie lekko pociągnąć i powoli puścić przewód elektryczny jest zablokowany.

Uwaga!

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

- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.

Miska i narzędzia

Niebezpieczeństwo zranienia 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 napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótki czas i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi. Ramię urządzenia przekręcać dopiero po zatrzymaniu się narzędzia.
Ze względów bezpieczeństwa urządzenie można włączać tylko wtedy, gdy nieużywane napędy zasłonięte są pokrywkami 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 ramię urządzenia odchylić do pozycji **2**.



- Nałożyć miskę:
  - nałożyć miskę nachyloną do przodu, a następnie równo postawić,
  - przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzasku.
- Zależnie od zadania włożyć do napędu (aż do zatrzasku) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania ciasta.
  Wskazówka:
  Przy zakładaniu haka do zagniatania, przekręcić odgraniacz ciasta, aby hak mógł zatrzasnąć (**rysunek E–4b**).
- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przerobienia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji **1**.



- Nałożyć pokrywę.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

Zaleca się:

- Końcówka do mieszania:
  najpierw zamieszać składniki na zakresie 1 (1), następnie nastawić na zakres 7 (4).
- Końcówka do ubijania:
  zakres 7 (4), domieszanie składników na zakresie 1 (1).
- Hak do zagniatania:
  najpierw zamieszać składniki na zakresie 1 (1), następnie zagniatać na zakresie 3 (2).

Dodawanie składników

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



- Włożyć składniki.

Po pracy

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



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

Rozdrabniacz

Niebezpieczeństwo zranienia

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 montować rozdrabniacza na korpusie urządzenia.
Rozdrabniacz eksploatować tylko w przedstawionych pozycjach roboczych.

Ochrona przed przeciążeniem Rysunek F

Wał napędowy rozdrabniacza wyposażony jest w nacięcie (miejsce 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 na plasterki owoców i warzyw.
Obrabiać na zakresie 5 (3).
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).
Obrabiać na zakresie 3 (2) lub 4 (3).
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 (4).

Tarcza do tarcia – średnio



do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan), oziębionej czekolady i orzechów.
Obrabiać na zakresie 7 (4).

Uwaga!

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

Zastosowanie rozdrabniacza Rysunek G

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji **2**.



- Nałożyć miskę:
  - nałożyć miskę nachyloną do przodu, a następnie równo postawić,
  - przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzasku.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić 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.
- Przełącznik obrotowy nastawić na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wsypowy i popychać popychaczem.

Uwaga!

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

Wskazówka: 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

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Rozdrabniacz przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Pokrywę przekręcić 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 zranienia ostrymi nożami miksera/ 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 sparzenia!

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

Uwaga!

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

Zastosowanie miksera **Rysunek J**



- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji **4**.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć pojemnik miksera (oznaczenie na uchwycie na oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu.
- Włożyć składniki.
  Maksymalna ilość płynnych składników = 1,25 litra; maksymalna ilość pieniących 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.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

Dodawanie składników (rysunek J-8)

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki,

albo

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

albo

- płynne składniki dodać poprzez lejek.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Mikser przekręcić 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. Powierzchnia urządzenia może 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 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 części 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 wymyć rozrdrabniacz.

Czyszczenie miksera

Niebezpieczeństwo zranienia 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 odatkiem 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 zranienia!

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

Rysunek K

- Końcówki 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 zranienia!

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

Ważna wskazówka dla MUM54../MUM56..

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
Urządzenia nie włącza się.
Środki zaradcze
- Sprawdzić dopływ prądu.
- Sprawdzić wtyczkę.
- Sprawdzić ramię urządzenia. We właściwej pozycji? W zatrzasku?
- Mikser lub miskę przekręcić aż do oporu.
- Założyć pokrywę miksera i przekręcić aż do oporu.
- Pokrywki osłaniające napędy założyć 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
- Pokrętło wyłącznika nastawić na **0/off**.
- Ramię wychylne ustawić w pozycji **1**.
- Włączyć urządzenie (zakres 1).
- Ponownie wyłączyć urządzenie.
- Narzędzie pozostaje 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 od 1,5 do 4 minut na zakresie 7 (4) (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 (4).

Ciasto biszkoptowe



Przepis podstawowy
2 jajka
2–3 łyżki gorącej wody
100 g cukru
1 paczka 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 (4), aż do mocnego spienienia.
- Przełącznik obrotowy przełączyć na zakres 1 (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 paczka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
200–250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)
500 g mąki
1 paczka proszku do pieczenia
125 ml mleka
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1 (1), następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 7 (4).

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 (1), następnie ok. 2–3 minuty na zakresie 6 (3).

Od 500 g mąki:

- Składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1 (1), następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 3 (2).

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 suszonych drożdży
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 (2).

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 (2).

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe



Przepis podstawowy
750 g mąki
2 paczki drożdży suszonych
2 łyżeczka 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 (2).

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) zamieszać kilka sekund w mikserze na zakresie 3 (2) lub 4 (3).
- Następnie przełączyć mikser na zakres 7 (4), dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo mieszać, 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 (4).

Usuwanie opakowania i zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/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.

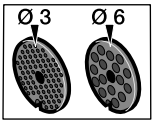
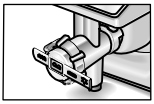
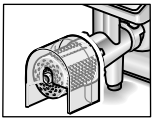
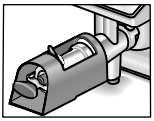
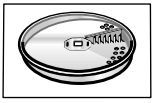
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Prowadzący zbieranie, w tym 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.

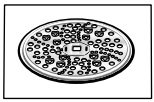
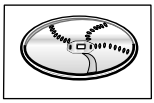
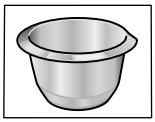
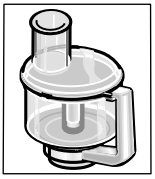
Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.
Dokładne informacje otrzymacie 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".

Wyposażenie dodatkowe

	**MUZ5ZP1** Wyciskarka do owoców cytrusowych	Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejpfrutów.
	**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.
	**MUZ5MX1** Kubek miksujący z tworzywa sztucznego	Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.
	**MUZ5MM1** Multimixer	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.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében 156
A készülék részei 157
A készülék kezelése 158
Tisztítás és ápolás 161
Tárolás 161
Segítség üzemzavar esetén 162
Alkalmazási példák 162
Ártalmatlanítás 163
Garanciális feltételek 164
Különleges tartozék 164

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

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 rendeltetésszerűen, és a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja.
Az előírt maximális mennyiségeket ne lépje túl.
Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást, és gondosan őrizze meg.
A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.
Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.
A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivitelű készülékek leírását (lásd modell választékot is, **M ábra**). A készülék nem igényel karbantartást.

Az Ön biztonsága érdekében

Általános biztonsági előírások

⚠ Áramütés veszélye!
A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.
A készülék csak zárt térben használható.
A csatlakozóvezetéknek és a készüléknek sérülésmentesnek kell lennie.
Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.
Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékossággal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.
A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, mielőtt elhagyja a helyiséget ill. a készülék meghibásodása esetén húzza ki a hálózati csatlakozót.
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

Ne nyúljon a forgó alkatrészekhez.
Biztonsági okokból a készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók (5, 8) védőfedéllel vannak lezárva.
A lengőkar állását ne változtassa meg, ha a készülék be van kapcsolva.
A meghajtómű teljes leállását meg kell várni.
Az alapkészüléket soha ne merítse vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt.
A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.
Egyidejűleg csak egy szerszámot, ill. tartozékot használjon.
A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki.

i Fontos tudnivaló
A szerszámot/tartozékot csak akkor cserélje ki, ha a hajtómű teljesen leállt (kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig még forog).

Biztonsági rendszerek

Bekapcsolásgátló
Lásd: „Munkapozíciók” táblázat
A készülék az **1. és 3. pozícióban** 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 készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése


Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.


Vigyázat! Forgó kések!


Vigyázat! Forgó szerszámok! Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

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.
MUM52..:
0/off = stop
M= pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.
1–4 fokozat, munkasebesség:
1 = alacsony fordulatszám – lassú,
4 = magas fordulatszám – gyors.
MUM54../MUM56..:
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 (MUM54../56..)
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 (kiegészítő tartozék *)
Ha nem használja a készüléket, helyezze fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét.

10 Kábel tárolása
MUM52../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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 	 	2–4 2–4	3–7 3–7
4	9  7 	 	3–4 3–4	5–7 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 első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás".

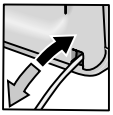
Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak.
A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek mindig zárójelben szerepelnek.
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**).

MUM52../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 a **1**-es pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

Javaslatunk:
- Keverőszár: először 1-es fokozaton használja (bekeverés), azután állítsa 7-es (4-es) fokozatra
- Habverőszár: 7-es (4-es) fokozattal indítsa, majd 1-es (1-es) fokozatra kapcsolja vissza
- Dagasztószár:
  először 1-es (1-es) fokozaton keverje össze, majd 3-as (2-es) fokozaton dagasszon

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 az 5-ös (3-as) 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-as (2-es) vagy 4-es (3-as) fokozaton.
Jelölés a forgó-őrlőtárcsán:
„2" durva őrlési oldalhoz
„4" finom őrlési oldalhoz

Figyelem!

A forgó-őrlőtárcsa nem alkalmas dió reszeléséhez. Puha sajtot csak a durva oldalával 7-es (4-es) fokozaton reszeljen.

Őrlőtárcsa – közepes finomságú



nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához.
Feldolgozás az 7-es (4-es) 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 a **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.

Hasznos tanács: 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.

Turmixfeltét

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

- 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 (J-8 ábra)

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

Hasznos tanács: 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.

Hasznos tanács: A pl. sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat 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 tanács: 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 útmutatás a MUM54../ MUM56.. készülékhez

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 (4-es) fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságától függően) a habverőszárral verje fel.

Tojásfehérje-hab

1–8 tojásfehérje
- A tojásfehérjét 4–6 percig 7-es (4-es) fokoza-ton 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 (4-es) fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1-es fokozatra (1) 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 (1-es) fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 7-es (4-es) fokozaton.

Maximális mennyiség: 1,5 x az 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 (1-es) fokozaton, azután kb. 2–3 percig a 6-os (3-as) fokozaton.

500 g-nál nagyobb lisztmennyiség esetén:

- A dagasztószárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es (1-es) fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 3-as (2-es) 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 az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–6 percig a 3-as (2-es) fokozaton.

Maximális mennyiség: 1,5 x az 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-as (2-es) 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 az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 4–5 percig a 3-as (2-es) fokozaton.

Majonéz



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

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 3-as (2-es) vagy 4-es (3-as) fokozaton dolgozza fel a turmixgépben.
- A turmixgépet kapcsolja a 7-es (4-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 turmixfeltétbe.
- Adja hozzá a mézet, és keverje 7-es (4-es) fokozaton 15 másodpercig.

Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, 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.

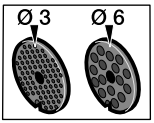
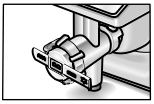
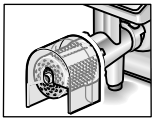
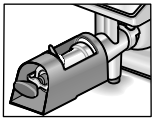
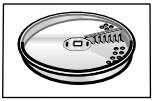
Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

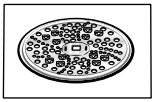
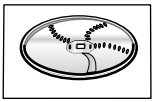
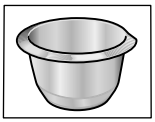
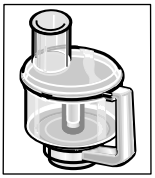
Garanciális feltételek

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.

Különleges tartozék

	**MUZ5ZP1** Citrus-gyümölcsprés	Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.
	**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 automatikus 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.
	**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

A módosítás jogát fenntartjuk.

Зміст

Для Вашої безпеки 166
Короткий огляд 167
Використання 169
Чищення та догляд 172
Зберігання 173
Допомога у разі неполадок 173
Приклади для використання 174
Утилізація 175
Гарантійні умови 175
Спеціальні комплектуючі елементи . . 176

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр, використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.
Використовуйте прилад лише за призначенням для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам. Не перевищуйте рекомендованої максимальної кількості.
Будь ласка, прочитайте уважно інструкцію з використання та зберігайте її дбайливо. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.
Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.
Дана інструкція з використання описує різні моделі (дивіться також огляд моделей, **малюнок** Ⓜ).
Прилад не потребує технічного догляду.

Для Вашої безпеки

Загальні вказівки з техніки безпеки

⚠ ***Небезпека удару струмом!***
Прилад підключати та експлуатувати лише у відповідності із технічними даними, зазначеними на табличці.
Лише для використання в закритих приміщеннях.
Користуйтеся приладом лише за умови відсутності пошкоджень електропроводу та приладу.
Тримайте прилад поодаль від дітей.
Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.
Не допускайте експлуатації приладу особами (в т. ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвиненими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.
Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, перед чисткою, при виході із приміщення та у разі дефекту.
Не тягніть шнур через гострі краї та гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків.
Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Не торкайтеся обертових деталей.
Експлуатація приладу допускається лише за умови дотримання вимог безпеки, згідно яких приводи, що не використовуються, повинні бути закритими захисними кришками (5, 8).
Не рухайте важіль, поки прилад ввімкнений. Зачекайте повної зупинки приводу.
Ніколи не занурюйте головний блок приладу в воду та ніколи не мийте його під проточною водою.

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами.
При використанні аксесуарів дотримуйтеся доданих інструкцій з використання.
Одночасно можна користуватися лише однією насадкою або одним аксесуаром.
Для вмикання та вимикання приладу користуйтеся лише перемикачем.

