



**MUM54Q..**

**MUM56Z..**



**BOSCH**

**pl** Instrukcja obsługi  
**cs** Návod k použití  
**sl** Navodilo za uporabo  
**hu** Használati utasítás  
**sv** Bruksanvisning  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation

**it** Istruzioni per l'uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης  
**tr** Kullanma talimatı  
**ar** تعليمات الاستخدام

pl	Polski	3
cs	Česky.	16
sl	Slovensko	28
hu	Magyar	40
sv	Svenska	52
en	English	64
fr	Français	76
it	Italiano	90
pt	Português	103
el	Ελληνικά	116
tr	Türkçe	131
ar	عربي	159



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

## Spis treści

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

## Dla własnego bezpieczeństwa

**Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.**

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.

Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania”)!

Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania. Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.

Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

---

## Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

---

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

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

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w cieczach ani myć pod bieżącą wodą.

Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.

Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.

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

Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.

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

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

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!**

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

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

Ze względów bezpieczeństwa można włączać urządzenie tylko wtedy, gdy nieużywane napędy są zasłonięte pokrywami ochronnymi (5, 8). Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nie wkładać palców do otworu wysypowego.

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

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

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!**

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

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

### **Ważne!**

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.

Używać tylko jedno narzędzie lub wyposażenie w tym samym czasie.

## **▲ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu**



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Uwaga! Obracające się noże.



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

## **Systemy zabezpieczające**

### **Blokada włączenia**

Patrz tabela „Pozycje robocze“

Urządzenie daje się włączać w **pozycjach 1 i 3** tylko wtedy:

- jeżeli miska (11) jest założona i przekreślona aż do zatrząsku oraz
- założona jest pokrywa osłaniająca napęd miksera (8).

### **Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem**

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

## Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Jeżeli podczas pracy urządzenia silnik wyłączy się samoczynnie, oznacza to, że włączył się system zabezpieczenia przed przeciążeniem.

Możliwą przyczyną może być zbyt duża ilość produktów spożywczych przetwarzanych na raz.

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

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **rysunek M**).

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek **M**

### Korpus urządzenia

#### 1 Przycisk zwalniający blokadę

#### 2 Ramię urządzenia

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

#### 3 Przełącznik obrotowy

Po wyłączeniu (pozycja **0/off**) urządzenie ustawia się automatycznie w optymalnej pozycji umożliwiającej zmianę narzędzi.

**0/off** = stop

**M** = włączanie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.

Zakresy **1–7**, prędkość robocza:

**1** = niska liczba obrotów – powoli,

**7** = wysoka liczba obrotów – szybko.

#### 4 Lampka kontrolna

Świeci się podczas pracy (przełącznik obrotowy na **M** lub **1–7**).

Miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia, patrz rozdział „Usuwanie drobnych usterek“.

#### 5 Pokrywa osłaniająca napęd

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

#### 6 Napęd dla rozdrabniacza i wyciskarki do owoców cytrusowych (wyposażenie dodatkowe \*).

Jeżeli napęd nie jest używany, wtedy należy nałożyć pokrywę osłaniającą.

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

#### 8 Pokrywa osłaniająca napęd miksera

#### 9 Napęd miksera (wyposażenie dodatkowe \*)

Jeżeli mikser nie jest używany, wtedy należy nałożyć pokrywę ochronną napędu miksera.

#### 10 Schowek dla elektrycznego przewodu zasilającego

MUM54... Przewód elektryczny zwinąć w schowku

MUM56... Automatem zwijacz przewodu elektrycznego

#### Miska z wyposażeniem

#### 11 Miska do mieszania ze stali szlachetnej

#### 12 Pokrywa

#### Narzędzia

#### 13 Końcówka do mieszania

#### 14 Końcówka do ubijania

#### 15 Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta

#### 16 Torebka do przechowywania akcesoriów

Do przechowywania narzędzi i tarcz rozdrabniających.

#### Rozdrabniacz

#### 17 Popychacz

#### 18 Pokrywa z otworem wspanym

#### 19 Tarcze rozdrabniające

19a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko

19b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

19c Tarcza do tarcia – średnio

#### 20 Uchwyt tarcz

#### 21 Obudowa z otworem wyrzutowym

#### Mikser \*

#### 22 Pojemnik miksera

#### 23 Pokrywa

#### 24 Lejek

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

## Pozycje robocze

Rysunek

### 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. Wsparć ręką ruch ramienia urządzenia.
- Odchylić ramię urządzenia aż do zatrasku do żądanej pozycji.

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

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

## Obsługa



### Niebezpieczeństwo skaleczenia!

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



### Uwaga!

Urządzenie włączać tylko z wyposażeniem/ narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej. Nie włączać pustego urządzenia (na biegu jałowym).

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

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



### Ważna wskazówka

W niniejszej instrukcji obsługi znajduje się naklejka z wartościami orientacyjnymi dla urządzenia podczas pracy z narzędziami względnie wyposażeniem. Zalecamy nalepić naklejkę na urządzenie (**rysunek 6**).

## Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający (**rysunek 6**)

### MUM54..

Schować na elektryczny przewód zasilający:

Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający na żadaną długość.

### MUM56..

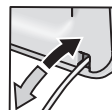
Automatyczny zwijacz przewodu elektrycznego:

Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na żadaną długość (maks. 100 cm) i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.

Zmniejszanie długości wyciągniętego elektrycznego przewodu zasilającego:

Lekko pociągnąć przewód elektryczny i zwolnić aby zwinał się do żądanej długości.

Następnie ponownie lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.



**Uwaga!**

Przewodu elektrycznego nie wolno przekręcać przy wsuwaniu.

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

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

**Miska i narzędzia****Niebezpieczeństwo skażenia obracającymi się narzędziami**

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

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

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

**Uwaga!**

Miskę stosować do pracy tylko z niniejszym urządzeniem.

**Końcówka do mieszania (13)**

do mieszania ciasta, np. ciasta ucieranego.

**Końcówka do ubijania (14)**

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

**Hak do zagniatania (15)**


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

**Praca z zastosowaniem****miski i narzędzi**

rysunek 

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

**Wskazówka:**

Przy zakładaniu haka do zagniatania przekręcić odgarniacz ciasta, aby hak mógł zatrzasnąć (rysunek  4b).

- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 1.
- Nałożyć pokrywę.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

**Zaleca się:**

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

**Dodawanie składników**

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Dodawać składniki przez otwór wyspowy w pokrywie.

**albo**

- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.
- Włożyć składniki.

**Po pracy**

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

**Rozdrabniacz****Niebezpieczeństwo skażenia**

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 wyspowego.




**Uwaga!**

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

**Ochrona przed przeciążeniem** 

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

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

**Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko** 


do cięcia owoców i warzyw. Przetwarzać na zakresie 5.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„1” dla grubej strony krojenia  
„3” dla cienkiej strony krojenia

**Uwaga!**

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

**Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno** 

do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu). Przetwarzać na zakresie 3 lub 4.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:

„2” dla grubej strony tarcia  
„4” dla drobnej strony tarcia

**Uwaga!**

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

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

**Tarcza do tarcia – średnio** 



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

Przetwarzać na zakresie 7.

**Uwaga!**

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

**Zastosowanie rozdrabniacza**  **Rysunek 6**

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2. 
- Nałożyć miskę:
  - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
  - przekręcić aż do zatrasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 3. 
- Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą (rysunek 6-5a).
- Przytrzymać uchwyt tarcz przy dolnej końcówce; obydwa czubki muszą przy tym pokazywać do góry.
- Założyć (ostrożnie) żadaną tarczę do krojenia lub tarcia na czubek uchwyty tarczy (rysunek 6-6a). Przy dwustronnych tarczach zwrócić uwagę, aby żądana strona pokazywała do góry.
- Chwycić uchwyt tarcz za górny koniec i włożyć do obudowy (rysunek 6-6b).
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć rozdrabniacz, jak pokazano na rysunku 6-8, na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wyspowy i popychać popychaczem.

**Uwaga!**

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

**Wskazówka:** Cienkie produkty ciąć w wiążkach, wtedy otrzymamy równomierne rozdrobienie.

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

## Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć uchwyt tarcz z tarczą.  
W tym celu nacisnąć palcem z dołu na wał napędowy (rysunek 1).
- Umyć poszczególne części.

## Mikser



### Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

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



### Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

## Uwaga!

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

## Zastosowanie miksera

rysunek 1

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



- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu w uchwycie miksera. Pokrywa musi być zatrzaśnięta.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

## Dodawanie składników (rysunek 1-8)

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki albo
- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wyspowy albo
- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

## Po pracy

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

**Wskazówka:** Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

## Czyszczenie i pielęgnacja



### Uwaga!

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

## Czyszczenie korpusu urządzenia



### Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

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

## Czyszczenie miski i wyposażenia

Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń.

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

## Czyszczenie rozdrabniacza

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

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

## Czyszczenie miksera



### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

Noży miksera nie należy chwycić gołymi rękoma.

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

**Wskazówka:** Po obróbce składników płynnych wystarcza często wymycie miksera bez konieczności zdejmowania go z urządzenia.

Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Włączyć mikser na kilka sekund (na zakres M). Następnie wylać wodę i wyptukać mikser czystą wodą.



### **Ważna wskazówka**

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

## Przechowywanie



### **Niebezpieczeństwo skaleczenia!**

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

### Rysunek ❶

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

## Usuwanie drobnych usterek



### **Niebezpieczeństwo skaleczenia!**

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



### **Ważna wskazówka**

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

### **Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.**

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

### **Usterka**

Urządzenie nie włącza się.

#### **Środki zaradcze**

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

### **Usterka**

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

#### **Środki zaradcze**

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

## Usterka

Podczas pracy napędu został przypadkowo naciśnięty przycisk zwalniania blokady. Ramię wychylne podnosi się do góry. Napęd wyłącza się, nie pozostaje jednak w pozycji wymiany narzędzi.