> **Важлива вказівка**
> Насадки/аксесуари міняти лише після повної зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення.

Системи безпеки

Блокування проти ввімкнення
Дивіться таблицю «Робочі положення».
Прилад вмикається в **пол. 1 та 3** лише тоді:
– коли чаша (11) вставлена і повернута в зафіксоване положення та
– захисна кришка приводу блендера (8) закрита.

Блокування повторного ввімкнення
Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим, але двигун не заводиться пізніше при подачі струму.
Для повторного ввімкнення установіть перемикач на **0/off**, а потім ввімкніть.

Захист від перевантаження
В разі активованого захисту від перевантаження, двигун вимикається самостійно під час експлуатації.
Це може бути спричинене одночасною переробкою занадто великої кількості продуктів.

Заходи в разі ввімкнення системи безпеки описані в розділі «Допомога при неполадках».

Пояснення символів на приладі та аксесуарах


Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.


Обережно! Обертові ножі.


Обережно! Обертові насадки! Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками. Малюнок A

Основний блок приладу

1 Кнопка розблокування

2 Поворотний важіль
Функція «Easy Armlift» для підтримання руху важелю доверху (дивіться «Робочі положення»).

3 Перемикач
Після вимкнення (положення **0/off**) прилад автоматично приходить в оптимальне положення для зміни насадок.
MUM52..:
0/off = стоп
M = Імпульсний режим з найвищою швидкістю, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
Ступені **1–4**, робоча швидкість:
1 = низька швидкість обертання повільно,
4 = висока швидкість обертання швидко.
MUM54../MUM56..:
0/off = стоп
M = Імпульсний режим з найвищою швидкістю, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
Ступені **1–7**, робоча швидкість:
1 = низька швидкість обертання повільно,
7 = висока швидкість обертання швидко.

4 Індикаторне табло (MUM54../56..)
Світиться під час роботи (перемикач на **M** або **1–7**).
Блимає в разі неполадок в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу, дивіться розділ «Допомога при неполадках».

5 Захисна кришка приводу
Щоб зняти, натисніть на захисну кришку приводу ззаду і зніміть.

6 Привід для
– багатофункціональної нарізки і
– преса для цитрусових (Спеціальні комплектуючі елементи *).
Закрийте привід захисною кришкою, якщо Ви ним не користуєтеся.

7 Привід для насадок (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для вимішування) і м'ясорубки (Спеціальні комплектуючі елементи *)
8 Захисна кришка приводу блендера
9 Привід для блендера (Спеціальні комплектуючі диски *)
Закрийте привід захисною кришкою, якщо Ви ним не користуєтеся.
10 Відсік для кабелю
MUM52../MUM54..: Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.
MUM56..: Автоматичне змотування кабелю.

Чаша з аксесуарами
11 Чаша із високоякісної сталі
12 Кришка

Насадки
13 Вінчик-мішалка
14 Вінчик-збивалка
15 Гачок для вимішування з відхилювачем тіста
16 Підставка для аксесуарів
Для зберігання насадок і ріжучих дисків.

Багатофункціональна нарізка
17 Штовхач
18 Кришка з трубкою для заповнення інгредієнтів
19 Ріжучі диски
19a двосторонній диск для різання – крупно/дрібно
19b двостороння шатківниця – крупно/дрібно
19c двостороння тертка – середньо
20 Вал для дисків
21 Корпус з випускним отвором

Міксер *
22 Чаша блендера
23 Кришка
24 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити через магазин або службу сервісу.

Робочі положення Малюнок B

Увага!
Експлуатуйте прилад лише за умови, що аксесуари/насадки вставлені до правильного приводу та в правильному робочому положенні у відповідності із цією таблицею.
Важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

Вказівка
Поворотний важіль устаткований функцією «Easy Armlift», яка підтримує рух поворотного важелю доверху.

Установка робочого положення
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль.
Підтримайте рух рукою.
- Поверніть важіль в бажане положення так, щоб він зайшов в паз.

Положення	Привід		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1–4	1–7
			1–4	1–7
			1–2	1–3
2	7	*	–	–
3	6		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9		3–4	5–7
	7		3–4	5–7

* Установка/Знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки, гачка для вимішування. Додавання великої кількості продуктів для переробки.

Використання

⚠ *Небезпека отримання травм!*

Вмикайте вилку до розетки лише після закінчення підготовки приладу до роботи.

⚠ *Увага!*

Експлуатуйте прилад лише з аксесуарами/ насадками в робочому положенні.
Не експлуатуйте прилад порожнім.
Тримайте прилад та його комплектуючі подалі від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чищення та догляд».

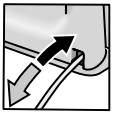
i Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації установки робочої швидкості зазначені для приладів з перемикачем на 7 швидкостей. Установки для приладів з перемикачем на 4 швидкості наведені поряд в дужках.
Дана інструкція з експлуатації містить наклейку з установками робочої швидкості приладу при використанні насадок та аксесуарів.
Ми рекомендуємо приклеїти цю наклейку на прилад (**Малюнок C**).

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній та чистій поверхні.
- Вийміть кабель (**Малюнок D**).

MUM52../MUM54..
Відсік для кабелю:
Витягніть кабель до бажаної довжини.



MUM56..
Автоматичне змотування кабелю:
Витягніть кабель одним рухом до бажаної довжини (макс. 100 см) та відпустіть повільно; кабель зупиниться на місці.



Скорочення робочої довжини кабелю:
Потягніть злегка за кабель, а потім змотайте його до бажаної довжини. Потім знову злегка потягніть за кабель та відпустіть повільно; кабель зупиниться на місці.

Увага!

Не перекручуйте кабель під час його змотування.
Не вкладайте кабель від руки в приладах з автоматичним змотуванням.
Якщо кабель застопориться, його слід повністю вийняти, а потім знову змотати.

- Ввімкніть вилку до розетки.

Чаша і приладдя

⚠ *Небезпека поранення обертовими насадками*

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи. Під час роботи кришка (12) повинна бути обов'язково закритою!

⚠ *Небезпека поранення обертовими насадками*

Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися та зупиняється в положенні для зміни насадок. Важіль рухати лише після повної зупинки насадки.
Експлуатація приладу допускається лише за умови дотримання вимог безпеки, згідно яких приводи, що не використовуються, повинні бути закритими захисними кришками (5, 8).

⚠ *Увага!*

Використовуйте чашу лише для роботи з цим приладом.

Вінчик-мішалка (13)
для перемішування тіста, напр, здобного тіста



Вінчик-збивалка (14)
для збивання яєчних білків, вершків та легких видів тіста, напр, бісквітного тіста



Гачок для замішування (15)
для вимішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр, родзинок, шоколадних пластівців)



Робота з чашею та насадками

Малюнок E

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.



- Вставте чашу:
  - вставте чашу нахиленою вперед та установіть рівно,
  - поверніть проти годинної стрілки до фіксації в пазу.
- В залежності від мети переробки приєднайте до приводу вінчик-мішалку, вінчик-збивалку чи гачок для замішування так, щоб насадка чутно зайшла в паз.

  Вказівка:
  Поверніть відхилювач тіста на гачку для замішування так, щоб гачок міг ввійти в паз (**Малюнок E–4b**).
- Завантажте продукти для переробки до чаші.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **1**.



- Закрийте кришку.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

Наша порада:

– вінчик-мішалка:
  спочатку перемішувати на ступені 1 (1), потім ввімкнути ступінь 7 (4)
– вінчик-збивалка:
  ступінь 7 (4), підмішувати на ступені 1 (1)
– Гачок для замішування:
  спочатку перемішувати на ступені 1 (1), вимішувати на ступені 3 (2)

Додавання продуктів

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Завантажте продукти через отвір для завантажування в кришці.
  або
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.



- Завантажте інгредієнти.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.



- Вийміть насадку із приводу.
- Вийміть чашу.
- Почистіть всі елементи, дивіться «Чищення та догляд».

Багатофункціональна нарізка



Небезпека поранення

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для різання. Брати диски для різання лише за краї!
Вставляйте і знімайте багатофункціональну нарізку лише після повної зупинки приводу, вийнявши попередньо вилку із розетки.
Не встромляйте рук до трубки для заповнення.

Увага!

Багатофункціональну нарізку використовувати лише у повністю зібраному вигляді. Нарізку ніколи не збирати на основному приладі і багатофункціональну нарізку використовувати лише в зазначеному робочому положенні.

Захист від перевантаження F

Щоб попередити значні пошкодження виробу в разі перевантаження багатофункціональної нарізки, на приводному валу багатофункціональної нарізки зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження привідний вал зламується в цьому місці. Новий вал для дисків з привідним валом можна придбати в службі сервісу.

Двосторонній диск для різання – крупно/дрібно



для нарізання фруктів та овочів.
Переробка на ступіні 5 (3).
Позначення на двосторонньому диску для різання:
«1» – сторона для нарізання товстими скибками
«3» – сторона для різання тонкими шарами

Увага!

Двосторонній диск для різання не придатний для різання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду. Варену, тверду картоплю різати лише холодною.

Двостороння шатківниця – крупно/дрібно



для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр, пармезан).
Переробка на ступіні 3 (2) або 4 (3).
Позначення на двосторонній шатківниці:
«2» – сторона для крупного шаткування
«4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир різати лише на стороні для крупного шаткування на ступіні 7 (4).

Двостороння тертка – середньо



для тертки сирої картоплі, твердого сиру (напр, пармезан), охолодженого шоколаду та горіхів.
Переробка на ступіні 7 (4).

Увага!

Двостороння тертка не придатна для тертки м'якого і скибочного сиру.

Робота з багатофункціональною нарізкою **Малюнок C**

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.



- Вставте чашу:
  - вставте чашу нахиленою вперед та установіть рівно,
  - поверніть проти годинної стрілки до фіксації в пазу.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **3**.



- Зніміть захисну кришку з приводу багатофункціональної нарізки (**Малюнок C**-5a).
- Тримайте вал для дисків за нижній кінець, при цьому обидва зубці повинні показувати доверху.
- Бажаний диск для нарізання або шаткування покладіть обережно на зубці вала для дисків (малюнок **C**-6a). Прослідкуйте, щоб двосторонній диск лежав бажаною стороною доверху.
- Візьміть вал для дисків за нижній кінець і вставте в корпус (малюнок **C**-6b).
- Закрийте кришку (зверніть увагу на позначку) і поверніть за годинною стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну нарізку на привід так, як зображено на малюнку **C**-8, і поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Перемикач встановити на рекомендованій ступіні.
- Продукти для переробки закласти в трубку для заповнення інгредієнтів і підштовхнути штовхачем.

Увага!

Уникати накопичування нарізаних продуктів перед випускним отвором для продуктів.

Порада: Для рівномірних результатів тонкі продукти нарізайте, складаючи пучками.

Вказівка: У разі затиснення продуктів переробки в нарізці кухонний комбайн слід виключити, штепсельну вилку витягнути із розетки, зачекати зупинки приводу, зняти з нарізки кришку і вийняти продукти із трубки для заповнення інгредієнтів.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Нарізку повернути проти годинної стрілки і зняти.
- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.
- Вийміть вал для дисків разом із диском. Для цього натисніть пальцем знизу на привідний вал (**Малюнок H**).
- Прочистити деталі.

Міксер

Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!

Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера! Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приводу! Перед початком роботи блендер слід обов'язково повністю зібрати і закрити кришкою.

Небезпека опіків!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Міксер може зіпсуватися.
Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду).
Не вмикайте порожнього блендера.

Робота з блендером **Малюнок J**

- Натисніть на кнопку розблокування і установіть поворотний важіль в положенні **4**.



- Зніміть захисну кришку приводу блендера.
- Вставте чашу блендера (позначка на ручці повинна сходитися з позначкою на основному блоці) і поверніть проти годинної стрілки до упору.
- Завантажте інгредієнти.
  максимальна кількість рідини = 1,25 літр; максимальна кількість пінистої або гарячої рідини = 0,5 літр; оптимальна кількість твердих продуктів для переробки = 50–100 грам.
- Закрийте кришку і поверніть її проти годинної стрілки до упору в носику кришки блендера.
  Кришка повинна бути зафіксованою в пазові.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

Додавання продуктів (**Малюнок J-8**)

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Зняти кришку і додати інгредієнти

або

- Вийняти воронку і додати тверді інгредієнти поступово через отвір для додавання компонентів

або

- Залийте рідкі продукти через воронку.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Поверніть блендер за годинною стрілкою та зніміть його.

Порада: Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання.

Чищення та догляд

Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Чищення головного блоку приладу

Небезпека враження електричним током!

Ніколи не занурюйте головний блок приладу в воду та ніколи не тримайте його під проточною водою.
Не застосовуйте ніяких парових машин для чистки.

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протріть головний блок приладу вологою ганчіркою. За потреби можна користуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Чищення чаші та аксесуарів

Чашу та аксесуари можна мити в посудомийній машині.
Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, це може призвести до їх сталої деформації під час миття!

Чищення багатофункціональної нарізки

Всі деталі нарізки можна мити в посудомийній машині.
Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки деяких продуктів, напр, моркви, налийте трохи харчової олії на тканину і протріть нею багатофункціональну нарізку (тільки не ріжучі диски). Після цього нарізку сполоснути.

Чищення блендера

Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножа блендера оголеними руками.

Келих, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.
Порада: Для чистки блендера після переробки рідин часто необов'язково знімати його з приладу.
Для цього налийте трохи води з миючим засобом до установленого на приводі блендера. Ввімкніть блендер на декілька секунд (ступінь M). Вилийте полоскальну воду та сполосніть блендер чистою водою.