### Srodki zaradcze

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Ustawić ramię wychylne w pozycji **1**.
- Włączyć urządzenie (zakres 1).
- Ponownie wyłączyć urządzenie. Narzędzie zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.



## Usterka

Mikser nie zaczyna pracować, albo zatrzymuje się podczas pracy a napęd „brzęczy”. Noż jest zablokowany.

### Srodki 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

### Bitą śmietaną

100 g–600 g

- Śmietaną ubijać końcówką do ubijania 1,5 do 4 minut na zakresie 7 (zależnie od ilości i właściwości śmietany).



### Piana z białek

1 do 8 białek z jaj

- Białka ubijać końcówką do ubijania 4 do 6 minut na zakresie 7.



### Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

2 jajka

2–3 łyżki gorącej wody

100 g cukru

1 torebka cukru waniliowego

70 g mąki

70 g mąki ziemniaczanej

ewentualnie proszek do pieczenia



- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 4–6 minut końcówką do ubijania na zakresie 7, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 1 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

### Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

3–4 jajka

200–250 g cukru

1 szczypta soli

1 torebka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny

200–250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)

500 g mąki

1 torebka proszku do pieczenia

125 ml mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 7.

**Maksymalna ilość:** 1,5 x przepis podstawowy

### Ciasto kruche

Przepis podstawowy

125 g masła

(o temperaturze pokojowej)

100–125 g cukru

1 jajko

1 szczypta soli

trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego

250 g mąki

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 2–3 minuty na zakresie 6.

Od 500 g mąki:

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

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy



## Ciasto drożdżowe

### Przepis podstawowy

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

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

**Maksymalna ilość:** 1,5 x przepis podstawowy

## Ciasto na makaron

### Przepis podstawowy

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

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

**Maksymalna ilość:** 1,5 x przepis podstawowy

## Ciasto chlebowe

### Przepis podstawowy

750 g mąki  
2 paczki drożdży suszonych



2 łyżeczki soli  
450–500 ml ciepłej wody  
Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 4–5 minut na zakresie 3.

## Majonez

2 jajka  
2 łyżeczki musztardy  
¼ l oliwy  
2 łyżki soku cytrynowego lub octu  
1 szczypta soli  
1 szczypta cukru

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

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

**Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.**

## Masło miodowe

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

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



## Wypożyczenie dodatkowe



### MUZ5ZP1

Wyciskarka do owoców cytrusowych

Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejfrutów.



### MUZ5CC1

Przystawka do krojenia w kostkę

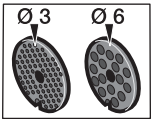
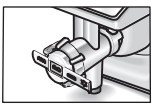
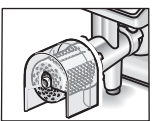
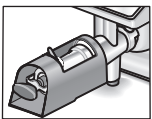



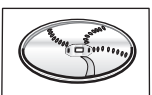
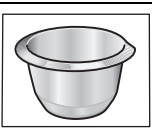
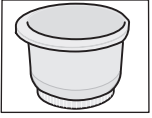
Do cięcia owoców i warzyw na równomierne kostki.



### MUZ5FW1

Przystawka do mielenia mięsa

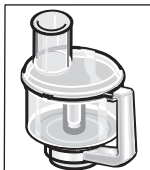
Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.

	<p><b>MUZ45LS1</b> Zestaw sитеk drobno (3 mm), grubo (6 mm)</p>	<p>Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Drobno dla paszetów i past, grubo dla kielbasy do pieczenia i słoniny.</p>
	<p><b>MUZ45SV1</b> Przystawka do wyciskania ciastek</p>	<p>Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Z metalowym szablonem dla 4 różnych rodzajów form do ciastek.</p>
	<p><b>MUZ45RV1</b> Przystawka do tarcia</p>	<p>Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.</p>
	<p><b>MUZ45FV1</b> Przystawka do wyciskania owoców</p>	<p>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 todygi.</p>
	<p><b>MUZ45PS1</b> Tarcza do frytek</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.</p>
	<p><b>MUZ45AG1</b> Tarcza do cięcia warzyw Azja</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.</p>
	<p><b>MUZ45RS1</b> Tarcza do tarcia – grubo</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do tarcia surowych ziemniaków np. na placki ziemniaczane lub kluski.</p>
	<p><b>MUZ45KP1</b> Tarcza do tarcia ziemniaków</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.</p>
	<p><b>MUZ5ER2</b> Miska do mieszania ze stali szlachetnej</p>	<p>W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.</p>
	<p><b>MUZ5KR2</b> Miska do mieszania z tworzywa sztucznego</p>	<p>W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.</p>

**MUZ5MX1**

Kubek miksujący  
z tworzywa sztucznego

Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.

**MUZ5MM1**

Mikser wielofunkcyjny

Do siekania ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.

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

## Wskazówki dotyczące usuwania użytego urządzenia



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

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

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

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

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

## Warunki gwarancji

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

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

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

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

## Obsah

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

## Pro Vaši bezpečnost

**Před použitím si pečlivě přečtete tento návod, abyste získali důležité bezpečnostní a uživatelské pokyny k tomuto spotřebiči.**

Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučují odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

Tento spotřebič je určen ke zpracování běžných množství v domácnosti nebo v domácnosti podobném neživnostenském použití.

Domácnosti podobná použití zahrnují např. použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, zemědělských a jiných řemeslných provozech, jakož i používání hosty v penzionech, malých hotelích a podobných obytných zařízeních. Spotřebič se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby.

Nepřekračujte přípustná maximální množství (viz "Příklady použití")!

Tento spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehání potravin.

Nesmí se používat ke zpracování jiných věcí příp. látek.

Při použití příslušenství schváleného výrobcem jsou možné další aplikace.

Používejte spotřebič pouze s originálním příslušenstvím.

Při použití příslušenství dodržujte přiložené návody k použití.

Návod k použití prosím uschovejte. Při předání spotřebiče třetí osobě předejte návod k použití.

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Tento spotřebič nesmí používat děti.

Spotřebič a jeho přívodní kabel musí být mimo dosah dětí.

Spotřebiče mohou používat osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Neprovazujte spotřebič bez dozoru.

Spotřebič připojte a používejte pouze podle údajů uvedených na typovém štítku. Pouze pro použití v uzavřených prostorech. Spotřebič používejte pouze tehdy, nevykazuje-li přívodní kabel, ani spotřebič žádné poškození.



V nepřítomnosti dozoru a před smontováním, demontáží nebo čištěním spotřebič vždy odpojte od elektrické sítě.

Netáhněte přívodní kabel přes ostré hrany nebo horké plochy.

Bude-li přívodní kabel tohoto spotřebiče poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.

Opravy na spotřebiči nechejte provést pouze našim zákaznickým servisem.

## **Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič**

### **Nebezpečí poranění**

#### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

Nikdy neponořujte základní spotřebič do kapaliny a nedržte jej pod tekoucí vodou.

Nepoužívejte parní čistič.

Nepřestavujte výklopné rameno, když je spotřebič zapnutý.

Počkejte na úplné zastavení pohonu.

Vyměňujte nástroj/příslušenství pouze za klidového stavu pohonu - po vypnutí pohon krátkou dobu dobihá.

Zapínejte a vypínejte spotřebič výhradně otočným přepínačem.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

#### **Nebezpečí poranění rotujícími nástroji!**

Nesahejte do rotujících dílů. Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy.

Pracujte pouze s nasazeným víkem (1 2)!

Vyměňujte nástroj pouze za klidového stavu pohonu - po vypnutí pohon krátkou dobu dobihá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje. Pohybuje výklopným ramenem teprve po zastavení nástroje.

Z bezpečnostních důvodů se smí spotřebič provozovat pouze tehdy, pokud jsou nepoužívané pohony zakryté ochrannými kryty pohonů (5, 8).

Nasazujte/sundávejte průběhový krouhač pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce. Nesahejte do plnicí šachty.

#### **Nebezpečí poranění ostrými noži!**

Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.

Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!

Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama.

#### **Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!**

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

## Nebezpečí opaření!

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

### Důležité!

Používejte spotřebič pouze s originálním příslušenstvím.

Při použití příslušenství dodržujte přiložené návody k použití.

Používejte současně pouze jeden nástroj, příp. příslušenství.

## ▲ Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství



Řiďte se pokyny v návodu k použití.



Pozor! Rotující nože.



Pozor! Rotující nástroje.  
Nesahejte do plicního otvoru.

## Bezpečnostní systémy

### Pojistka proti zapnutí

Viz tabulka "Pracovní polohy".

Spotřebič se nechá zapnout v **poloze 1 a 3** pouze tehdy:

- pokud byla nasazena míchací mísa (11) a pootočena až k zaskočení a je
- nasazen ochranný kryt pohonu mixéru (8).

### Pojistka proti opětovnému zapnutí

Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý, ale motor se potom znovu nerozběhne.


K opětovnému zapnutí pootočte otočný přepínač do polohy **O/off** (0/VYP), potom jej zapněte.

### Pojistka proti přetížení

Vypne-li se během používání motor samočinně, je aktivována ochrana proti přetížení.

Možnou příčinou může být současně zpracování příliš velkého množství potravin.

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

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

## Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

Obrázek 

## Základní spotřebič

### 1 Uvolňovací tlačítko

### 2 Výklopné rameno

Funkce "Easy ArmLift" podporuje pohyb ramena směrem nahoru (viz "Pracovní polohy").

### 3 Otočný přepínač

Po vypnutí (poloha **O/off**) najede spotřebič automaticky do optimální polohy k výměně nástroje.

**O/off** (0/VYP) = Zastavení

**M** = mžikové spínání s nejvyššími otáčkami, pro požadovanou dobu mixování držte pevně spínač.

Stupeň **1–7**, pracovní rychlost:

**1** = nízké otáčky – pomalu,

**7** = vysoké otáčky – rychle.

### 4 Ukazatel provozního stavu

Svítil během provozu (otočný přepínač v poloze **M** nebo **1–7**).

Bliká při chybách v obsluze spotřebiče, při zareagování elektronické pojistky, příp. při závadě spotřebiče (viz kapitola "Pomoc při poruchách").

### 5 Ochranný kryt pohonu

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

### 6 Pohon pro

– průběhový krouhač a

– lis na citrusy (zvláštní příslušenství \*).

Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu.

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

### Michací mísa s příslušenstvím

- 11 **Nerezová míchací mísa**
- 12 **Víko**

### Nástroje

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

### Průběhový krouhač

- 17 **Pěchovadlo**
- 18 **Víko s plnicí šachtou**
- 19 **Krájecí, krouhací a strouhací kotouč**
- 19a **Oboustranný krájecí kotouč - silné/tenké plátky**
- 19b **Oboustranný krouhací kotouč - hrubý/jemný**
- 19c **Strouhací kotouč - středně jemný**

### 20 **Unašec kotouče**

### 21 **Kryt s výstupním otvorem**

### Mixér \*

- 22 **Nádoba mixéru**
- 23 **Víko**
- 24 **Trychtýř**


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

### Pracovní polohy

Obrázek 

#### **Pozor!**









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

 **Upozornění**

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

### Nastavení pracovní polohy:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a pohněte výklopným ramenem. Napomáhejte pohybu rukou.
- Pohybuje výklopným ramenem až k zaskočení do požadované polohy.

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

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

## Obsluha



### **Nebezpečí poranění!**

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



### **Pozor!**

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

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

**Důležité upozornění**

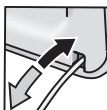
V tomto návodu k použití se nachází nálepka se směrnými hodnotami pro pracovní rychlost spotřebiče při použití nástrojů, příp. příslušenství. Doporučujeme, abyste tuto nálepku nalepili na spotřebič (**obrázek 9**).

**Příprava**

- Postavte základní spotřebič na hladký a čistý podklad.
- Vytáhněte kabel (**obrázek 10**).

**MUM54..**

Odkládací příhrádka pro kabel:  
Vytáhněte kabel na požadovanou délku.

**MUM56..**

Automatické navíjení kabelu:  
Vytáhněte kabel jedním tahem až na požadovanou délku (max. 100 cm) a pomalu jej uvolněte; kabel je zaaretován.



Zkrácení pracovní délky kabelu:  
Lehce zatáhněte za kabel a nechte jej navinout až na požadovanou délku. Potom opětovně lehce zatáhněte za kabel a pomalu jej uvolněte; kabel je zaaretován.

**Pozor!**

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

- Zastrčte síťovou zástrčku.

**Míchací mísa a nástroje****Nebezpečí poranění rotujícími nástroji**

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

**⚠ Pozor!**

*Používejte míchací mísu pouze pro práce s tímto spotřebičem.*

**Míchací metla (13)**

na míchání těst, např. třeného těsta

**Šlehací metla (14)**

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

**Hnětací hák (15)**

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

**Práce s míchací mísou a nástroji****Obrázek 11**

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

**Upozornění:**

U hnětacího háku otáčejte deflektorem těsta, až může hnětací hák zaskočit (**obrázek 11-4b**).

- Naplňte do míchací mísy přísady ke zpracování.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 1.
- Nasadte víko.
- Nastavte otočný prepínač na požadovaný stupeň.

**Naše doporučení:**

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

**Přidání přísad**

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



## Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sundejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklonné rameno do polohy 2.
- Vyndejte nástroj z pohonu.
- Vymějte míchací misu.
- Vyčistěte všechny díly, viz “Čistění a ošetřování”.



## Průběhový krouhač



### Nebezpečí poranění

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

### Pozor!

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

### Ochrana před přetížením

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

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

### Oboustranný krájecí kotouč – silné/tenké plátky

na krájení ovoce a zeleniny.  
Zpracování na stupni 5.

Označení na oboustranném krájecím kotouči:  
“1” strana na krájení silných plátků  
“3” strana na krájení tenkých plátků

### Pozor!

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

### Oboustranný krouhací kotouč – hrubý/jemný

na krouhání zeleniny, ovoce a sýrů, kromě tvrdých sýrů (např. parmezánu). Zpracování na stupni 3 nebo 4.

Označení na oboustranném krouhacím kotouči:  
“2” strana na hrubé krouhání  
“4” strana na jemné krouhání

### Pozor!

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

### Strouhací kotouč – středně jemný

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





Zpracování na stupni 7.

### Pozor!

Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

### Práce s průběhovým krouhačem

#### Obrázek

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

**Pozor!**

Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.

**Tip:** K dosažení rovnoměrných výsledků nakrájení potravin, zpracovávejte tenké potraviny ve svazcích.

**Upozornění:** Pokud by potraviny ke zpracování v průběhovém krouhači uvízly, vypněte kuchyňský robot, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, počkejte až se pohon zastaví, sundejte víko průběhového krouhače a vyprázdněte plnicí šachtu.

**Po ukončení práce**

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte průběhový krouhačem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte je.
- Vyndejte unašeč s kotoučem.  
Tlačte k tomu zespolu prstem proti hnacímu hřídeli (obrázek 1).
- Vyčistěte díly.

**Mixér****Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!**

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

**Nebezpečí opaření!**

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

**Pozor!**

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

**Práce s mixérem****Obrázek 4**

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklonné rameno do polohy 4.
- Sundejte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasadte nádobu mixéru (značka na rukojeti musí být na značce na základním spotřebiči) a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.



- Naplňte přísady.

Maximální množství tekutiny = 1,25 litru;  
maximální množství pěnících nebo horkých tekutin = 0,5 litru;  
optimální množství pro zpracování, pevné přísady = 50 až 100 gramů.

- Nasadte víko a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až k dorazu v rukojeti mixéru. Víko musí být zajištěno zaskočením.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.

**Přidání přísad (Obrázek 1-8)**

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

nebo

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

nebo

- Nalijte tekuté přísady pomocí trychtýře.

**Po ukončení práce**

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

**Tip:** Vyčistěte mixér nejlépe hned po použití.

**Čištění a údržba****Pozor!**

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

**Čištění základního spotřebiče****Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

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

**Čištění míchací mísy a nástrojů**

Míchací mísa a nástroje jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože během mycího procesu může dojít k trvalým deformacím!

## Čištění průběhového krouhače

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

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

## Čištění mixéru



### **Nebezpečí poranění ostrými noži!**

*Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama.*

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

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

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



### **Důležité upozornění**

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


## Uložení



### **Nebezpečí poranění!**

*Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.*

### **Obrázek**

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

## Pomoc při poruchách



### **Nebezpečí poranění!**

*Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.*



### **Důležité upozornění**

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

### **Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.**

Jako první se pokuste odstranit vzniklý problém podle následujících pokynů.

#### **Porucha**

Spotřebič se nerozběhne.

#### **Odstranění**

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

#### **Porucha**

Spotřebič se během používání vypne.

Je aktivována pojistka proti přetížení.

Bylo současně zpracováno příliš mnoho potravin.

#### **Odstranění**

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

#### **Porucha**

Při běžícím pohonu bylo nedopatřením stisknuto uvolňovací tlačítko.

Výklopné rameno se pohybuje směrem nahoru.

Pohon se vypne, ale nezůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

#### **Odstranění**

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



**Porucha**

Mixér nezačne pracovat nebo se během použití zastaví, pohon "bručí". Je zablokovaný nůž.

**Odstranění**

- Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sundejte mixér a odstraňte překážku.
- Mixér znovu nasadíte.
- Zapněte spotřebič.

**Důležité upozornění**

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

**Příklady použití****Šlehačka**

100 g–600 g

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

**Vaječný bílek**

1 až 8 vaječných bílků

- Vaječný bílek šlehejte šlehací metlou 4 až 6 minut na stupni 7.

**Piškotové těsto**

*Základní recept*

2 vejce

2–3 polévkové lžíce horké vody

100 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

70 g mouky

70 g škrobové moučky

příp. prášek do pečiva

- Přísady (kromě mouky a škrobové moučky) šlehejte do pěny šlehací metlou cca 4 až 6 minut na stupni 7.
- Nastavte otočný přepínač na stupeň 1 a vmíchejte po lžičkách prosátou mouku a škrobovou moučku cca ½ až 1 minutu.



**Maximální množství:** 2 x základní recept

**Třené těsto**

*Základní recept*

3– 4 vejce

200–250 g cukru

1 špetka soli

1 balíček vanilkového cukru nebo kůra z ½ citronu

z ½ citronu

200– 250 g másla nebo margarínu

(pokojevé teploty)



500 g mouky

1 balíček prášku do pečiva

125 ml mléka

- Všechny přísady míchejte míchací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–4 minuty na stupni 7.

**Maximální množství:** 1,5 x základní recept

**Křehké těsto**

*Základní recept*

125 g másla (pokojevé teploty)

100– 125 g cukru

1 vejce

1 špetka soli

trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru

250 g mouky

příp. prášek do pečiva

- Všechny přísady zpracujte míchací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 2–3 minuty na stupni 6.

Z 500 g mouky:

- Přísady míchejte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–4 minuty na stupni 3.

**Maximální množství:** 2 x základní recept

**Kynuté těsto**

*Základní recept*

500 g mouky

1 vejce

80 g tuku (pokojevé teploty)

80 g cukru

200–250 ml vlažného mléka

25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí

Kůra z ½ citronu

1 špetka soli

- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3– 6 minut na stupni 3.