Важлива вказівка

Підставку для приладдя почистіть за потреби. Дотримуйтеся рекомендацій з догляду в підставці.

Зберігання

Небезпека отримання травм!

Якщо Ви не користуєтеся приладом, то вийміть вилку із розетки.

Малюнок K

- Покладіть насадки і ріжучі диски до підставки для приладдя.
- Зберігайте підставку для приладдя в чаші.
- Щодо зберігання в оригінальній упаковці дивіться, **малюнок L**.

Допомога при неполадках

Небезпека отримання травм!

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Важлива вказівка для MUM54../MUM56..

В разі неполадки в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу блимає індикаторне табло.

Важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.
Спробуйте спочатку усунути виниклу проблему за допомогою наступних вказівок.

Неполадка
Прилад не вмикається.
Усунення неполадки
- Перевірте подачу струму.
- Перевірте штепсельну вилку.
- Проконтролюйте важіль. Чи правильне положення? Чи зафіксований в пазу?
- Блендер чи чашу поверніть до упору.
- Закрийте кришку блендера та поверніть її до упору.
- Закрийте захисними кришками приводи, які не використовуються.
- Захист від повторного ввімкнення активований. Перемкніть прилад на 0/off, а потім назад на бажану ступінь.

Неполадка
Прилад вимикається під час роботи. Ввімкнувся захист від перевантаження. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.
Усунення неполадки
- Вимкніть прилад.
- Зменште кількість перероблюваних продуктів. Не перевищуйте допустимої максимальної кількості продуктів (дивіться «Приклади для використання»)!

Неполадка
Під час роботи приводу мимовільно була натиснута кнопка розблокування. Поворотний важіль піднімається доверху. Привід вимикається, однак, не залишається в положенні для зміни насадок.
Усунення неполадки
- Ввімкніть поворотний перемикач на **0/off**.
- Поворотний важіль приведіть в положення **1**.



- Ввімкніть прилад (ступінь швидкості 1).
- Вимкніть прилад знову.
- Насадка залишається в положенні для зміни насадок.

Неполадка
Блендер не починає працювати або зупиняється під час роботи, привід «гудить». Ніж заблокований.
Усунення неполадки
- Вимкніть прилад та витягніть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть блендер та усуньте перешкоду.
- Вставте блендер знову.
- Ввімкніть прилад.

Важлива вказівка

Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку.

Приклади для використання

Збиті вершки



100 г–600 г

- Вершки збивайте вінчиком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступені 7 (4) (в залежності від кількості та властивостей вершків).

Яєчний білок



1–8 білків

- Білки збивайте вінчиком-збивалкою 4–6 хвилин на ступені 7 (4).

Бісквітне тісто



Основний рецепт
2 яйця
2–3 ст. л. гарячої води
100 г цукру
1 пакетик ванільного цукру
70 г борошна
70 г крохмалю
можна розпушувач тіста

- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) прибл. 4–6 хвилин збивати в піну вінчиком-збивалкою на ступіні 7 (4).
- Перемикач включити на ступінь 1 (1) і додавати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½–1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Здобне тісто



Основний рецепт
3–4 яйця
200–250 г цукру
1 пучка солі
1 пакетик ванільного цукру або шкірка ½ лимону
200–250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
500 г борошна
1 пакетик розпушувача тіста
125 мл молока

- Перемішайте вінчиком-мішалкою всі інгредієнти прибл. ½–1 хвилини на ступені 1 (1), а потім прибл. 3–4 хвилини на ступені 7 (4).

Максимальна кількість: 1,5 x основний рецепт

Пісочне тісто




Основний рецепт
125 г масла (кімнатної температури)
100–125 г цукру
1 яйце
1 пучка солі
трохи шкірки лимону або ванільного цукру
250 г борошна
можна розпушувач тіста

- Перемішайте за допомогою віничка-мішалки всі інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступіні 1 (1), а потім прибл. 2–3 хвилини на ступіні 6 (3).

Для 500 г борошна і більше:

- Вимішайте гачком для вимішування інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1 (1), а потім прибл. 3–4 хвилини на ступені 3 (2).

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Дріжджове тісто



Основний рецепт
500 г борошна
1 яйце
80 г жиру (кімнатної температури)
80 г цукру
200–250 мл теплого молока
25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів
шкірка ½ лимону
1 пучка солі

- Вимішайте гачком для вимішування всі інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1, а потім прибл. 3–6 хвилин на ступені 3 (2).

Максимальна кількість: 1,5 x основний рецепт

Тісто для локшини



Основний рецепт
300 г борошна
3 яйця
в залежності від потреби 1–2 ст. л. (10–20 г) холодної води

- Замішайте тісто із інгредієнтів прибл. 3–5 хвилин на ступені 3 (2).

Максимальна кількість: 1,5 x основний рецепт

Тісто для хліба



Основний рецепт
750 г борошна
2 пакетика сухих дріжджів
2 ч. л. солі
450–500 мл теплої води
Вимішайте гачком для вимішування всі інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1, а потім прибл. 4–5 хвилини на ступені 3 (2).

Майонез



2 яйця
2 ч. л. гірчиці
¼ л олії
2 ст. л. лимонного соку або оцту
1 пучка солі
1 пучка цукру
Інгредієнти повинні мати однакову температуру.

- Перемішайте інгредієнти (крім олії) декілька секунд на ступіні 3 (2) або 4 (3) в блендері.
- Міксер переключити на ступінь 7 (4) і заливати повільно олію через воронку – збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

Майонез використайте якнайшвидше й не зберігайте його.

Медова бутербродна маса



30 г вершкового масла (із холодильника 7 °C)
190 г меду (із холодильника 7 °C)

- Вершкове масло поділіть на маленькі шматочки та покладіть до блендера.
- Додайте мед та збивайте 15 секунд на ступені 7 (4).

Утилізація



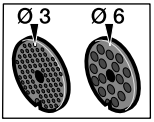
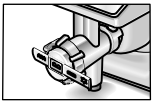
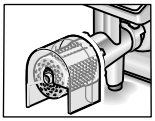
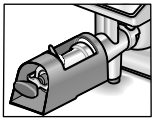
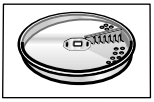
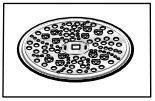
Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

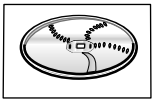
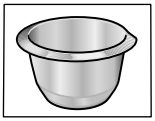
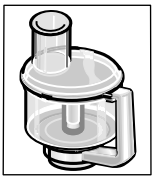
За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.
Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.
Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Спеціальні комплектуючі елементи

	**MUZ5ZP1** Прес для цитрусових	Для вичавлювання соку із апельсинів, лимонів і грейпфрутів.
	**MUZ5FW1** М'ясорубка	Для подрібнення свіжого м'яса для фаршу або страв із фаршу.
	**MUZ45LS1** Набір решіток з малими отворами (3 мм), з великими отворами (6 мм)	Для м'ясорубки MUZ5FW1. з малими отворами для паштетів та бутербродних мас, з великими отворами для жарених ковбас і сала.
	**MUZ45SV1** Насадка для печива	Для м'ясорубки MUZ5FW1. З металевим шаблоном для 4 різних форм печива.
	**MUZ45RV1** Насадка-тертка	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булок.
	**MUZ45FV1** Насадка-прес для фруктів	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Для приготування мусу із плодів, крім малини, помідорів і шипшини. Автоматично видаляє водночас черешки і кісточки плодів, напр, смородини.
	**MUZ45PS1** Диск для нарізання картоплі фрі	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для нарізання сирої картоплі для картоплі фрі.
	**MUZ45AG1** Диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.
	**MUZ45RS1** Крупна тертка	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для натирання сирої картоплі, напр, для дерунів чи книдлів.

	**MUZ45KP1** Диск для дерунів	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для натирання сирої картоплі для картопляних млинців чи дерунів, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.
	**MUZ5ER2** Чаша із високо-якісної сталі	В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 750 г.
	**MUZ5MX1** Насадка-блендер із пластмаси	Для приготування напоїв, пюре із фруктів і овочів, майонезу, для подрібнення фруктів і горіхів, для наколювання льоду.
	**MUZ5MM1** Мультіблендер	Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса, для натирання моркви, редьки і сиру, для натирання горіхів і охолодженого шоколаду.

Комплектуючі елементи, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазині або в службі сервісу.

Внесення змін не виключається.

Содержание

Для Вашей безопасности 178
Комплектный обзор 179
Эксплуатация 181
Чистка и уход 185
Хранение 185
Помощь при устранении неисправностей 186
Примеры использования 186
Утилизация 188
Гарантийные условия 188
Специальные принадлежности 188

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.
Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях. Применение в бытовых условиях включает использование, напр., в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование электроприбора гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений.
Данный электроприбор можно использовать только по назначению и перерабатывать с его помощью только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Количество перерабатываемых продуктов не должно превышать максимально допустимого количества, указанного в этой инструкции.
Прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации и положите ее на хранение в надежное место. Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора.
При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

В данной инструкции описываются кухонные комбайны различных моделей (смотрите также обзор различных моделей кухонных комбайнов, **Рисунок** Ⓜ). Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании.

Для Вашей безопасности

Общие указания по технике безопасности

⚠ ***Опасность поражения электрическим током!***

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.
Этот электроприбор рассчитан на использование только в закрытых помещениях.
Электроприбором можно пользоваться, только если сетевой шнур и сам электроприбор не имеют повреждений.
Не подпускайте детей близко к электроприбору.
Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.
Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.
Вилку из розетки следует извлекать каждый раз после использования прибора, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.
Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.
Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию. Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей сервисной службы.

Указания по технике безопасности для данного прибора

Не прикасайтесь к вращающимся деталям.
Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (5, 8).
Пока электроприбор включен, поворотный кронштейн нельзя переводить в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.
Основной блок электроприбора нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.
Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями. При использовании принадлежностей следует руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки этого бытового электроприбора.
Одновременно использовать можно только одну насадку или принадлежность.
Выключайте и включайте прибор только с помощью поворотного выключателя.

Важная информация

Насадки/принадлежности менять только после полной остановки привода – привод продолжает двигаться еще некоторое время спустя после выключения.

Системы безопасности

Блокировка включения

см. таблицу «Рабочие положения»
Прибор включается в **пол. 1 и 3** только в том случае:
– если чаша (11) вставлена и повернута в зафиксированное положение и
– защитная крышка привода миксера (8) закрыта.

Блокировка повторного включения

При подаче тока после отключения кухонный комбайн включается, но двигатель не начинает работать.
Перед тем, как снова включить прибор, установите выключатель на **0/off**, и только после этого включайте.

Защита от перегрузки

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Это могло произойти в результате одновременной переработки большого количества продуктов.
Как себя вести при срабатывании одной из систем безопасности, описано в разделе «Помощь при устранении неисправностей».

Разъяснение символов на приборе и принадлежностях


Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.


Осторожно!
Вращающиеся ножи.


Осторожно!
Вращающиеся насадки!
Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками. **Рисунок A**

Основной блок

1 Кнопка разблокировки

2 Поворотный кронштейн
Функция «Easy Armlift» для поддержки движения кронштейна вверх (см. «Рабочие положения»).

3 Поворотный выключатель
После выключения (положение **0/off**) прибор автоматически приходит в оптимальное положение для смены насадок.
MUM52..:
0/off = выключено,
M = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.
Положения **1–4** = скорость работы:
1 = самое низкое число оборотов – медленная скорость,
4 = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.

MUM54../MUM56..:
0/off = выключено,
M = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.
Положения **1–7** = скорость работы:
1 = самое низкое число оборотов – медленная скорость,
7 = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.

4 Индикатор рабочего состояния (MUM54../56..)
Светится во время работы (поворотный выключатель на **M** или **1–7**). Мигает в случае ошибок в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или неисправности прибора, смотрите раздел «Помощь при устранении неисправностей».

5 Защитная крышка для привода
Чтобы снять защитную крышку привода, нажмите на нее сзади и снимите.

6 Привод для
– универсальной резки и
– пресса для цитрусовых (Специальные принадлежности *).
Если Вы не пользуетесь этими приспособлениями, то закрывайте привод защитной крышкой.

7 Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, крюк для теста) и мясорубки (Специальные принадлежности *)

8 Защитная крышка для привода блендера

9 Привод для блендера (Специальные принадлежности *)
Если Вы не пользуетесь блендером, то накройте привод крышкой.

10 Отсек для сетевого шнура
MUM52../MUM54..: Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения
MUM56..: Приспособление для автоматической намотки электрошнура

Смесительная чаша с принадлежностями

11 Смесительная чаша из нержавеющей стали

12 Крышка

Насадки

13 Венчик для перемешивания

14 Венчик для взбивания

15 Крюк для теста с отделителем

16 Сумка для принадлежностей
Для хранения насадок и режущих дисков.

Универсальная резка

17 Толкатель

18 Крышка с загрузочным стволом

19 Диски-измельчители
19a Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики
19b Двусторонний диск-терка – с большими/маленькими отверстиями
19c Диск-терка – с отверстиями средней величины

20 Держатель дисков

21 Корпус с выпускным отверстием

Блендер *

22 Стакан блендера

23 Крышка

24 Воронка

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки прибора, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

Рабочие положения **Рисунок B**

⚠ ***Внимание!***
Кухонный комбайн можно включать только после того, как насадки/ принадлежности были прикреплены, согласно приведенной ниже таблице, к правильному приводу в правильной позиции и переведены в рабочее положение.
Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.

Указание:
Поворотный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая поддерживает движение поворотного кронштейна вверх.

Установка в рабочее положение

- Нажмите на кнопку разблокировки и начните перемещение поворотного кронштейна.
  Поддержите движение рукой.
- В необходимом Вам рабочем положении поворотный кронштейн должен зафиксироваться.

Положение	Привод		Кухонный комбайн MUM52...	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7 	*	–	–
3	6 		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	5–7

* Установка/снятие венчиков для перемешивания и взбивания и крюка для теста; добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов.

Эксплуатация

Опасность травмирования!

Вставьте вилку в розетку только после полного окончания подготовки прибора к работе.

Внимание!

Начинайте пользоваться кухонным комбайном только после перевода принадлежностей/насадок в рабочее положение.
Нельзя включать пустой кухонный комбайн.

Прибор и принадлежности нельзя подвергать воздействию источников тепла.
Детали нельзя использовать в микроволновой печи.

- Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

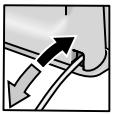
Важная информация

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации установки рабочей скорости указаны для приборов с поворотным выключателем на 7 скоростей. Установки для приборов с поворотным выключателем на 4 скорости приведены рядом в скобках.
Данная инструкция по эксплуатации содержит наклейку с установками рабочей скорости прибора при использовании насадок или принадлежностей. Мы рекомендуем приклеить эту наклейку к поверхности прибора (**рисунок C**).

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур (**рисунок D**).

MUM52../MUM54..
Отделение для сетевого шнура:
извлеките сетевой шнур на нужную длину.



MUM56..
Приспособление для автоматической намотки электрошнура:
потянув за шнур, извлеките его за один раз на необходимую Вам длину (макс. 100 см) и затем медленно отпустите: сетевой шнур зафиксируется.



Уменьшение рабочей длины сетевого шнура:
слегка потяните за шнур и дайте ему намотаться до необходимой Вам длины. Затем снова слегка потяните за шнур и медленно отпустите: сетевой шнур зафиксируется.

Внимание!

При заправке сетевого шнура его нельзя перекручивать.
У кухонных комбайнов с автоматической намоткой сетевого шнура его нельзя заправлять вручную. Если сетевой шнур заклинило, то извлеките его полностью и затем дайте ему намотаться.

- Вставьте вилку в розетку.

Смесительная чаша и насадки

Не исключена опасность травмирования о вращающиеся насадки

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Работайте только с закрытой крышкой (12)!
Заменяйте насадки только после полной остановки привода: после выключения привод еще некоторое время работает по инерции и затем останавливается в положении замены насадок.
Переводить поворотный кронштейн в другое положение можно только после полной остановки насадки.
Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (5, 8).

Внимание!

Используйте смесительную чашу только для работы с этим прибором.

Венчик для перемешивания (13)



используется для перемешивания теста, например, сдобного теста

Венчик для взбивания (14)



используется для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста, например, бисквитного

Крюк для теста (15)



для замешивания тяжелого теста и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок)

Выполнение работ с использованием смесительной чаши и насадок

Рисунок E

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**2**».



- Установка смесительной чаши:
  - наклоните смесительную чашу вперед и затем установите ее на комбайн,
  - поверните ее против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или крюк для теста.

  Указание:
  При установке крюка для теста поворачивайте отделитель до тех пор, пока насадка не зафиксируется (**рисунок E–4b**).
- Загрузите в чашу предназначенные для переработки компоненты.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**1**».



- Накройте крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Наша рекомендация:

– Венчик для перемешивания: сначала замешивание на 1-й (1) скорости, затем перемешивание на 7-й (4) скорости
– Венчик для взбивания: 7-я (4) скорость, добавление компонентов на 1-й (1) скорости
– Крюк для теста: сначала перемешивание на 1-й (1) скорости, затем замешивание на 3-й (2)

Дозагрузка компонентов

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Выполните дозагрузку компонентов через отверстие в крышке.

  или
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**2**».



- Загрузите продукты.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**2**».



- Извлеките насадку из привода.
- Снимите смесительную чашу.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

Универсальная резка

Не исключена опасность травмирования

Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков.
Диски-измельчители можно брать только за края!
Устанавливать/снимать универсальную резку можно только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки.
Не опускайте рук в загрузочный ствол.

Внимание!

Универсальную резку можно использовать только в полностью собранном виде.
Ее нельзя собирать на основном блоке кухонного комбайна.
Используйте универсальную резку только в указанном рабочем положении.

Защита от перегрузки **Рисунок F**

Чтобы предотвратить значительные повреждения изделия во время перегрузки универсальной резки, приводной вал универсальной резки снабжен насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки приводной вал сломается в этом месте.
Новый держатель дисков с приводным валом можно прибрести в службе сервиса.

Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики



для нарезания овощей и фруктов.
Переработка продуктов проводится на скорости 5 (3).
Обозначения на двустороннем дискешинковке:
«1» – сторона для нарезания продуктов на толстые ломтики
«3» – сторона для нарезания продуктов на тонкие ломтики

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не предназначен для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада.
Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

Двусторонний диск-терка – с большими/маленькими отверстиями



для натирания овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан). Переработка на 3-й (2) или 4-й (3) скорости.
Обозначения на двустороннем дискетерке:
«2» – сторона с большими отверстиями
«4» – сторона с маленькими отверстиями

Внимание!

Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов.
Мягкий сыр можно натирать (на 7-й (4) скорости) только на стороне с крупными отверстиями.

Диск-терка – с отверстиями средней величины



для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.
Переработка продуктов проводится на скорости 7 (4).

Внимание!

Диск-терка не предназначен для натирания и ломтевого сыра.

Работа с универсальной резкой **Рисунок G**



- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**2**».
- Установка смесительной чаши:
  – наклоните смесительную чашу вперед и затем установите ее на комбайн,
  – поверните ее против часовой стрелки до фиксации.



- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**3**».
- Снимите защитную крышку с привода универсальной резки (**рисунок G**-5a).
- Возьмите держатель дисков за нижний конец, при этом оба зубца должны показывать вверх.

- Установите желаемый диск для резки или шинковки осторожно на зубцы держателя дисков (рисунок **G**-6a). Устанавливая двусторонние диски, следите за тем, чтобы нужная сторона находилась сверху.
- Возьмите держатель дисков за нижний конец и вставьте в корпус (рисунок **G**-6b).
- Насадить крышку (обратите внимание на метку) и поверните по часовой стрелке до упора.
- Установите универсальную резку на приводе так, как изображено на рисунке **G**-8, и поверните ее по ходу часовой стрелки до упора.
- Установите поворотный выключатель на рекомендуемую скорость.
- Загрузите продукты для переработки в загрузочный ствол, для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.

Внимание!

Постарайтесь избегать скопления большого количества измельченных продуктов в выходном отверстии.

Рекомендация: Для получения равномерных результатов тонкие продукты рекомендуется резать, складывая пучками.

Указание: В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке – выключите кухонный комбайн, извлеките вилку из розетки, дождитесь полной остановки привода, снимите крышку с универсальной резки и освободите загрузочный ствол от продуктов.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поверните универсальную резку против часовой стрелки и снимите.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите держатель дисков вместе с диском. Для этого нажмите на приводной вал снизу пальцем (**рисунок H**).
- Проведите чистку деталей.

Блендер

Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускайте руку в блендер, установленный на основной блок! Блендер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода. Блендером можно пользоваться только тогда, когда он находится в собранном виде и закрыт крышкой.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В блендер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить.
Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда).
Миксер не должен работать вхолостую.

Работа с блендером **Рисунок J**

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите кронштейн в положение «**4**».



- Снимите с привода блендера защитную крышку.
- Установите стакан блендера (метка на ручке должна совпадать с меткой на основном блоке) и поверните против часовой стрелки до упора.
- Загрузите продукты.
  максимальное количество жидкости = 1,25 литра; максимальное количество пенящейся или горячей жидкости = 0,5 литра;
  оптимальное количество для переработки твердых продуктов = 50–100 грамм.
- Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора в ручке миксера.
  Крышка должна зафиксироваться в пазе.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Дозагрузка компонентов (рисунок J-8))

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты

или

- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки

или

- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поверните блендер по часовой стрелке и снимите его.

Рекомендация: лучше всего помыть блендер сразу после использования.

Чистка и уход

Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Чистка основного блока

Опасность поражения электрическим током!

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде. Нельзя пользоваться пароочистителем.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок кухонного комбайна и защитные крышки приводов влажной тканью. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать между находящейся в посудомоечной машине посудой, так как они в процессе мытья могут окончательно деформироваться!

Чистка универсальной резки

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.
Рекомендация: Для устранения красного налета после переработки таких продуктов, как, например, морковь, налейте немного пищевого растительного масла на ткань и протрите ею универсальную резку (только не режущие диски). После этого помойте универсальную резку.

Чистка блендера

Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

За нож блендера нельзя браться голой рукой.

Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.
Рекомендация: Для чистки миксера после переработки жидкостей зачастую его необязательно снимать с прибора. Для этого в установленный на комбайн блендер добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную. Затем включите блендер на несколько секунд (положение M). Затем вылейте раствор моющего средства и промойте блендер в чистой водой.

Важная информация

Почистите сумку для принадлежностей при необходимости. Обратите внимание на рекомендации по уходу в сумке.

Хранение

Опасность травмирования!

Извлеките вилку из розетки, если Вы не пользуетесь прибором.

Рисунок K

- Уложите насадки и режущие диски в сумку для принадлежностей.
- Храните сумку для принадлежностей в смесительной чаше.
- Для хранения в оригинальной упаковке см. **рисунок L**.

Помощь при устранении неисправностей

Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлеките вилку из розетки.

Важное указание для MUM54../MUM56..

В случае ошибки в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или неисправности прибора мигает индикатор рабочего состояния.

Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.
Попытайтесь сначала устранить возникшую проблему с помощью нижеприведенных указаний.

Неисправность
Электроприбор не включается.
Устранение
- Проверьте, не отключили ли электроэнергию.
- Проверьте сетевую вилку.
- Проверьте поворотный кронштейн: в правильном положении? зафиксирован?
- Поверните блендер или смесительную чашу до упора.
- Закройте блендер крышкой и поверните ее до упора.
- Закройте защитными крышками неиспользуемые приводы.
- Активировано устройство защиты от повторного включения. Переведите выключатель в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость.

Неисправность
Кухонный комбайн выключается во время использования. Сработало устройство защиты от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.
Устранение
- Выключите прибор.
- Сократите количество перерабатываемых продуктов.
  Не превышайте допустимого максимального количества продуктов при переработке (смотрите «Примеры использования»)!

Неисправность
Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки.
Поворотный кронштейн поднимается вверх. Привод выключается, однако, не остается в положении для замены насадок.
Устранение
- Установите поворотный выключатель на **0/off**.
- Поворотный кронштейн приведите в положение **1**.



- Включите прибор (скорость 1).
- Выключите прибор снова.
- Насадка остается в положении для замены насадок.

Неисправность
Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.
Устранение
- Выключите кухонный комбайн и извлеките вилку из розетки.
- Снимите блендер и уберите препятствие.
- Снова установите блендер на основной блок.
- Включите прибор.

Важная информация

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Примеры использования

Взбитые сливки



100–600 г
- Взбивайте сливки от 1,5 до 4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания.

Взбитые белки



От 1 до 8 яичных белков
- Взбивайте белки от 4 до 6 минут на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания.

Бисквитное тесто



Основной рецепт
2 яйца,
2–3 ст. л. горячей воды,
100 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,

70 г муки,
70 г крахмала,
при необх. немного химического разрыхлителя теста.

- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Затем переведите поворотный выключатель на 1-ю скорость (1) и в течение 0,5–1 минуты по столовой ложке добавляйте в смесь просеянные муку и крахмал.

Максимальное количество теста:
2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное тесто



Основной рецепт
3–4 яйца,
200–250 г сахара,
1 щепотка соли,
1 пакетик ванильного сахара или цедра с половины лимона,
200–250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры),
500 г муки,
1 пакетик химического разрыхлителя теста,
125 мл молока.

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью венчика для взбивания на 1-й (1) скорости, а затем в течение 3–4 минут на 7-й (4) скорости.

Максимальное количество теста:
1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное песочное тесто



Основной рецепт
125 г сливочного масла (комнатной температуры),
100–125 г сахара,
1 яйцо,
1 щепотка соли,
немного лимонной цедры или ванильного сахара,
250 г муки,
при необх. немного химического разрыхлителя теста.

- Все компоненты перемешивайте с помощью венчика для перемешивания приблизительно полминуты на 1-й (1) скорости, а затем в течение ок. 2–3 минут – на 6-й (3) скорости.

Начиная с 500 г муки:

- перемешивайте тесто с помощью крюка для теста примерно полминуты на 1-й (1) скорости, затем в течение примерно 3–4 минут на 3-й (2) скорости.

Максимальное количество теста:
2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Дрожжевое тесто



Основной рецепт
500 г муки,
1 яйцо,
80 г жира (комнатной температуры),
80 г сахара,
200–250 мл теплого молока ,
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,
цедра с половины лимона,
1 щепотка соли.

- Все компоненты полминуты перемешивайте с помощью крюка для теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–6 минут на 3-й (2) скорости.

Максимальное количество теста:
1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Тесто для лапши



Основной рецепт
300 г муки,
3 яйца,
по необходимости 1–2 ст. ложки (10–20 г) холодной воды.

- Перемешивайте все ингредиенты от 3 до 5 минут на 3-й (2) скорости до получения однородного теста.