**Maximální množství:** 1,5 x základní recept

**Těsto na těstoviny**

*Základní recept*

300 g mouky

3 vejce

podle potřeby 1–2 polévkové lžíce (10–20 g) studené vody

- Všechny přísady zpracujte cca 3 až 5 minut na stupni 3 na těsto.

**Maximální množství:** 1,5 x základní recept





## Chlebové těsto

### Základní recept

750 g mouky

2 balíčky sušeného droždí

2 čajové lžičky soli

450–500 ml vlažné vody

Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 4–5 minut na stupni 3.



1 špetka cukru

Přísady musí mít stejnou teplotu.

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

**Majonézu co nejdříve spotřebujte, neskladujte.**

## Medová pomazánka na chléb

30 g másla (z lednice, 7 °C)

190 g medu (z lednice, 7 °C)

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



## Majonéza

2 vejce

2 čajové lžičky hořčice

¼ l oleje

2 polévkové lžíce citronové šťávy nebo octa

1 špetka soli



## Zvláštní příslušenství



### MUZ5ZP1

Lis na citrusy

Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů.



### MUZ5CC1

Kráječ kostek

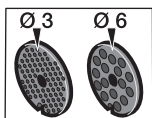
Na krájení ovoce a zeleniny na stejně velké kostky.



### MUZ5FW1

Mlýnek na maso

Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou.

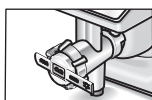


### MUZ45LS1

Sada děrovaných kotoučů, jemný (3 mm), hrubý (6 mm)

K mlýnku na maso MUZ5FW1.

Jemný kotouč na paštiky a pomazánky, hrubý kotouč na klobásy a slaninu.

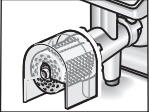
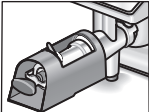









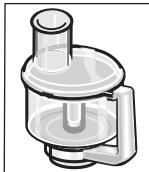
### MUZ45SV1

Nástavec na výrobu stříkaného pečiva

K mlýnku na maso MUZ5FW1.

S kovovou šablonou pro 4 různé tvary pečiva.

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

**MUZ5MM1**

Multimixér

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

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

**Pokyny k likvidaci**

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

Směrnice stanoví rámec pro vratnost a recyklaci starých spotřebičů, platný v celé EU. O aktuálních pokynech k likvidaci se prosím informujte u Vašeho odborného prodejce nebo obecní správy.

**Záruční podmínky**

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

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

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

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

## Vsebina

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

## Za vašo varnost

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

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

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

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

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

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

Aparat uporabljajte samo z originalnim priborom.

Pri uporabi pribora upoštevajte priložena navodila za uporabo.

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

## Splošna navodila za varno delo

### Nevarnost električnega šoka

Otroci ne smejo uporabljati aparata.

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

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

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

## Navodila za varno delo z aparatom

### **Nevarnost poškodbe!**

#### **Nevarnost električnega udara!**

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

Osnovnega aparata nikoli ne potaplajte v tekočino in ga ne spirajte s tekočo vodo.

Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnega aparata.

Ne nastavljajte obračalne roke, ko je aparat vklopljen. Počakajte, da se pogon popolnoma ustavi.

Priključke oz. pribor zamenjajte le, ko pogon miruje. Po izklopu potrebuje pogon nekaj časa, da se izteče.

Aparat vklopite in izklopite vedno samo z vrtilnim stikalom.

Če aparata ne uporabljate, izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice.

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

#### **Nevarnost poškodbe zaradi vrtečih se priključkov!**

Ne segajte z roko med vrteče se dele stroja. Med delovanjem aparata nikoli ne sezite z roko v posodo. Z aparatom delajte le, ko je pokrov (12) nameščen!

Priključke menjajte le, ko pogon miruje. Po izklopu rabi pogon nekaj časa, da se izteče in se postavi v položaj za menjavo priključkov.

Vrtljivo roko pomaknite šele, ko priključek miruje.

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

Pretočni sekljalnik lahko namestite oz. odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtikač ločen od vtičnice. Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.

#### **Nevarnost poškodbe zaradi ostrih rezil!**

Nikoli ne sezite z roko med ostra rezila in robove plošč za sekljanje.

Plošče za sekljanje primite vedno samo na robu!

Rezila mešalnika se ne dotikajte z rokami.

## Nevarnost poškodbe zaradi vrtečega se rezila oz. pogona!

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

### Nevarnost oparin!

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

### Pomembno!

Aparat uporabljajte samo z originalnim priborom. Pri uporabi pribora upoštevajte priložena navodila za uporabo.

Uporabljajte vedno samo en priključek oz. pribor.

## Razlaga simbolov na aparatu oz. priboru



Upoštevajte napotke v navodilih za uporabo.



Pozor! Vrteča se rezila.



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

## Varnostni sistemi

### Vklopna zaščita

Glejte tabelo »Delovni položaji«.

Aparat je mogoče vklopiti samo v **1. in 3. poziciji**:

- Ko je posoda (11) nameščena in ste je zasukali do zaskočitve **in**
- je nameščen zaščitni pokrov pogona mešalnika (8).


### Zaščita proti nehotenemu vklopu

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

### Zaščita pred preobremenitvijo

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

### Glede obnašanja pri sprožitvi varnostnega sistema glejte točko »Pomoč v primeru motenj«.

Navodila za uporabo opisujejo različne izvedbe aparata, glejte tudi pregled modelov (**slika** ). Aparat ne terjа vzdrževanja.

## Pregled

Odprite strani s slikami.

Slika 

### Osnovni aparat

- 1 Tipka za sprostitvev**
- 2 Vrtljiva roka**  
Funkcija »Easy Armlift« za lažje pomikanje roke navzgor (glejte »Delovni položaji«).
- 3 Vrtilno stikalo**  
Po izklopu (položaj **0/off**) se aparat samodejno postavi v optimalni položaj za zamenjavo priključkov.  
**0/off** = zaustavitev  
**M** = hitro stikalo z najvišjim številom obratov, pridržite stikalo za zelen čas mešanja.  
**1. – 7.** stopnja, delovna hitrost:  
**1** = nizko število vrtljajev – počasi,  
**7** = visoko število vrtljajev – hitro.
- 4 Prikaz delovanja**  
Med delovanjem sveti (vrtilno stikalo **M** ali **1–7**).  
V primeru napake pri upravljanju aparata, pri sprožitvi elektronske zaščite oz. v primeru okvare, preberite poglavje »Pomoč v primeru motenj«.

**5 Zaščitni pokrov pogona**

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

**6 Pogon za pretočni sekljalnik in ožemalnik agrumov (dodatni pribor\*).**

Če aparata ne uporabljate, namestite nanj zaščitni pokrov pogona.

**7 Pogon za priključke (priključek za mešanje, gnetenje in stepanje) in mesoreznico (dodatni pribor \*)****8 Zaščitni pokrov mešalnika****9 Pogon mešalnika (dodatni pribor \*)**

Če aparata ne uporabljate, namestite nanj zaščitni pokrov mešalnika.

**10 Shranjevanje kabla**

MUM54...: Pospravljanje kabla v predalček za kabel

MUM56...: Samodejno navijanje kabla:

**Posoda s priborom****11 Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla****12 Pokrov****Priključki****13 Priključek za mešanje****14 Stepalnik****15 Priključek za gnetenje z odvajalnikom testa****16 Torbica za pribor**

Za hrambo priključkov in plošč za sekljanje.

**Pretočni sekljalnik****17 Tlačilo****18 Pokrov z odprtino za dodajanje sestavin****19 Plošča za sekljanje**

**19a** Kombinirana plošča za rezanje – debelo in tanko

**19b** Kombinirana plošča za strganje – grobo in fino

**19c** Plošča za ribanje – srednje fina

**20 Nosilec plošče****21 Ohišje z izpusno odprtino****Mešalnik \*****22 Mešalni kozarec****23 Pokrov****24 Lijak**

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

**Delovni položaji**Slika **⚠ Pozor!**

Za aparatom delajte le, ko so priključki oz. pribor v skladu s to tabelo nameščeni na pravilnem pogonu in v pravilnem položaju ter so v delovnem položaju.









Vrtljiva roka mora biti zaskočena v vsakem delovnem položaju.

**Opozorilo**

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

**Nastavitev delovnega položaja:**

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

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

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

## Upravljanje



### **Nevarnost telesnih poškodb!**

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



### **Pozor!**

Delajte z aparatom le, če ima nameščene priključke/pribor v delovnem položaju. Aparat ne sme delovati s prazno posodo. Aparata in dele pribora ne izpostavljajte virom toplote. Deli niso primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

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



### **Pomembna opomba**

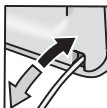
Tem navodilom za uporabo je priložena nalepka z orientacijskimi vrednostmi za delovno hitrost aparata pri uporabi različnih priključkov oz. pribora. Priporočamo, da etiketo namestite na aparat (slika 9).

## Prilava:

- Osnovni aparat postavite na gladko in čisto podlago.
- Izvlecite kabel (slika 10).

### **MUM54..**

Predalček za kabel:  
Izvlecite kabel do zelene dolžine.



### **MUM56..**

Samodejno navijanje kabla:  
Kabel z enim potegom izvlecite do zelene dolžine (maks. 100 cm) in ga počasi spustite; kabel se bo zaskočil.



Zmanjšajte delovno dolžino kabla:  
Rahlo potegnite kabel in pustite, da se odvije do zelene dolžine.  
Nato ponovno rahlo povlecite kabel in ga spustite; kabel je sedaj aretiran.

### **Pozor!**

Pri navijanju kabla pazite, da se ta ne obrača. Pri aparatih s samodejnim navijalnikom kabla, kabla ne porivajte ročno v aparat. Če se kabel zatakne, ga v celoti izvlecite in ga še enkrat navijte.

- Omrežni vtič ponovno priključite.

## Posoda in pribor



### **Nevarnost poškodbe zaradi vrtečih se priključkov!**

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

Priključke menjajte le, ko pogon miruje. Po izklopu rabi pogon nekaj časa, da se izteče in se postavi v položaj za menjavo priključkov. Vrtljivo roko pomaknite šele, ko priključek miruje.

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



### **Pozor!**

Posodo uporabite samo za delo s tem aparatom.

### **Priključek za mešanje (13)**

Za mešanje testa, npr. umešanega testa



### **Stepalnik (14)**

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



### **Priključek za gnetenje (15)**

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



### **Delo s posodo in priključki**

Slika 13

- Pritisnite tipko za sprostitvev in postavite vrtljivo roko na 2. pozicijo.
  - Vstavitev posode:
    - Naprej nagnjeno posodo postavite na aparat in jo nato spustite.
    - Zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči.
  - Odvisno od vrste obdelave, vtaknite priključek za mešanje, stepanje ali gnetenje v pogon mešalnika, dokler se ne zaskoči.
- Namig:**  
Pri priključku za gnetenje sukajte odvajalnik testa, dokler se priključek za gnetenje ne zaskoči (slika 13-4b).
- Sestavine, ki jih želite obdelati, dodajte v posodo.
  - Pritisnite tipko za sprostitvev in postavite vrtljivo roko na 1. pozicijo.
  - Namestite pokrov.
  - Vrtljivo stikalo postavite na zeleno stopnjo.





**Priporočamo:**

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

**Dopolnite sestavine**

- Aparat izklopote z vrtilnim stikalom.
- Sestavine napolnite skozi odprtino za polnjenje. *ali*
- Snemite pokrov.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in postavite vrtiljivo roko na 2. pozicijo.
- Dodajte sestavine.

**Po opravljenem delu**

- Aparat izklopote z vrtilnim stikalom.
- Izvlecite omrežni vtič.
- Snemite pokrov.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in postavite vrtiljivo roko na 2. pozicijo.
- Odstranite priključek s pogona.
- Odstranite posodo.
- Vse dele aparata očistite, glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«.

**Pretočni sekljalnik****Nevarnost poškodbe!**

*Nikoli ne sezite z roko med ostra rezila in robove plošč za sekljanje. Plošče za sekljanje primate vedno samo na robu!*

*Pretočni sekljalnik lahko namestite oz. odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtič ločen od vtičnice.*

*Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.*

**Pozor!**

*Pretočni sekljalnik uporabljate le, ko je v celoti sestavljen. Pretočnega sekljalnika nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.*

*Pretočni sekljalnik uporabljate samo v zgoraj navedenem delovnem položaju.*

**Zaščita pred preobremenitvijo Slika 1**

Za preprečitev večje škode večnamenskega sekljalnika v primeru preobremenitve, ima pogonska gred aparata zarezo (predvideno mesto zloma). V primeru preobremenitve se pogonska gred zlomi na tem mestu.

Nov nosilec s pogonsko gredjo lahko kupite pri servisu.

**Kombinirana plošča za rezanje – debelo/tanko**

Za rezanje sadja in zelenjave.

Obdelava na 5. stopnji.

Naziv na kombinirani plošči za rezanje:

»1« za debelo rezalno stran

»3« za tanko rezalno stran

**Pozor!**

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

**Kombinirana plošča za strganje – grobo in fino**

za strganje zelenjave, sadja in sira, razen trdega sira (npr. parmezan). Obdelava na 3. ali 4. stopnji.

Naziv na kombinirani plošči za strganje:

»2« za grobo stran plošče za strganje

»4« Za fino stran plošče za strganje

**Pozor!**

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

**Plošča za ribanje – srednje fina**

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

**Pozor!**

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

**Rokovanje s pretočnim sekljalnikom****Slika 2**

- Pritisnite tipko za sprostitvev in postavite vrtiljivo roko na 2. pozicijo.
- Vstavitev posode:
  - Naprej nagnjeno posodo postavite na aparat in jo nato spustite.
  - Zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči.



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



### **Pozor!**

*Preprečite, da se obdelana živila nabirajo na izpustni odprtini.*

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

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

### **Po opravljenem delu**

- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Pretočni sekljalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Pokrov zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Odstranite nosilec plošče in ploščo. V ta namen pritisnite s prstom od spodaj na pogonsko gred (**slika G-1**).
- Dele očistite.

### **Mešalnik**



**Nevarnost poškodbe zaradi vrtečega se rezila oz. pogona!**

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



**Nevarnost oparin!**

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

### **Pozor!**

*Mešalnik se lahko poškoduje.*

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

### **Delo z mešalnikom**

**Slika G-1**

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



### **Dopolnite sestavine (Slika G-8)**

- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Pokrov snemite in dodajte sestavine ali
- Odstranite lijak in postopoma dodajate trde sestavine v odprtino. ali
- Dodajte vlažne sestavine skozi lijak.

### **Po opravljenem delu**

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

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

## Čiščenje in nega



### **Pozor!**

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

### Čiščenje osnovnega aparata



### **Nevarnost električnega udara!**

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

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

### Čiščenje posode in pribora

Posoda in priključki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

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

### Čiščenje večnamenskega sekljalnika

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

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

### Čiščenje mešalnika



### **Nevarnost poškodbe zaradi ostrih rezil!**

Rezila mešalnika se ne dotikajte z rokami.

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

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



### **Pomembna opomba**

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


## Hramba



### **Nevarnost telesnih poškodb!**

Če aparata ne uporabljate, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.

### Slika

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

## Pomoč ob motnjah



### **Nevarnost telesnih poškodb!**

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



### **Pomembna opomba**

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

### **Vrtljiva roka mora biti zaskočena v vsakem delovnem položaju.**

Najprej poskusite odpraviti težavo s pomočjo naslednjih napotkov.

### **Motnja**

Aparat se ne zažene.

#### **Odpravljanje težave**

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

**Motnja**

Aparat se med uporabo izklopi.  
Sprožila se je zaščita pred obremenitvijo.  
Obdelovali ste preveliko količino živil.

**Odpravljanje težave**

- Izklop aparata.
- Zmanjšajte količino. Ne prekažite dovoljene maksimalne količine (glejte točko »Primeri uporabe«!).

**Motnja**

Pri delujočem pogonu ste nehote pritisnili na tipko za sprostitvev. Vrtlina roka se pomakne navzgor. Pogon se izklopi, vendar se ne zaustavi v položaju za menjavo priključkov.

**Odpravljanje težave**

- Vrtlino stikalo postavite na položaj **0/off**.
- Postavite vrtljivo roko na **1.** pozicijo.
- Vključite aparat (1. stopnja).
- Aparat ponovno izklopite.  
Priključek ostane v položaju za zamenjavo priključka.

**Motnja**

Mešalnik se ne zažene ali se med obdelavo ustavi; pogon »brenčik«. Rezilo je blokirano.

**Odpravljanje težave**

- Aparat izklopite in izvlecite omrežni vtičak iz vtičnice.
- Snemite mešalnik in odstranite oviro.
- Mešalnik ponovno namestite.
- Vključite aparat.

**Pomembna opomba**

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

**Primeri uporabe****Smetana**

100–600 g

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

**Beljak**

1 do 8 beljakov

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

**Biskvitno testo****Osnovni recept**

2 jajci  
2–3 žlice vroče vode  
100 g sladkorja  
1 vrečka vanilijevega sladkorja  
70 g moke  
70 g škroba  
pecilni prašek po želji

- Sestavine (razen moke in škroba) stepajte s stepalnikom pribl. 4–6 minut na 7. stopnji dokler niso penaste.
- Vrtlino stikalo postavite na 1. stopnjo in umešajte presejano moko in škrob pribl. ½ do 1 minute, moko dodajate z žlico.

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept

**Umešano testo****Osnovni recept**

3–4 jajc  
200–250 g sladkorja  
1 ščepec soli  
1 vrečica vanilijevega sladkorja ali lupina polovice limone  
200–250 g masla ali margarine (sobna temperatura)  
500 g moke  
1 vrečica pecilnega praška  
125 ml mleka

- Sestavine mešajte s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–4 minut na 7. stopnji.

**Maksimalna količina:** 1,5 x osnovni recept

**Krhko testo****Osnovni recept**

125 g masla (sobna temperatura)  
100–125 g sladkorja  
1 jajce  
1 ščepec soli  
nekaj limonine lupine ali vanilijevega sladkorja  
250 g moke  
pecilni prašek po želji

- Sestavine mešajte s priključkom za mešanje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 2–3 minute na 6. stopnji.

Od 500 g moke:

- Sestavine gnetite s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–4 minute na 3. stopnji.

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept



## Kvašeno testo

### Osnovni recept

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

1 ščepec soli

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

**Maksimalna količina:** 1,5 x osnovni recept

## Testo za rezance

### Osnovni recept

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

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

**Maksimalna količina:** 1,5 x osnovni recept

## Krušno testo

### Osnovni recept

750 g moke  
2 vrečici suhega kvasa



2 žlički soli  
450–500 ml tople vode  
Sestavine obdelajte s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 4–5 minut na 3. stopnji.

## Majoneza

2 jajci  
2 žlički gorčice  
¼ l olja  
2 žlici limoninega soka ali kisa  
1 ščepec soli  
1 ščepec sladkorja

Sestavine morajo imeti enako temperaturo.

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

**Majonezo hitro porabite, ne shranjujte jo.**

## Namaz za kruh iz medu

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

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



## Dodatni pribor



**MUZ5ZP1**

Ožemalnik agrumov

Za ožemanje pomaranč, limon in grenivk.