Максимальное количество теста:
1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Тесто для хлеба



Основной рецепт
750 г муки
2 пакетика сухих дрожжей
2 ч. л. соли,
450–500 мл теплой воды
Все компоненты перемешивайте с помощью крюка для теста примерно в течение полминуты на 1-й скорости, а затем примерно в течение 4–5 минут на 3-й (2) скорости.

Майонез



2 яйца,
2 ч. ложки горчицы,
¼ л растительного масла,
2 ст. ложки лимонного сока или столового уксуса,
1 щепотка соли,
1 щепотка сахара.
Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Перемешивайте в блендере компоненты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на 3-й (2) или 4-й (3) скорости.
- Переключите блендер на 7-ю (4) скорость и медленно вливайте масло через воронку. Взбивайте все вместе до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Приготовленный майонез не следует долго хранить.

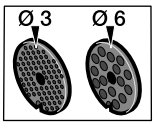
Медовая бутербродная масса



30 г сливочного масла (из холодильника, 7 °C)
190 г меда (из холодильника, 7 °C)

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки и положите его в блендер.
- Добавьте мед и взбивайте все в течение 15 секунд на 7-й (4) скорости.

Специальные принадлежности

	**MUZ5ZP1** Пресс для цитрусовых	Для выжимания сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	**MUZ5FW1** Мясорубка	Для измельчения свежего мяса для приготовления фарша или блюд из фарша.
	**MUZ45LS1** Комплект формовочных дисков с мелкими отверстиями (3 мм), с крупными отверстиями (6 мм)	Для мясорубки MUZ5FW1. С мелкими отверстиями для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями для жареных колбасок и сала.

Утилизация

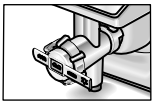
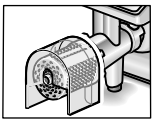
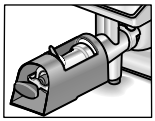
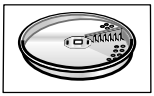
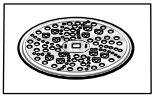
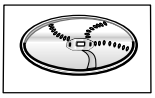
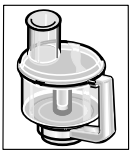


Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Гарантийные условия

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

	**MUZ45SV1** Насадка-шаблон для выпечки	Для мясорубки MUZ5FW1. С металлическими шаблонами для 4 различных форм печенья.
	**MUZ45RV1** Насадка-терка	Для мясорубки MUZ5FW1. Для измельчения орехов, миндаля, шоколада и сухих булок.
	**MUZ45FV1** Насадка-пресс для отжима сока	Для мясорубки MUZ5FW1. Для приготовления мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяет веточки и зернышки, напр., смородины.
	**MUZ45PS1** Диск для картофеля фри	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для нарезания сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.
	**MUZ45AG1** Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни	Для универсальной резки MUZ5DS1. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.
	**MUZ45RS1** Диск-терка для сырых овощей	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.
	**MUZ45KP1** Диск терка/шинковка	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.
	**MUZ5ER2** Смесительная чаша из нержавеющей стали	В чаше можно перерабатывать муку и ингредиенты весом до 750 г.
	**MUZ5MX1** Пластиковая насадка-блендер	Для приготовления напитков, пюре из фруктов и овощей, майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.
	**MUZ5MM1** Мультиблендер	Для измельчения зелени, овощей, яблок и мяса, для натирания моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

Принадлежности, не входящие в комплект поставки, можно приобрести в магазине или в службе сервиса.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и аналогичные им изделия.

АЯ46

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.
Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».
Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия.
Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.
По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: http://www.bsh-service.ru
Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.
Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: http://www.bosch-eshop.ru

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

BOSCH
Разработано для жизни

Адреса сервисных центров на территории России по обслуживанию бытовой техники

http://www.bsh-service.ru

АБАКАН, ИП Кобылянский Роман Сергеевич, 655016, Д. Народов пр-т, д.16, тел: (3902) 26-65-64, факс: (3902) 22-65-64

АЛЬМЕТЬЕВСК, ООО «Альметьевский Сервисный Центр», 423450, Нефтяников ул., д.37, тел: (8553) 38-43-43, 22-17-00, факс: (8553) 38-43-43

АНГАРСК, ПК «Телетон», 665838, 8 микрорайон, д.8-8А, а/я 2849, тел: (3955) 56-03-90

АНЖЕРО-СУДЖЕНСК, ООО «Сервисный центр Регион-Мастер», 652473, ул. Победы, д.2, тел: (38453) 5-20-33, 8-951-594-9898

АПАТИТЫ, ИП Корепанов А.Ю., 184209, ул. Зиновьева, д.22а, тел: (81555) 6-61-06, факс: (81555) 6-61-06

АРЗАМАС, ИП Абросимов Дмитрий Александрович, 607224, 9-е Мая ул., д.4, тел: (83147) 3-07-40, 7-73-82, факс: (83147) 7-73-82

АРМАВИР, ООО «Форет», 352900, ул. Халтурина, д.107, тел: (86137) 73-36-96, факс: (8613) 74-50-00

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Сервисный центр «Мир», 163045, Гагарина ул., д.1, тел: (8182) 27-60-66, 27-55-10, факс: (8182) 27-60-66

АСТРАХАНЬ, ИП Кузнецов Александр Федорович, 414041, Яблочкова ул., д.18, тел: (8512) 36-84-10, 36-83-37, факс: (8512) 36-84-10

АЧИНСК, ИП Кудрин С.Ю., 662150, мкрн. 2, д.6, тел: (39151) 4-42-22, 7-24-21, факс: (39151) 7-24-22

БАЛАКОВО, ИП Барышников Е.В., 413853, ул.Чапаева, д.159А, тел: (8453) 44-10-15, факс: (8453) 44-10-15

БАЛАШОВ, ИП Рыженькина Н.С., 412309, ул. Луначарского, д.102, тел: (9172) 13-17-78

БАРНАУЛ, ООО «Дюд», 656049, Пролетарская ул., д.113, тел: (3852) 63-94-02, факс: (3852) 63-59-88

БАРНАУЛ, ООО «Р.С.Ц.», 656044, Попова ул., д.55, тел: (3852) 48-50-67, факс: (3852) 48-40-67

БЕЛГОРОД, ООО «Выбор-Сервис-Гарантия», 308000, Гражданский пр-т, д.32, тел: (4722) 32-65-92, 32-69-29, 36-92-90, 36-55-16, факс: (4722) 32-69-29

БЕЛОВО, ООО «Активэнерго», 652600, Мирошова ул., 16Б, тел: (38452) 2-82-64

БЕЛОГОРСК, ИП Десятник Н.В., 676850, ул. Ленина, д.43, тел: (41641) 2-52-02

БЕРЕЗНИКИ, ООО «Рембытторгтехника», 618419, ул. Л.Толстого, д.76 а, тел: (3424) 23-71-61, факс: (3424) 27-55-61

БИЙСК, ИП Будникова С.Н., 659300, ул. Революции, 90, тел: (3854) 32-91-75, 8-983-172-7390, факс: (3854) 32-91-75

БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Амурский сервисный центр», 675000, ул. Октябрьская, 135, тел: (4162) 55-52-62, факс: (4162) 33-36-38

БОГУЧАНЫ, ООО «Сервис центр №03», 663430, ул. Ленина, д.119, тел: (39162) 2-14-73, 2-16-35

БРАТСК, ООО «ЦПС-Ирбис», 665720, ул. Космонавтов, 60, тел: (3953) 46-85-93, 26-80-60, факс: (3953) 46-85-93

БРАТСК, ИП Шмаков Ю.В., 665710, ул. Снежная, д.37а, тел: (3953) 44-91-01, факс: (3953) 44-91-01

БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис», 241035, Станке Димитрова пр-т, д.28, тел: (4832) 41-82-54, факс: (4832) 72-17-42

БУГУЛЬМА, ООО «Компьютерные системы», 423231, Советская ул., д.127А, тел: (85594) 44-20-20, факс: (85594) 44-20-20

ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «ТКТ», 173020, ул. Кочетова, д.23А, тел: (8162) 61-12-00, 33-59-18, факс: (8162) 61-12-00

ВЛАДИВОСТОК, ИП Юзефович В.Г., 690014, Народный проспект, д.11, тел: (4232) 45-52-27

ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, Кости пр-т, д.15, тел: (8672) 25-01-07, факс: (8672) 25-01-07

ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, Строителей пр-т, д.36, тел: (4922) 36-45-18, 36-40-10, факс: (4922) 36-45-19

ВОЛГОГРАД, ООО «Планета Сервис», 400107, ул. Рионская, д.3, тел: (8442) 36-64-20, 36-64-25, 36-64-26, факс: (8442) 36-64-26

ВОЛГОГРАД, ООО «Тоник-Сервис», 400066, Кузнецова ул., д.49, тел: (8442) 27-05-06, факс: (8442) 27-05-07

ВОЛГОГРАД, ООО «Толима», 400082, 50-лет Октября ул., д.17, тел: (8442) 62-93-74, факс: (8442) 62-93-74

ВОЛГОГРАД, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 160024, ул. Северная, д.34, тел: (8172) 28-38-94, 28-38-93, факс: (8172) 28-38-94

ВОРКУТА, ООО «МЕГА», 169300, ул. Чкалова, д.8А, тел: (82151) 6-60-66, факс: (82151) 6-60-66

ВОРОНЕЖ, ИП Михайлов Андрей Игоревич, 394055, Ворошилова пр., д.38А, тел: (4732) 72-36-66, 25-71-72, факс: (4732) 25-92-44

ВОТКИНСК, ООО «Рич-Сервис», 427731, Кирова ул., д.19, тел: (34145) 4-20-02, факс: (34145) 4-20-02

ГРОЗНЫЙ, ООО «Техноплюс», 364029, ул. Ханкальская, д.75, тел: (928) 891-02-86, 024-56-66

ДИВНОГОРСК, ИП Митяев Д.Н., 663090, ул. Школьная, д.31А, тел: (39144) 3-52-65

ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов С.А., 433505, ул. Октябрьская, д.63, тел: (8423) 52-86-59, 59-14-64, факс: (8423) 52-86-59

ЕЙСК, ИП Лаврович Константин Анатольевич, 353688, Маяковского ул., д.55, тел: (86132) 4-35-39, 7-45-40, факс: (86132) 4-35-39

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Бротехника-Сервис», 620146, ул. Бардина, д.28, тел: (3432) 43-98-26, 43-26-11, факс: (3433) 59-50-50

ЕЛЕЦ, ИП Шульгин А.И., 399776, ул. 220-й Стрелковой дивизии, 1а, тел: (4746) 73-72-62, 905-684-66-73, факс: (4746) 76-75-83

ЖЕЛЕЗНОГОРСК, ИП Гречаников А.В., 662978, пр-т Ленинградский, д.21, кв.24, тел: (39197) 7-00-28, 8-908-223-4028, факс: (39197) 7-00-28

ЗЕЛЕНОГРАД, ООО «Пульсар», 124365, г. Зеленоград, корп. 1604, тел: (499) 738-43-33, 717-80-74, факс: (499) 738-43-33

ЗЛАТОУСТ, ООО «Эмпиртехника - Сервис», 456228, ул.Таганайская, д.204, тел: (3513) 65-37-47, факс: (3513) 65-13-56

ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153048, Генерала Хлебникова ул., д.36, тел: (4932) 29-17-38, 29-15-10, 23-76-71, факс: (4932) 29-17-38

ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, ул. К. Маркса, д.393, тел: (3412) 43-16-62, 43-50-64, факс: (3412) 43-16-62

ИЖЕВСК, ООО «Элгуд», 426057, В. Сивкова ул., д.152, тел: (3412) 24-95-19, 77-10-10, факс: (3412) 24-95-13

ИНТА, ИП Нестеровин Я.Н., 169830, ул. Кирова, д.29, тел: (82145) 6-38-19, факс: (82145) 6-38-19

ИРКУТСК, ООО «Комту-Сервис Центр», 664047, Партизанская ул., д.46А, тел: (3952) 20-89-02, 22-27-32, 29-68-08, факс: (3952) 29-10-48

ИРКУТСК, ПК «Телетон», 664081, ул. Пискунова, д.156, тел: (3952) 42-66-27, 53-41-66, факс: (3952) 42-70-15

ИОШКАР-ОЛА, ИП Белов Ю.Н., 424002, ул. Советская, д.173, тел: (8362) 45-73-68, факс: (8362) 45-73-68

КАЗАНЬ, ООО «Городской сервисный центр «Стремонтируем всё», 420032, Красносельщицкая ул., д.92, тел: (843) 555-49-32, 555-49-92, факс: (843) 555-49-32

КАЗАНЬ, ООО «Компания Ваш сервис», 420032, ул. Алафузова, д.10/12, тел: (8432) 90-58-66, 90-34-99, факс: (8435) 54-11-46

КАЗАНЬ, ООО «Пуэло», 420087, Дементьева ул., д.106Б, тел: (8432) 60-04-12, 62-46-14, факс: (8435) 62-46-14

КАЛИНИНГРАД, ООО «РемТехСервис», 236011, Судостроительная ул., д.75, тел: (4012) 30-38-90, факс: (4012) 30-38-90

КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248001, ул. Суворова, 117, стр. 3, тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22, факс: (4842) 54-75-61

КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ, ИП Шадрунов С.А., 623409, ул. Ленина, д.95, тел: (3439) 37-02-03, 8-950-547-1015, факс: (3439) 37-02-03

КАНАШ, ИП Дмитриев Юрий Сергеевич, 429330, Полевая ул., д.20, тел: (83531) 34-16-19, факс: (83531) 34-13-67