**MUZ5CC1**

Sekljalnik kock

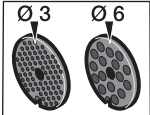
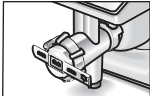
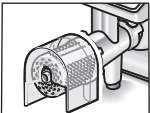
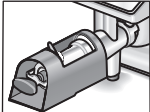



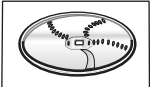


Za rezanje sadja in zelenjave v enakomerne kocke



**MUZ5FW1**

Mesoreznica

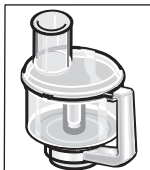
Za seklanje svežega mesa za tartar biftek ali pečenko iz mletega mesa.

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

**MUZ5MX1**

Nastavek mešalnika  
iz plastike

Za mešanje pijač, izdelavo kaše iz sadja in zelenjave, pripravo majoneze, sekljanje sadja in orehov, drobljenje ledenih kock.

**MUZ5MM1**

Večnamenski mešalnik

Za sekljanje zelišč, zelenjave, jabolk in mesa, za strganje korenčka, redkvice in sira, za ribanje orehov in ohlajene čokolade.

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

## Navodila glede odlaganja na odpad



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

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

## Garancijski pogoji

Za ta aparat veljajo garancijski pogoji, ki jih je izdalo naše pristojno zastopstvo v državi, v kateri je bil aparat kupljen. Garancijske pogoje lahko kadarkoli dobite prek svojega strokovnega prodajalca, pri katerem ste kupili aparat, ali neposredno pri našem zastopstvu v državi.

Za uveljavitev garancijskih pogojev, je v vsakem primeru treba predložiti potrdilo o nakupu.

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

## Tartalom

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

## Az Ön biztonsága érdekében

### Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült.

Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd „Felhasználási példák”)!

Ez a készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására és habverésére alkalmas. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni. A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek.

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

## Általános biztonsági előírások

### Áramütésveszély

A készüléket gyermekek nem használhatják.

A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.

A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.



A készülék csak zárt térben használható. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt.

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.

A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

## **Biztonsági előírások a készülékhez**

### **Sérülésveszély**

#### **Áramütés veszélye!**

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

Soha ne merítse az alapgépet folyadékba és ne tartsa folyó víz alá.

Gőzüzemű tisztítót ne használjon.

A lengőkar állását ne változtassa meg, ha a készülék be van kapcsolva.

A meghajtómű teljes leállítását meg kell várni.

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

A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki.

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

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozódugót.

#### **A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!**

Ne nyúljon a forgó alkatrészekhez. A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. Csak felhelyezett fedéllel (1 2) 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 leállítását követően fordítsa el.

A készüléket biztonsági okokból csak akkor használja, ha a nem használt hajtóműveket letakarta a meghajtóművek védőfedelével (5, 8).

A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni. Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

#### **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!

A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel.

#### **Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!**

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

## Forrázásveszély!

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

### Fontos!

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.

Egyidejűleg csak egy szerszámot, ill. tartozékot használjon.

## ▲ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése



Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.



Vigyázat! Forgó kések!



Vigyázat! Forgó szerszámok.  
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

## Biztonsági rendszerek

### Bekapcsolásgátló

Lásd: „Munkapozíciók” táblázat

A készülék az **1. és 3. pozíciókban** csak akkor kapcsolható be:

- ha a tálat (11) betette és bekattanásig elfordította és
- a turmixgép hajtóművének védőfedelét (8) feltette.

### Újrabekapcsolás elleni védelem

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

### Túlterhelés elleni védelem

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

**Biztonsági rendszerek bekapcsolása utáni teendők** lásd: „Segítség üzemzavar esetén”.

A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivételű készülékek leírását (lásd modell választékot is, **▲ ábra**). A készülék nem igényel karbantartást.

## A készülék részei

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

### Alapgép

#### 1 Kioldógomb

#### 2 Lengőkar

„Easy Amliift” funkció a felfelé történő karmozgás elősegítéséhez (lásd „Munkapozíciók”).

#### 3 Forgatható kapcsoló

Kikapcsolás után (**0/off** állás) a készülék automatikusan a szerszámok cseréjéhez szükséges megfelelő pozícióba áll.

**0/off** = stop

**M** = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.

**1–7** fokozat, munkasebesség:

**1** = alacsony fordulatszám – lassú,

**7** = magas fordulatszám – gyors.

#### 4 Működésjelző

Üzem közben világít (forgókapcsoló **M** vagy **1–7** állásban).

Villog, ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén, lásd a „Segítség üzemzavar esetén” fejezetet.

**5 Meghajtásvédő fedél**

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

**6 Meghajtás a**

- szeletelőhöz és a
- citrusgyümölcs-préshez (kiegészítő tartozék \*).

Ha nem használja a készüléket, helyezze rá a meghajtásvédő fedelet.

**7 Meghajtás a szerszámokhoz (keverőszár, habverőszár, dagasztószár) és a hűsdrálóhoz (kiegészítő tartozék \*)****8 Turmixgép-hajtómű védőfedél****9 Meghajtó a turmixgéphez (Különleges tartozék \*)**

Ha nem használja a készüléket, helyezze fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét.

**10 Kábel tárolása**

MUM54...: A kábelt a kábelrekeszben tárolja.  
MUM56...: Automata kábelfeltekerő

**Tál tartozékokkal****11 Nemesacél keverőtál****12 Fedél****Szerszámok****13 Keverőszár****14 Habverőszár****15 Dagasztószár tészaterelővel****16 Tartozéktáska**

A szerszámok és aprítótárcsák tárolásához.

**Szeletelő****17 Tömőeszköz****18 Fedél betöltőnyílással****19 Aprítótárcsák**

**19a** Forgó-vágótárcsa vastag/vékony

**19b** Forgó-öröltárcsa – durva/finom

**19c** Örlőtárcsa 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****Ábra****Figyelem!**

A készüléket csak akkor szabad működtetni, ha a szerszám/tartozék a következő táblázat szerinti megfelelő meghajtóművön és megfelelő üzemelési állásban rögzítve lett.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

**Megjegyzés:**

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

**Munkapozíció beállítása:**

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

Pozíció	Meghajtás		Munkasebesség
1	7		1-7
			1-7
			1-3
2	7		-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

## A készülék kezelése



### Sérülésveszély!

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

### Figyelem!

A készüléket csak tartozékkal/szerszámmal felszerelve szabad üzemeltetni.

Ne járassa a készüléket üresen.

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

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



### Fontos tudnivaló

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

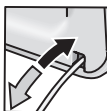
## Előkészítés

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

### MUM54..

Kábeltartó rekesz

A kábelt húzza ki a kívánt hosszúságra.



### MUM56..

Automata kábelfeltekerő:

A kábelt egy mozdulattal a kívánt hosszúságra húzza ki (max. 100 cm) és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.

A kábel-munkahosszúság csökkentéséhez könnyedén húzza meg és hagyja a kívánt hosszúságra feltekeredni. Majd könnyedén ismét húzza meg a kábelt és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.



### Figyelem!

A kábelt visszacsévéelés 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 leállításakor cserélje – kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig fut még és a szerszámcsere kívánt helyzeténél áll le. A lengőkart csak a szerszám leállítását 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, csokoládélapocskok).



### Műveletek a tállal

#### és a szerszámokkal

☑ 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 (☑-4b ábra).

- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a tálba.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.



**Javaslatunk:**

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

**A hozzávalók utántöltése**

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A hozzávalókat a fedélen lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni.  
vagy
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- Töltse be a hozzávalókat.

**A munka befejezése után**

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a meghajtóból.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

**Szeletelő****Sérülésveszély**

*Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleibe. 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**

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 tárcsataró és a hozzátartozó hajtótengely a szervizszolgálatnál kapható.

**Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony**

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez. Feldolgozás 5. fokozaton.

Jelölés a forgó-vágótárcsán:

„1” vastag vágási oldalhoz

„3” vékony vágási oldalhoz

**Figyelem!**

*A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére.*

*Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.*

**Forgó-öröltőárcsa – durva/finom**

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.

Feldolgozás 3. vagy 4. fokozaton.

Jelölés a forgó-öröltőárcsán:

„2” durva őrési oldalhoz

„4” finom őrési oldalhoz

**Figyelem!**

*A forgó-öröltőárcsa nem alkalmas dió-, mogyoró-forgács készítésére. Puha sajtot csak a durva oldalával 7. fokozaton reszeljen.*

**Örlőtárcsa – közepes finomságú**

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

Feldolgozás 7. fokozaton.


**Figyelem!**

*A reszelőkorong nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.*

**Munka a szeletelővel**

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- Helyezze be a tálat:
  - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
  - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.



- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az **3**-as pozícióba. 
- A szeletelő meghajtása előtt vegye le a hajtómű védőfedelét (**1**-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 őrletárcsát (**1**-6a ábra). A forgótárcsánál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
- Fogja meg a tárcsatartót a felső végénél fogva, és helyezze a házba (**1**-6b ábra).
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre) és az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el ütközésig.
- Helyezze a szeletelőt a **1**-8 ábrán látható módon a hajtásra, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

### Figyelem!

*Kerülje el a szeletelni kívánt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.*

**Tipp:** Egyenletes vágáshoz a vékony vágnivalót kötegenként dolgozza fel.

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

### A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye le a tárcsatartót a tárcsával együtt. Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a meghajtótengelyt (**1**-7 ábra).
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

### Turmixfeltéthez



**Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!**

*Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!*

*A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!*

*A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.*



### Forrásveszély!

*Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén 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

**1** 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 rekeszelnie.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

### A hozzávalók utántöltése (**1**-8. ábra)

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelet, és töltsse be a hozzávalókat vagy
- vegye ki a tölcserét, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltsse be
- a folyékony hozzávalókat töltsse be a tölcserén keresztül.