КАНСК, ООО «Электросервис-Интернешнл», 663614, ул. Яковенко, д.74, тел: (39161) 2-33-52, 3-87-90, факс: (39161) 3-87-90

КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, Ленина пр-т, д.137/3, тел: (3842) 51-33-33, 53-04-28, факс: (3842) 51-05-53

КИНЕШМА, ООО «Рембыттехника», 155800, ул. Правды, д.7Б, тел: (49331) 2-16-39, 2-16-02, факс: (49331) 2-16-39

КИРОВ, ООО «Квадрат Сервис», 610031, ул. Производственная, д.24-а, тел: (8332) 51-35-55, факс: (8332) 51-35-55

КИРОВ, ООО «ТВКОМ», 610001, пр-т Октябрьский, д.116а, тел: (8332) 54-40-42, факс: (8332) 54-40-42

КИРОВ, ООО «ЦПС-Киров», 610000, Московская ул., д.9, тел: (8332) 35-55-13, факс: (8332) 38-20-60

КОЛОМНА, ООО «Росинка-2», 140411, пр. Кирова, д.15, тел: (4966) 14-14-86, 14-63-64, факс: (4966) 14-14-86

КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ООО «Гамбит», 681000, Ленина ул., д.76/3, тел: (4217) 59-56-51

КОПЕЙСК, ИП Шапшуров Сергей Николаевич, 655250, Новобольничная ул., д.4, тел: (39036) 2-24-79, 8-906-192-7118

КОРЕНОВСК, ИП Юдаков Д.В., 353180, ул. Пурыкина, 2а, тел: (86142) 4-24-48, 4-43-59, факс: (86142) 4-43-59

КОСТРОМА, ООО «Антэк», 156530, пос. Волгореченский, д.5 б, тел: (4942) 41-55-12, факс: (4942) 41-02-02

КОСТРОМА, ООО «Сервисный центр «Гепард», 156000, Молочная гора ул., д.3, тел: (4942) 31-05-01, 45-05-01, факс: (4942) 31-25-01

КРАСНОДАР, ИП Красношеков Ю.Н., 350000, ул. Горького, д.104, тел: (861) 292-77-90, 624-17-26, факс: (861) 253-50-20

КРАСНОДАР, ООО «Кубаньэнергоинструмент», 350049, Северная ул., д.237, тел: (861) 255-46-72, 279-60-15, факс: (861) 279-60-15

КРАСНОЯРСК, ИП Близнецов Игорь Леонидович, 660020, Дудинская ул., д.12А, тел: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22, факс: (391) 229-65-95

КРОПОТКИН, ООО «Нэвис», 352380, 1-я Микрорайон ул., д.35, тел: (86138) 3-47-42, факс: (86146) 4-27-68

КУРГАН, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, ул. Коровина, д.41, тел: (3522) 45-87-54, факс: (3522) 45-76-38

КУРСК, ИП Сунцов А.Г., 305044, ул. Станционная, д.4А, тел: (4712) 39-38-00, факс: (4712) 39-37-47

ЛЕСОСИБИРСК, ИП Голованов Е.Г., 662544, ул. 60 лет ВЛКСМ, 11-33, тел: (39145) 2-37-61, 8-904-892-9300

ЛИВНЫ, ООО «Эл-сервис», 303850, ул. Дружбы народов, д.121, тел/факс: (4867) 72-10-07

ЛИПЕЦК, ООО «Владон», 398032, Космонавтов ул., д.66, тел: (4742) 31-25-17, 33-45-95, факс: (4742) 31-25-17

ЛИПЕЦК, ООО «Сервисный центр «Фолиум», 398016, Космонавтов ул., д.8, тел: (4742) 34-07-13, факс: (4742) 35-27-77

ЛИСКИ, ИП Туровинина Инна Вячеславовна, 397901, Коммунистическая ул., д.32, тел: (4739) 14-21-55, 14-05-15, факс: (4739) 14-21-55

МАГАДАН, ИП Терехин В.Г., 685000, ул. Гагарина, 28/2, маг. «ХХI век», тел: (4132) 65-13-65, факс: (4132) 65-47-47

МАГНИТОГОРСК, ООО «Техника-Сервис», 455037, Грязнова ул., д.44/2, тел: (3519) 31-09-01, факс: (3519) 31-09-01

МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385018, Димитрова ул., д.25, тел: (8772) 55-62-38, факс: (8772) 55-62-38

МАХАЧКАЛА, ИП Шамилов Исламудин Джамалутдинович, 367027, Акушинского пр., 1-й проезд, д.25 (ст.22) 64-71-33, факс: (8722) 64-71-33

МАХАЧКАЛА, ИП Эмирбеков А.А., 367000, ул. Ленина, д.113а, тел: (8722) 67-95-87, факс: (8722) 67-95-87

МЕЖДУРЕЧЕНСК, ИП Бахчаев А.А., 652870, ул. Пушкина, д.2, тел: (38475) 5-35-00

МИАСС, ООО «Рембыттехника - Сервис», 456228, Автозаводцев пр-т, д.8, тел: (3513) 55-59-40

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ, ИП Чернявский Е.В., 357203, ул. Горького, 37, тел: (87922) 6-90-41, факс: (8793) 33-93-69

МИНУСИНСК, ООО «Техно-Сервис», 393773, Липецкое ш., д.68, корп.1, тел: (47545) 2-84-21, факс: (47545) 2-84-21

МОЖГА, ООО «Рит-Сервис», 427790, ул. Можгинская, д.51, тел: (34139) 32049, факс: (34139) 32049

МОСКВА, ООО «ВнешРемТорг», 127473, Селезневская ул., д.30, к.Б-В, тел: (495) 518-64-32, 518-69-41, 518-69-47, факс: (495) 518-64-32

МОСКВА, ООО «Кумино», 109369, Новочеркасский бул., д.47, тел: (495) 348-65-30, факс: (495) 348-65-30

МОСКВА, ООО «Пульсар», 121096, Олеко Дундича ул., д.21, к.2, тел: (495) 987-10-43

МОСКВА, ООО «Сервисная Группа», 121087, Барклая ул., д.8, ТЦ «Горбушка», пав. 427, тел: (495) 735-63-05, факс: (495) 735-63-05

МОСКВА, ООО «Сервисная Группа», 117519, Кировоградская ул., д.15, ТЦ «Электронный Рай», пав. 1П-47, тел: (495) 518-66-89, факс: (495) 735-63-05

МУРМАНСК, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 183038, ул. Свердлова, д.20, тел: (8152) 70-39-39, факс: (8152) 70-39-30

МУРМАНСК, ООО «Лидер-Сервис», 183038, ул.Книповича, д.46, тел: (8152) 40-00-83, 44-47-49, факс: (8152) 40-00-83

МУРОМ, ИП Сергунов Г.А., 602267, ул. Московская, д.1, тел/факс: (4923) 43-35-54

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ИП Мамедова Т.А., 423819, пр-т Мира, д.46, кв.112, тел: (8552) 38-24-96, факс: (8552) 38-24-97

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ООО «Эксим Сервис Плюс», 423815, пр-т Вахитова, д.20, тел: (8552) 39-39-43, 38-85-27, факс: (8552) 39-39-43

НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, Ленина пр-т, д.24, тел: (8662) 42-04-50, факс: (8662) 42-04-54

НАХОДКА, ИП Куракова С.Ф., 692922, ул. Пограничная, д.40, тел: (4236) 63-03-62, факс: (4236) 62-99-54

НЕФТЕЮГАНСК, ИП Кожухина А.Ю., 628311, ул. 16А микрорайон, д.85, тел: (3463) 25-19-90, факс: (3463) 20-19-90

НИЖНЕВАРТОВСК, ИП Шахматов Н.Г., 628600, ул.Пионерская, д.30 А, тел: (3466) 64-22-63, 56-68-13, 53-03-60, факс: (3466) 64-22-63

НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Сервис-Сб», 603074, Сормовское ш., д.15А, тел: (831) 241-47-20, 241-38-85, 241-19-20, 275-44-57, факс: (831) 241-47-20

НИЖНИЙ ТАГИЛ, ООО «Радиоимпорт», 622002, ул. Быкова, д.24/22, тел: (3435) 48-11-80, факс: (3435) 48-11-80

НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654010, Музейная ул., д.5, оф.107, тел: (3843) 33-29-12

НОВОМОСКОВСК, ООО «ЕСК», 301650, ул. Московская, 10а, тел: (48762) 66-46-66, 3-06-66, факс: (48762) 66-46-66

НОВОРОССИЙСК, ООО «Аргон-Сервис», 353905, ул. Серова, д.14, тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95, факс: (8617) 63-03-95

НОВОСИБИРСК, ООО «Сервисный центр «Комфорт», 630049, Семьи Шамшиных, д.220, тел: (383) 337-36-96, 337-16-16, факс: (383) 337-36-26

НОВОСИБИРСК, ООО «ЭН-студио», 630132, ул. Железнодорожная, д.14, тел: (383) 267-42-18, 263-76-37, факс: (383) 220-51-73

НОВЫЙ УРЕНГОЙ, ООО «Ямал-Сервис-маркет», 629308, 26 Съезда КПСС ул., д.10Б, тел: (3494) 94-61-45, 94-54-87, 22-16-85, факс: (3494) 94-61-45

НОГИНСК, ИП Запышный А.И., 142407, ул. 3-го Интернационала, д.175, тел: (49651) 5-19-22, факс: (49651) 5-18-14, 5-19-22

НОРИЛЬСК, ИП Сергеенко О.В., 663300, ул. Комсомольская, д.38-81, тел: (3919) 36-64-64

ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249030, Курчатова ул., д.46, тел: (48439) 5-31-31, 6-44-14, 5-63-50, факс: (48439) 6-44-14

ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024, ул. Маршала Жукова, д.91, тел: (3812) 53-08-81, тел/факс: (3812) 58-06-87

ОРЕЛ, ИП Гусева Ольга Викторовна, 302043, Комсомольская ул., д.241, тел: (4862) 72-16-95, 8 (919) 201-09-30, факс: (4862) 72-16-95

ОРЕЛ, ИП Кожухова Вероника Петровна, 302000, Мира пл., д.3, тел: (4862) 43-67-54

ОРЕНБУРГ, ООО «Никос-Сервис плюс», 460006, ул. Невельская, д.8А, тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, 79-23-68, факс: (3532) 57-24-91

ОРСК, ООО «Аста - Сервис», 462431, ул. Краматорская, д.50, тел: (3537) 21-36-55, 25-98-03, факс: (3537) 28-29-78

ПЕНЗА, ООО «Арсенал-Сервис», 440600, Куровская ул., д.1А, тел: (8412) 52-19-21, 95-99-99, факс: (8412) 52-19-21

ПЕНЗА, ООО «Евросеть-Пенза», 440600, ул. Володарского, 22а, тел: (8412) 54-43-01, 52-33-33, факс: (8412) 54-43-01

ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.10, тел: (3422) 65-00-07, 66-12-00, факс: (3422) 60-14-44

ПЕРМЬ, ООО «Сатурн-Сервис», 614070, бульвар Гагарина, д.24, тел: (8342) 259-66-59, факс: (8342) 259-66-59

ПЕРМЬ, ИП Юдин С.В., 614068, ул. Крисанова, д.29, тел: (3422) 36-30-33, факс: (3422) 33-83-80

ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант - Сервис», 185002, ул. Суоярвская, д.8, тел: (8142) 72-20-56, 72-20-34, факс: (8142) 72-20-56

ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ, ИП Чихомирова Е.А., 683024, ул. Лукашевского, д.23, тел: (4152) 26-32-00

ПОВОРИНО, ИП Чигарев Павел Николаевич, 397350, Советская ул., д.76, тел: (47371) 62-31-10

ПРОКОПЬЕВСК, ООО «Альфа», 653004, ул. Шишкина, д.39А, тел/факс: (3846) 62-62-64

ПСКОВ, ООО «МиниМакс», 180019, Рижский пр., д.49, тел/факс: (8112) 72-13-90

ПЯТИГОРСК, ИП Чернявский Е.В., 357551, ул. 1-я Набережная, д.32, кор.4, тел: (8793) 33-17-29, факс: (8793) 33-17-29

РОССОШЬ, ИП Дубровин Сергей Алексеевич, 396655, Пролетарская ул., д.148, тел: (4739) 64-76-76, факс: (4739) 63-02-52

РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Адис-Сервис», 344006, Социалистическая ул., д.141, тел: (863) 263-43-98, факс: (863) 263-43-98

РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Абрис-Плюс», 344018, Буденновский пр-т, д.72А, тел: (863) 244-35-90, факс: (863) 299-36-00

РЫБИНСК, ООО «Транс-экспедиция», 152920, Серова пр-т, д.8, тел: (4855) 28-65-10, факс: (4855) 28-65-10

РЯЗАНЬ, ООО «Арктика - Сервис», 390046, Яхонтова ул., д.19, тел: (4912) 21-13-97, 21-57-20, 25-40-96, факс: (4912) 21-05-70

САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443096, Мичурина ул., д.15, оф.307, тел: (8462) 63-74-74, 63-75-75, факс: (8462) 63-74-74

САМАРА, ООО «Энон-Сервис», 443090, Советской Армии ул., д.148, тел: (846) 224-53-39, 224-07-40, факс: (846) 224-53-39

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «ЕСК Бытовая техника», 195009, Свердловская наб., д.46, тел: (812) 449-31-61, факс: (812) 449-31-62

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Точно в срок», 196105, ул. Свеаборгская, д.10, тел: (812) 369-00-72, 368-22-05, 369-20-13, факс: (812) 369-00-72