### A munka befejezése után

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

**Tipp:** A turmixfeltétet használat után azonnal tisztítsa meg.

## Tisztítás és ápolás

### **Figyelem!**

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

### Az alapgép tisztítása



#### **Áramütés veszélye!**

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

Gőzüzemű tisztítót ne használjon.

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

### A tál és a szerszámok tisztítása

A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók.

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

### Szeletelő tisztítása

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógépben.

**Tipp:** A pl. sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törülőrúhára, 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 pusztá kézzel.

A turmixpohár, a fedél és a tölcsér mosogatógépben mosható.

**Hasznos tanácsok:** Folyadékok feldolgozását követően gyakran elegendő a mixert úgy megtisztítani, hogy azt levenné a készülékről.

Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe.

Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (M fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.



#### **Fontos tudnivaló**

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


## Tárolás



#### **Sérülésveszély!**

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

#### **ábra**

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

## Segítség üzemzavar esetén



#### **Sérülésveszély!**

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozódugót.



#### **Fontos tudnivaló**

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

### A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

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

### Hibajelenség

A készülék nem indul el.

#### **A hiba elhárítása**

- Ellenőrizze az áramellátást.
- Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót.
- Ellenőrizze a lengőkart. Megfelelő pozícióban van? A helyére kattant?
- A turmixfeltét 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 O/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 szerszámcserehez 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 szerszámcserehez megfelelő helyzetben áll meg.

### Hibajelenség

A turmixgép nem kezd el működni vagy használat közben leáll, a meghajtómű „zúg”. A kés blokkolva van.

#### A hiba elhárítása

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót.
- Vegye le a turmixfeltétet és távolítsa el az akadályt.
- A turmixfeltétet ismét helyezze vissza.
- Kapcsolja be a készüléket.



#### Fontos tudnivaló

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

## Alkalmazási példák

### Tejszínhab

100 g–600 g

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



### Tojásfehérje-hab

1–8 tojásfehérje

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



## Piskótatészta

### Alaprecept

2 tojás  
2–3 evőkanál forró víz  
100 g cukor  
1 csomag vaníliás cukor  
70 g liszt  
70 g étkezési keményítő  
esetleg sütőpor

- A hozzávalókat (a liszt és az étkezési keményítő kivételével) a habverőszárral kb. 4–6 percig 7-es fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1-es fokozatra és az átszállt lisztet és étkezési keményítőt kb. ½–1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.

**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept

### Kevert tészta

#### Alaprecept

3–4 tojás  
200–250 g cukor  
1 csipet só  
1 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja  
200–250 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)  
500 g liszt  
1 csomag sütőpor  
125 ml tej

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 7-es fokozaton.

**Maximális mennyiség:** 1,5 x alaprecept

### Omlós tészta

#### Alaprecept

125 g vaj (szobahőmérsékletű)  
100–125 g cukor  
1 db tojás  
1 csipet só  
kevés citromhéj vagy vaníliás cukor  
250 g liszt  
esetleg sütőpor

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 2–3 percig a 6-os fokozaton.

500 g-nál nagyobb lisztmennyiség esetén:

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

**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept





## Kelt tészta

### Alaprecept

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

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

**Maximális mennyiség:** 1,5 x alaprecept

## Metélt tészta

### Alaprecept

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

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

**Maximális mennyiség:** 1,5 x alaprecept

## Kenyértészta

### Alaprecept

750 g liszt  
2 csomag száraz élesztő



2 tk só  
450–500 ml meleg víz  
A dagasztózárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–5 percig az 5-ös fokozaton.

## Majonéz

2 tojás  
2 teáskanál mustár  
¼ l olaj  
2 evőkanál citromlé vagy ecet  
1 csipet só  
1 csipet cukor

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

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

**A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.**

## Mézes krém (kenyérre)

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

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



## Különleges tartozék



**MUZ5ZP1**

Citrus-gyümölcsprés

Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.



**MUZ5CC1**

Aprító

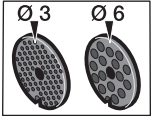
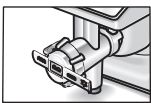
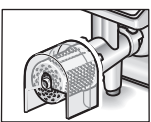
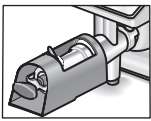


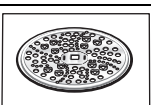
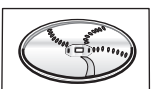

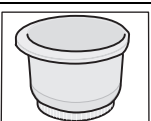
Gyümölcsök és zöldségek azonos méretű kockára vágásához.



**MUZ5FW1**

Húsdaráló

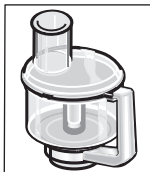
Friss hús aprításához tatár beefsteakhez vagy fasírtához.

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

**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 tartozék rész nem alaptartozék, a kereskedésekben vagy az ügyfélszolgálatnál beszerezhető.

## Környezetvédelmi tudnivalók



A készülék a 2012/19/EK, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

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

## Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

*Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från BOSCH.  
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.  
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.*

## Innehåll

För din säkerhet . . . . .	52
Översiktsskildern . . . . .	54
Användning . . . . .	56
Rengöring och skötsel . . . . .	59
Förvaring . . . . .	59
Råd vid fel . . . . .	59
Användningsexempel . . . . .	60
Extra tillbehör . . . . .	61
Avfallshantering . . . . .	63
Konsumentbestämmelser . . . . .	63

## För din säkerhet

### Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.

Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar. Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll.

Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte maximala mängder (se "Användningsexempel")!

Denna apparat är lämplig för att blanda, knåda och vispa livsmedel.

Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser. När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden.

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Vid bruk av tillbehör följ de bifogade bruksanvisningarna.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

## Allmänna säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med användandet av apparaten.

Låt inte barn leka med apparaten. Apparaten får endast användas under uppsikt.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum.

Apparaten får inte användas om den eller anslutningskabeln är skadad. Se alltid till att stickkontakten är utdragen ur vägguttaget när du inte har uppsikt över apparaten, när den ska monteras samman resp. tas isär eller rengöras.

Låt inte anslutningskabeln ligga över vassa kanter eller heta ytor.

Om anslutningskabeln skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, dennes kundtjänst eller liknande kvalificerad person, för att undvika risker. Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

---

## **Säkerhetsanvisningar för denna apparat**

---

### **Risk för skada**

#### **Risk för elektriska stötar!**

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

Doppa aldrig motordelen i vätska eller håll den under rinnande vatten.

Använd aldrig ångrengörare.

Rör inte den ställbara funktionsarmen när apparaten är igång.

Vänta tills drivuttaget står helt stilla.

Byt verktyg/tillbehör endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund.

Använd endast strömvredet för att starta resp. stänga av apparaten.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.

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

#### **Risk för skada pga roterande verktyg!**

Stoppa aldrig ned handen i roterande delar! Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Under arbetet ska locket (12) alltid vara påsatt!

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund och blir stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss. Skjut inte på funktionsarmen förrän verktyget står stilla.

Av säkerhetsskäl kan apparaten endast användas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (5, 8).

Sätt fast/lossa grönsaksskäraren endast när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget. Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

## Risk för skada pga vassa knivarna!

Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna och skärytorna av riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna! Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna.

## Risk för skada pga vassa knivarna/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den festsatta mixern. Sätt fast/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla! Mixern måste alltid vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.

## Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

## Viktigt!

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

## ▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Följ anvisningarna i bruksanvisningen.



Varning! Roterande kniv.



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

## Säkerhetssystem

### Säkerhetsspär

Se tabellen „Arbetslägen“.

I **läge 1 och 3** går apparaten endast att starta när:

- blandarskålen (11) sitter på och vridits fast till stoppet **och**
- skyddslocket till mixeruttaget (8) sitter fast.

### Säkerhetsspär vid strömbrott

Vid strömbrott är apparaten fortfarande påslagen men motorn startar inte automatiskt igen när strömmen är tillbaka.

Starta apparaten igen genom att först vrida strömvredet till **0/off** och därefter starta igen.

### Säkerhetsspär vid överbelastning

Om motorn stängs av under användning innebär det att överbelastningsskyddet aktiverats. En möjlig orsak kan vara att för stora mängder livsmedel bearbetas samtidigt.

**Se "Råd vid fel" om hur du ska göra när något av säkerhetssystemen aktiveras.**

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

## Översikt bilden

Vik ut bildsidorna.

**Bild A**

### Motordel

- 1 Låsknapp**
- 2 Ställbar funktionsarm**  
Utrustad med funktionen Easy Armlift som gör det lätt att svänga upp funktionsarmen (se "Arbetslägen").
- 3 Strömvred**  
När apparaten stängts av (läge **0/off**) körs apparaten automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg.  
**0/off** = stop  
**M** = momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar apparaten med högsta varvtal).

Läge 1–7 = Arbetshastighet:

1 = låg varvtal – långsamt,

7 = hög varvtal – snabbt.

#### 4 Kontrollampa

Lyser när apparaten används (strömvredet är i läge **M** eller 1–7).

Blinkar när apparaten används på felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löses ut resp. när det blir fel på apparaten, se avsnittet "Råd vid fel".

#### 5 Skyddslock till drivuttag

För att ta bort skyddslocket över drivuttaget, tryck baktill på locket och ta av det.

#### 6 Drivuttag för

– grönsaksskärare och

– citruspress (extra tillbehör \*).

Sätt skyddslocket på drivuttaget av tillbehöret när det inte används.

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

#### 8 Skyddslock till drivuttaget för mixern

#### 9 Drivuttag för mixer (extra tillbehör \*)

Sätt skyddslocket på drivuttaget av mixern när den inte används.