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альбатрос-Сервис», 192148, уп.Седова, д.37, лит. А, тел: (812) 336-40-13, 336-40-12, 560-24-66, 568-09-58, факс: (812) 336-40-13

САРАНСК, ООО «Верона», 430000, Пролетарская ул., д.36, тел: (8342) 47-10-47, факс: (8342) 47-10-47

САРАПУЛ, ООО «Рит-Сервис», 427760, Азина ул., д.92, тел: (34147) 2-30-79, факс: (34147) 2-30-79

САРАТОВ, ООО «ВОЛГА СЕРВИС», 410012, Московская ул., д.134/146, тел: (8452) 52-37-74, 27-22-68, факс: (8452) 52-37-74

САРАТОВ, ООО «Сар-сервис», 410004, 4-й Вакуровский пр.д, д.4, тел: (8452) 51-00-99, факс: (8452) 51-00-99

САСОВО, ИП Гусев В.А., 391430, ул. Мальшева, д.49, тел: (49133) 5-14-31, 2-03-11, факс: (49133) 5-14-31

СЛАВЯНСК-НА-КУБАНИ, ООО «Нэвис», 353560, Ленина ул., д.114а, тел: (86146) 4-27-68, факс: (86146) 4-27-68

СМОЛЕНСК, ООО «Техносат-Сервис», 214018, Раевского ул., д.2А, тел: (4812) 55-27-56, факс: (4812) 65-94-53

СОЧИ, ООО «Союз-Сервис», 354000, Горького ул., д.89, тел: (8622) 64-33-22, факс: (8622) 64-55-00

СОЧИ, ООО «Техносервис», 354068, Донская ул., д.3/3, тел: (8622) 62-02-95, факс: (8622) 62-02-95

СТАВРОПОЛЬ, ООО «Техно-Сервис», 355044, 7-я Промышленная ул., д.6, тел: (8652) 39-30-30, 33-57-75, факс: (8652) 33-57-75

СТАРЫЙ ОСКОЛ, ЗАО «Авангард», 309500, ул. Ж-н Лебединец, д.1А, тел: (4725) 24-62-27, факс: (4725) 24-73-49

СУРГУТ, ООО «АСЦ Интерсервис», 628400, пр. Комсомольский, д.21, кв.111, тел: (3462) 25-25-63, 25-95-40, факс: (3462) 25-69-70

СЫЗРАНЬ, ОАО «Радуга», 446001, ул. Победы, д.16, тел: (8464) 33-17-62, 98-40-92, факс: (8464) 33-23-64

СЫКТЫВКАР, ООО «Домовенок», 167000, Первомайская, д.78, оф.37, тел: (8212) 22-84-90, 57-10-12, факс: (8212) 22-84-90

ТАГАНРОГ, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, пер. Смирновский, д.45, тел: (8634) 37-99-88, 37-99-85, факс: (8634) 37-99-85

ТАМБОВ, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, ул. Московская, д.23А, тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56, факс: (4752) 71-51-19

ТВЕРЬ, ООО «Стэнд-Сервис», 170002, Чайковского пр-т, д.100, тел: (4822) 32-03-23, 35-40-81, факс: (4822) 40-40-81

ТИМАШЕВСК, ООО «Нэвис», 352700, 50 лет Октября ул., д.186а/1, тел: (86130) 4-40-18, факс: (86146) 4-27-68

ТОЛЬЯТТИ, ООО «Келена-Сервис», 445037, ул. Дзержинского, д.25а, тел: (8482) 51-17-77, факс: (8482) 51-17-77

ТОМСК, ИП Бабин А.П., 634021, ул. Герцена, д.72, тел: (3822) 52-32-25, 52-32-23, факс: (3822) 52-32-43

ТОМСК, ООО «СЦ Спектр», 634063, С. Лазо ул., д.15, тел: (3822) 67-35-73, 67-33-55, 72-72-70, факс: (3822) 66-49-79

ТУЛА, ООО «Дуэт сервис», 300024, Рязанского ул., д.13, тел: (4872) 36-26-30, факс: (4872) 36-30-31

ТЮМЕНЬ, ООО «Евросервис», 625035, пр.д. Геологоразведчиков, д.33, тел: (3452) 49-97-62, факс: (3452) 49-40-81

УЛАН-УДЭ, ИП Митрофанов С.А., 670000, ул. Ербанова, д.28, тел: (3012) 21-89-63, факс: (3012) 21-89-63

УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис», 432017, Минаева ул., д.42, тел: (8422) 32-07-33, 32-49-56, 36-43-35, факс: (8422) 32-07-33

УРАЙ, ООО «ПиТ», 628284, ул. Аэропорт, д.29, тел: (3467) 63-15-15, факс: (3467) 63-15-15

УССУРИЙСК, ООО «Сервис-Дальний Восток», 692525, ул. Советская, д.96, тел: (4234) 33-53-05, 33-51-80, факс: (4234) 33-51-80

УФА, ИП Сальнов А.В., 450104, ул.Российская, д.45/1, тел: (3472) 35-27-26, факс: (3472) 33-72-67

УФА, ООО НПП «АККО», 450005, ул. Пархоменко, д.106, тел: (3472) 72-02-52, 74-15-05, факс: (3472) 72-02-52

ХАБАРОВСК, ООО «Сервисный центр «ТСА техника», 680007, ул. Волочаевская, д.8, тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39, факс: (4212) 21-60-39

ХАНТЫ-МАНСИЙСК, ИП Климин А.А., 628012, ул. Обская, д.29, тел: (3467) 33-00-01, факс: (3467) 33-00-01

ЧАЙКОВСКИЙ, ООО «Рит-Сервис», 617764, Вокзальная ул., д.41, тел: (34241) 3-59-63, факс: (34241) 3-59-63

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428029, пр. И. Яковлева, д.4/2, тел: (8352) 62-72-98, факс: (8352) 62-72-98

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428009, пр. М. Горького, д.52, тел: (8352) 41-70-24, 43-15-32, факс: (8352) 41-70-24

ЧЕРЕПОВЕЦ, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 162600, Советский пр-т, д.88, тел: (8202) 20-53-94, факс: (8202) 20-53-94

ЧИТА, ООО «Славел-Сервис», 672039, ул. Шилова, д.100, тел: (3022) 41-51-05, 41-51-07, факс: (3022) 35-26-26

ЧИТА, ООО «Архимед», 672010, Анохина ул., д.24, тел: (3022) 36-47-01

ЭЛИСТА, ИП Долинский Владимир Николаевич, 358009, 3-й мкр., д.21А, тел: (84722) 9-52-07, факс: (84722) 9-52-07

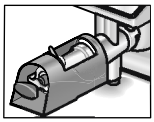
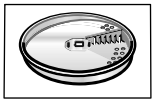
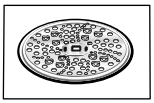
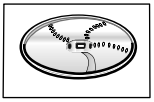
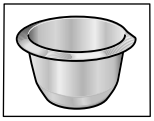
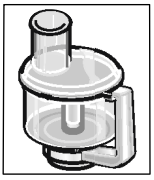
ЮЖНО-САХАЛИНСК, ООО «ВП Сервис», 693013, Комсомольская ул., д.298, лит.В, тел: (4242) 73-38-05, факс: (4242) 73-38-05

ЯКУТСК, ООО «СЦ «Физтех-Сервис», 677000, Октябрьская ул., д.1/1, тел: (4112) 33-69-44, 39-00-80, 39-00-81, факс: (4112) 33-69-44

ЯРОСЛАВЛЬ, ЗАО «ТАУ», 150049, Московский пр-т, д.1А, стр.5, тел: (4852) 26-65-37, факс: (4852) 79-66-77

ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервисный центр «ВИРТ», 150003, Республиканская ул., д.3, тел: (4852) 58-22-11, факс: (4852) 58-22-11

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

	**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.
	**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.
	**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.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

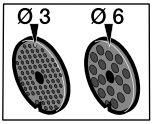
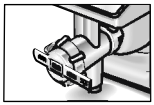
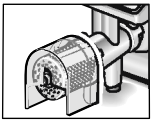
هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (waste electrical and electronic equipment – WEEE)

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.

ملحقات تكميلية خاصة

	**MUZ5ZP1** عصارة موالح	لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).
	**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.

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

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 (1) ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 (4) 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 (1)، ثم لمدة حوالي 3–2 دقائق على الدرجة 6 (3) باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

اعتبارا من 500 غرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1 (1)، ثم لمدة حوالي 4–3 دقائق على الدرجة 3 (2) 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 (2) 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 (2) 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 (2) 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 (2) أو الدرجة 4 (3).
- ثم يشغل الخلاط على الدرجة 7 (4) 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 زبد (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 (4).

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.
- 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 (4) (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 (4).

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 (4) باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 (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.

- 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.

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 بشأن الطرز ..MUM56../MUM54..

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.

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. 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 خاويا.

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 J-8)

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- إخراج الغطاء وإضافة المكونات.

أو

- 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 (1)، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7 (4)
– المضرب:
على الدرجة 7 (4)، الخلط على الدرجة 1 (1)
– كلاب العجين:
يتم أولا إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1 (1)، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3 (2)

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.

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 (3).
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 (2) أو 4 (3).
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 (4).



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 (4).

انتبه!

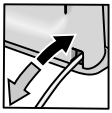
قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات فأنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.
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**).



..MUM52../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.

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**).

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		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7		–	–
3	5		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	8		3–4	5–7
	7		3–4	5–7

* تركيب/إخراج المضرب. ذراع التقليب الحلزوني. كلاب العجين: لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

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».

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 (9) 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".

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.

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية 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.
MUM52..:
off/0 = إيقاف التشغيل
M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة.
الدرجات **4–1**. سرعات التشغيل:
الدرجة **1** = عدد دورات منخفض – دوران بطيء
الدرجة **4** = عدد دورات مرتفع – دوران سريع.
MUM56../MUM54..:
off/0 = إيقاف التشغيل
M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة.
الدرجات **7–1**. سرعات التشغيل:
الدرجة **1** = عدد دورات منخفض – دوران بطيء
الدرجة **7** = عدد دورات مرتفع – دوران سريع.

4 مبين ضوئي لحالة التشغيل (..56../MUM54)
يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع **M** أو **7–1**). 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
..MUM52../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

المحتويات

من أجل أمانكم وسلامتكم ar-1
نظرة عامة ar-2
التشغيل ar-3
التنظيف والعناية بالجهاز ar-7
الحفاظ على الجهاز ar-7
إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل .. ar-7
بعض الوصفات ar-8
تنبيهات متعلقة بالتخلص من
الأجهزة المستهلكة ar-9
الضمان ar-10
ملحقات تكميلية خاصة ar-10

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.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا في الأغراض المعد والمصمم لها وفقا لتعليمات الاستخدام. كما يجب عدم استخدامه إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. يجب مراعاة عدم تجاوز الكميات القصوى المحددة في تعليمات الاستخدام.
يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام بأكملها بعناية تامة والحفاظ عليها جيدا. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.
عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب تسليمه تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.
تعليمات الاستخدام تتضمن وصفا لطرز مختلفة. برجاء الرجوع إلى البيان الإيضاحي للطرز (**الصورة M**). الجهاز ليس في حاجة إلى أية أعمال صيانة.

من أجل أمانكم وسلامتكم

تنبيهات عامة بشأن الأمان والسلامة

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!
يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط.
الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة.
لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.
يجب عدم تشغيل الجهاز بدون إشراف ومراقبة مستمرة.
يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.
ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضا) الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تحول دون استخدامهم الجهاز على نحو آمن، بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم.
يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.
يجب عدم سحب سلك التوصيل الكهربائي فوق حواف حادة أو أسطح ساخنة. في حالة حدوث تلف بكبل التوصيل بالتيار الكهربائي، عندئذ يلزم أن يتم استبداله من قبل منتج الجهاز أو أحد مراكز الخدمة التابعة له أو من قبل شخص حائز على تأهيل تقني مشابه، وذلك لتجنب التعرض لأية مخاطر. يجب عدم إجراء أية أعمال إصلاح في الجهاز إلا من قبل أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

تنبيهات أمان وسلامة بشأن هذا الجهاز

يجب عدم إدخال اليد أو الاصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز.
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 تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
الجهاز الأساسي يجب عدم غمره في ماء أو تنظيفه تحت ماء جاري.
يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات 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.
يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

تنبيه هام
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.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

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

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

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com
*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

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-ua@bshg.com
www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at
*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
EXPO2000-service
жк.Овча купел 1
бул.Президент Линкълн
бл. 431-партер
1359 София
тел.: 0879 826 388
mobil: 087 814 50 91
mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, بحـــرين
Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 1759 2233
mailto:service@khalaifat.com

BR Brasil, Brazil
Mabe Hortolândia
Eletrodomésticos Ltda.
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
mailto:bshconsumidor@ATENTO.com.br
www.boscheletrodomesticos.com.br

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 351 352
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

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

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*
*Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia
Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669
North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220
South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585
Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia
Andabaka d.o.o.
Kopilica 21a
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 453 891
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.cu.uk

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

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 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP "Batkayev Ildus A."
B. Momysh-uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

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

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

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

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

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

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

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

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

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

NL Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

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

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

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

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

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

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

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

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia
Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

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

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

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

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)
Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

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

   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder 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.

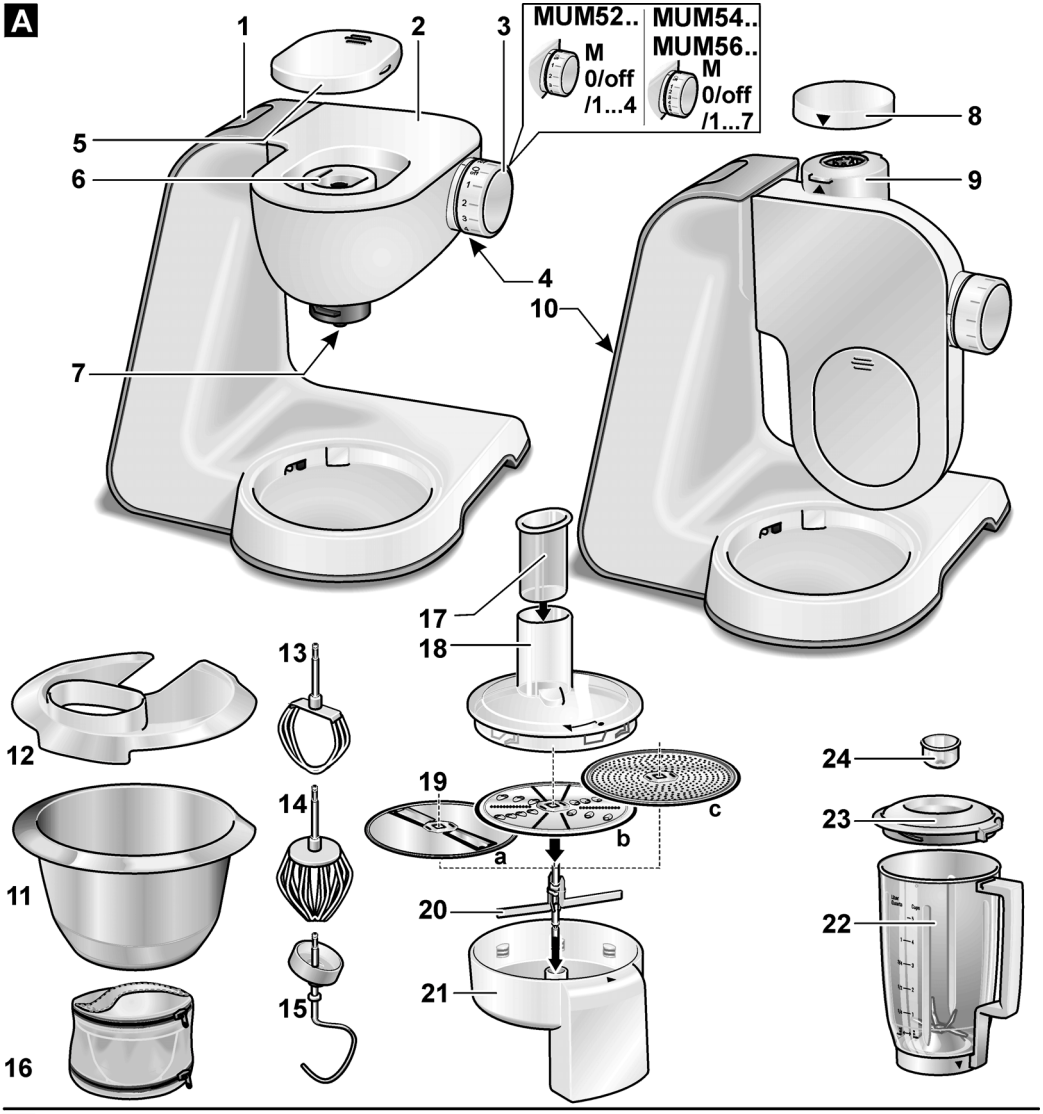
Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese 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.

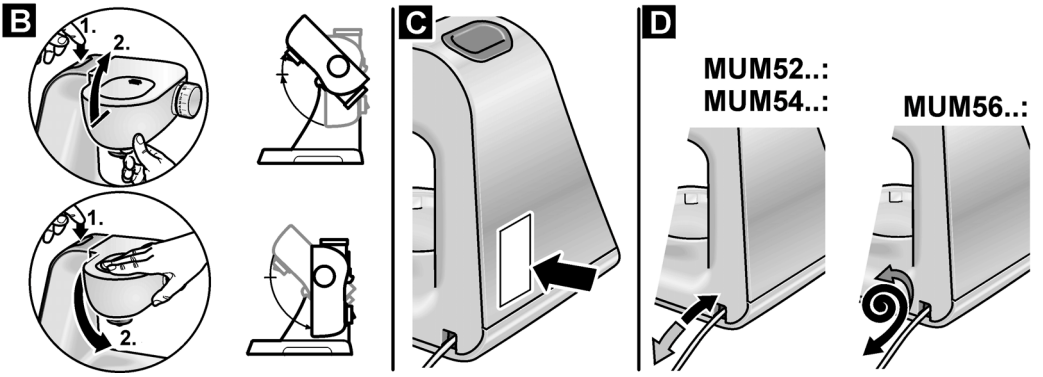
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

9000756853/02.2012
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

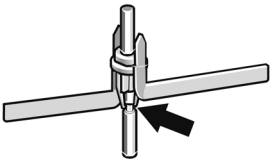
03/10


A
MUM52..
M
0/off
/1...4
MUM54..
MUM56..
M
0/off
/1...7
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
a
b
c
20
21
22
23
24

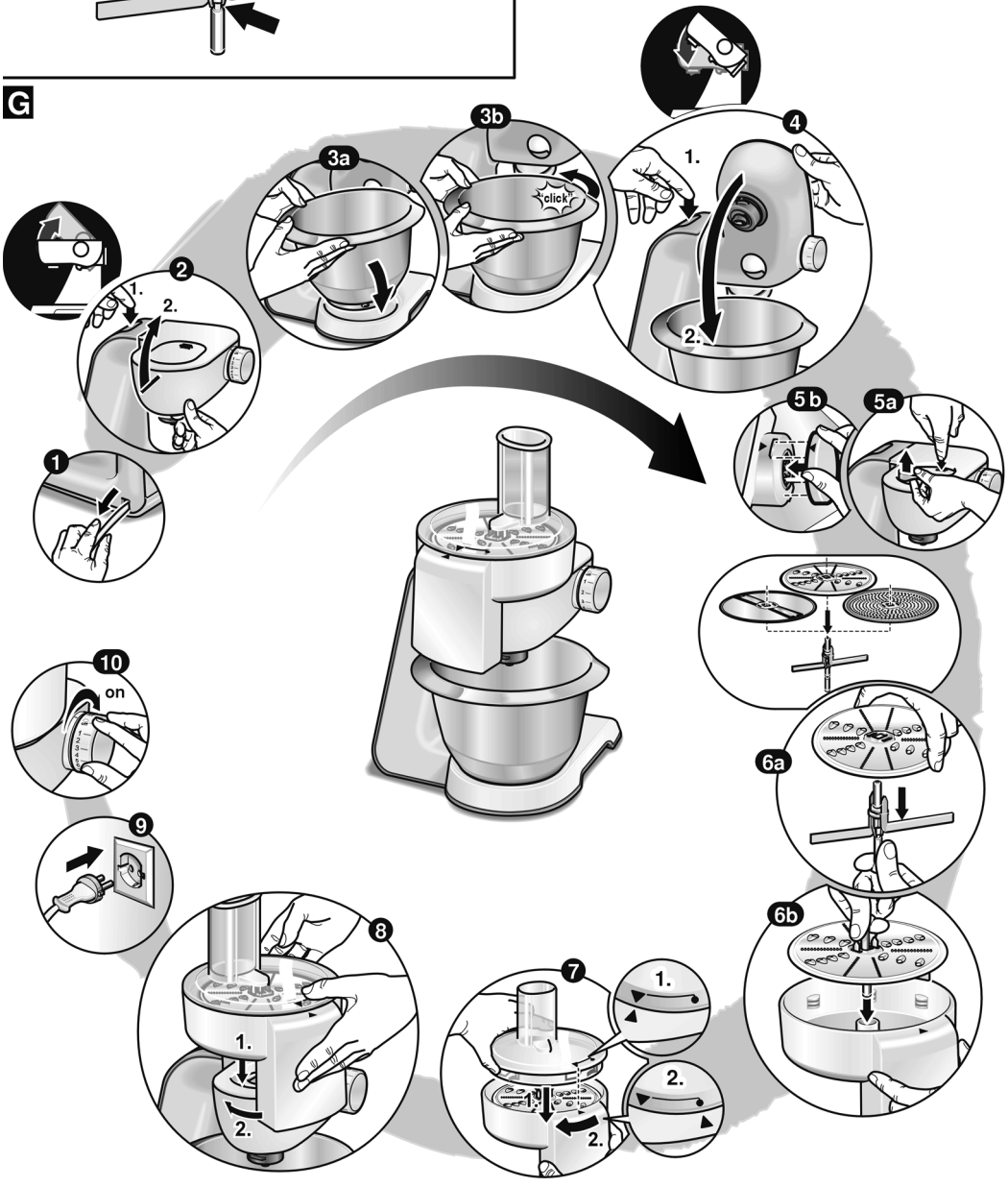

B
1.
2.
1.
2.
C
D
MUM52..:
MUM54..:
MUM56..:


E
1
2
1.
2.
2a
2b
3a
3b
click
4a
4b
1.
2.
5
1.
2.
6
7
8
on

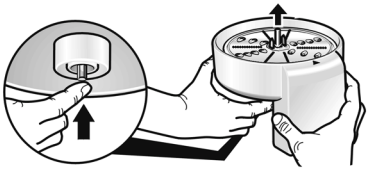
F

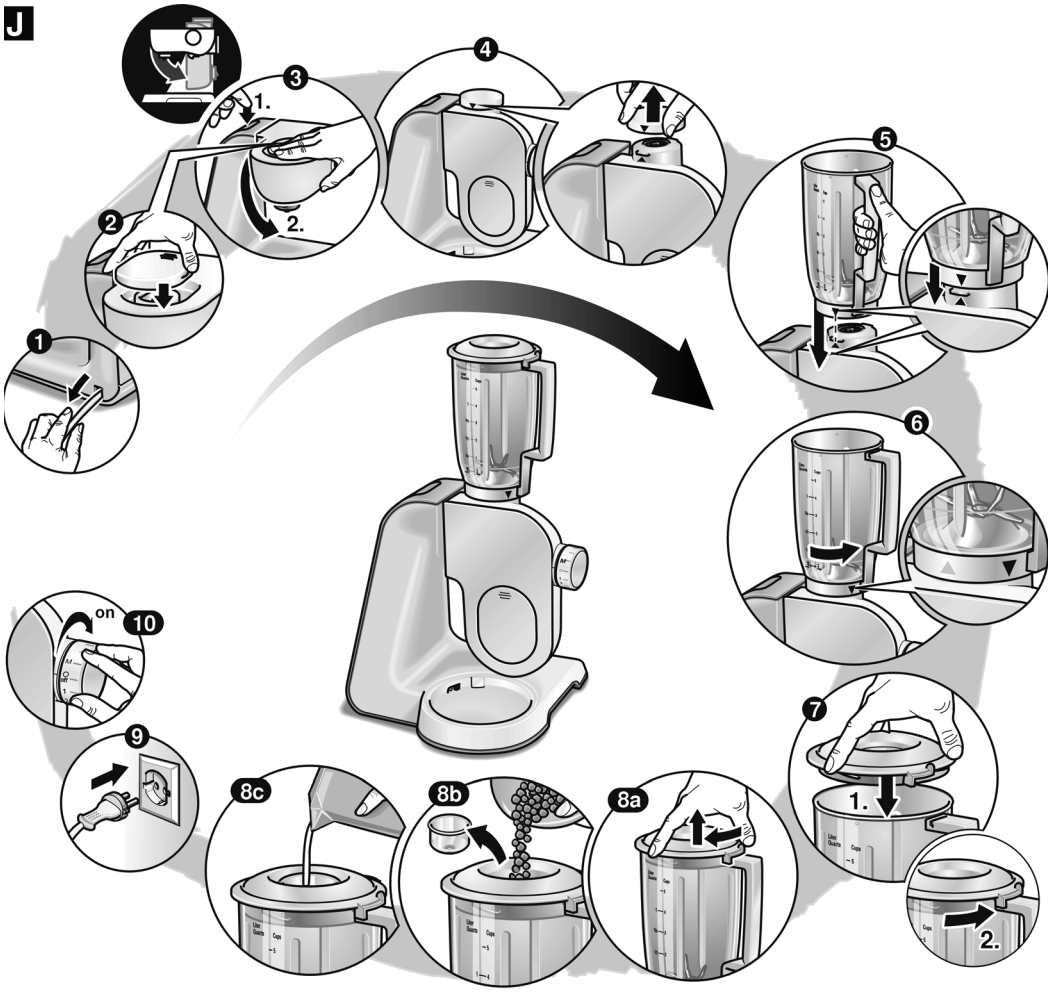


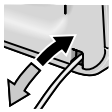
G



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	 M/1...4	 M/1...7					
MUM 52110	✔		✔		✔	✔	✔
MUM 52120	✔		✔		✔	✔	✔
MUM 52131	✔		✔		✔	✔	✔
MUM 54230		✔	✔		✔	✔	✔
MUM 54240		✔	✔		✔	✔	✔
MUM 54251		✔	✔		✔	✔	
MUM 56340		✔		✔	✔	✔	✔

							
MUM 52110							
MUM 52120	✔						
MUM 52131	✔		✔				
MUM 54230	✔	✔					
MUM 54240	✔	✔	✔				
MUM 54251	✔	✔	✔	✔			
MUM 56340	✔	✔	✔				