#### 10 Kabelförvaring

MUM54.: Stuva kabeln i kabelfacket.

MUM56.: Automatisk kabelupprullning

#### Blandarskålen med tillbehör

#### 11 Blandarskål i rostfritt stål

#### 12 Lock

#### Verktyg

#### 13 Grovvisp

#### 14 Ballongvisp

#### 15 Degkrok med degavvisare

#### 16 Tillbehörsväska

För förvaring av verktyg och 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 Hus med öppning nedtill

#### Mixer \*

#### 22 Mixerbägare

#### 23 Lock

#### 24 Tratt

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

#### Arbetslägen

**Bild**

#### Var försiktig!

Apparaten får användas först när verktyg/ tillbehör sitter fast på rätt drivuttag och i rätt position efter denna tabell och är i arbetsläge. Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen.

Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.



#### Obs

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

#### Ställa in arbetsläge:

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen. Stöd rörelsen med ena handen.
- Vrid funktionsarmen till stoppet på önskat läge.

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

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

## Användning



### Risk för skador!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.



### Var försiktig!

Apparaten får endast användas när verktyg/tillbehör är i arbetsläge. Starta inte en tom apparat.

Utsätt inte apparaten eller tillbehör delarna för stark hetta. Delarna är inte lämpliga för mikro vågsug.

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



### Viktig anvisning

I denna bruksanvisning finns ett klistermärke med riktvärden för apparatens arbetshastighet vid användning av verktyg resp tillbehör. Vi rekommenderar att du fäster märket på apparaten (**bild 9**).

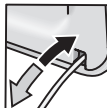
## Förberedelser

- Ställ motordelen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut kabeln (**bild 10**).

### MUM54..

Stuvfack för kabeln:

Dra ut kabeln till önskad längd.



### MUM56..

Automatisk kabelupprullning:

Dra ut kabeln till önskad längd (max. 100 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; kabeln stannar då i det läget. Om du drog ut kabeln för långt:

Dra lätt i kabeln och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i kabeln och släpp den sedan långsamt; kabeln stannar då i det läget.



### Obs!

Vik inte ihop kabeln när den skjuts in.

Skjut inte in kabeln för hand i apparater med automatisk kabelupprullning. Om kabeln skulle fastna, dra då ut den i sin helhet och låt den sedan rullas upp igen.

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

## Blandarskål och verktyg



### Risk för skada pga roterande verktyg

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Under arbetet ska locket (12) alltid vara påsatt!

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund och blir stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss. Skjut inte på funktionsarmen förrän verktyget står stilla.

Av säkerhetsskäl kan apparaten endast användas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (5, 8).



### Var försiktig!

Använd blandarskålen endast ihop med denna apparat.

### Grovvisp (13)

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



### Ballongvisp (14)

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



### Degkrok (15)

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



## Arbeta med blandarskålen och verktygen

Bild 13

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Sätta in blandarskålen:
  - luta blandarskålen framåt, sätt på och ställ av den,
  - vrid fast den moturs till stoppet.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget till stoppet.

### Obs!

När du använder degkroken vrid degavvisaren så att degkroken kan fastna (**Bild 13-4b**).

- Häll ingredienserna som ska bearbetas i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 1.
- Sätt på locket.
- Vrid strömvredet till önskat läge.





## Vi rekommenderar:

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

## Fylla på med mera ingredienser

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



## Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".



## Grönsaksskärare



### Risk för skada

Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna och skärytorna av riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!

Sätt fast/lossa grönsaksskäraren endast när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.  
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret

### Obs!

Grönsaksskäraren får endast användas helt ihopmonterad. Grönsaksskäraren får aldrig monteras ihop på motordelen.

Grönsaksskäraren får bara användas i det anvisade arbetsläget.

## Överbelastningsskydd



För att förhindra större skador på din apparat vid överbelastningen av grönsaksskäraren är grönsaksskärarens drivaxel försedd med en skära (överbelastningsskydd). Vid överbelastning bryts drivaxeln på detta ställe.

Ny skivhållare med drivaxeln finns att köpa hos kundtjänst.

## Vändbar skärskiva – tunt/tjockt



för att skära frukt och grönsaker.  
Bearbeta i läge 5.

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 när de kallnat.

## Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin



för att riva och strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).  
Bearbeta i läge 3 eller 4.

Beteckning på den vändbara riv- och strimmel-

skivan:  
"2" för grov rivet

„4" för finrivet

### Obs!

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig att riva nötter med. Mjuk ost rives alltid med den grova sidan i läge 7.

## Rivskiva – medelfin



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

### Obs!

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

## Använda grönsaksskäraren



- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Sätta in blandarskålen:
  - luta blandarskålen framåt, sätt på och ställ av den,
  - vrid fast den moturs till stoppet.



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



### Obs!

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

**Tips:** För jämna skärresultat bearbeta tunt skivgodset i buntar.

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

### Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Vrid grönsaksskäraren moturs och lossa den.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Lyft ut skivhållaren tillsammans med skivan. För det tryck med fingret underifrån mot drivaxeln (bild **I**).
- Rengör alla delar.

### Mixer



### Risk för skada pga vassa knivarna/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den fastsatta mixern. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla! Mixern måste vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.



### Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

### Obs!

Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysade ingredienser (undantag är isbitar). Starta aldrig en tom mixer.

### Använda mixern

Bild **I**

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **4**.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för mixern.
- Ställ på mixerbägaren (markeringen på handtaget mot markeringen på motordelen) och vrid moturs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.  
Max. mängd vätska = 1,25 liter;  
Max. mängd skummande eller heta vätskor = 0,5 liter;  
Optimala mängd fasta ingredienser = 50 till 100 gram;
- Sätt på locket och vrid fast moturs i mixerhandtaget till stoppet. Locket måste sitta fast.
- Vrid strömvredet till önskat läge.



### Fylla på med mera ingredienser (bild **I-8**)

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Lossa locket och fyll på ingredienser eller
- Ta bort tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen eller
- Fyll på flytande ingredienser genom tratten.

### Efter arbetet

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

**Tips:** Rengör helst mixern genast efter användning.

## Rengöring och skötsel

### **Var försiktig!**

Använd inga repande rengöringsmedel.  
Apparatens ytor kan skadas.

### Rengöra motordelen



#### **Risk för elektriska stötar!**

Doppa aldrig motordelen i vätska eller håll den under rinnande vatten.

Använd aldrig ångrengörare.

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

### Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin.

Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen!

### Rengöra grönsaksskäraren

Samtliga delar av grönsaksskäraren kan rengöras i diskmaskin.

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

### Rengöra mixern



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

Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna.

Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

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



#### **Viktig anvisning**

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


## Förvaring



#### **Risk för skador!**

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.

### Bild

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

## Råd vid fel



#### **Risk för skador!**

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



#### **Viktig anvisning**

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

### Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.

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

### Fel

Apparaten startar inte.

#### **Åtgärd**

- Kontrollera strömförsörjningen.
- Kontrollera stickkontakten.
- Kontrollera funktionsarmen. Står den i rätt läge? Sitter den fast?
- Vrid mixern resp blandarskålen fast till stoppet.
- Sätt locket på mixern och vrid fast det till stoppet.
- Sätt skyddslock på de drivuttag som inte används.
- Säkerhetsspärrarna har aktiverats. Vrid till läge 0/off och därefter tillbaka till önskat läge.

**Fel**

Apparaten stänger av sig under arbetet. Överbastningskyddet har aktiverats. För många livsmedel har bearbetats samtidigt.

**Åtgärd**

- Stäng av apparaten.
- Bearbeta mindre mängd livsmedel. Överskrid inte maximala mängder (se "Användnings-exempel")!

**Fel**

Låsknappen tryckts av misstag medan drivuttaget var igång. Funktionsarmen går uppåt. Drivuttaget stängs av men blir inte stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss.

**Åtgärd**

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Vrid funktionsarmen till läge **1**.
- Slå på apparaten (läge 1).
- Stäng åter av apparaten. Verktyget blir stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss.

**Fel**

Mixern börjar inte arbeta eller stannar under arbetet, drivuttaget "brummar". Kniven har fastnat.

**Åtgärd**

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa mixern och avlägsna det som fastnat i knivarna.
- Sätt tillbaka mixern.
- Slå på apparaten.

**Viktig anvisning**

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

**Användningsexempel****Vispgrädde**

100 g–600 g

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

**Vispad äggvita**

1–8 äggvitor

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

**Deg för sockerkaka**

*Grundrecept*

2 ägg  
2–3 msk hett vatten  
100 g socker  
1 pkt vaniljsocker  
70 g vetemjöl  
70 g potatismjöl  
ev. bakpulver

- Vispa ingredienserna med ballongvispen (utom vete- och potatismjöl) ca 4–6 min i läge 7 till skum.
- Vrid strömvredet till läge 1 och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis under ca ½–1 min.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

**Deg för saftig sockerkaka**

*Grundrecept*

3–4 ägg  
200–250 g socker  
1 krm salt  
1 pkt vaniljsocker eller skalet av en ½ citron  
200–250 g smör eller margarin (rumsvarmt)  
500 g vetemjöl  
1 pkt bakpulver  
125 ml mjölk

- Blanda alla ingredienser med grovvispen ca. ½ min i läge 1, och sedan ytterligare 3–4 min i läge 7.

**Max mängd:** 1,5 ggr grundreceptet

**Mördeg**

*Grundrecept*

125 g smör (rumsvarmt)  
100–125 g socker  
1 ägg  
1 krm salt  
lite citronskal eller vaniljsocker  
250 g vetemjöl  
ev. bakpulver

- Bearbeta alla ingredienser med grovvispen ca ½ min i läge 1 och sedan ytterligare ca 2–3 min i läge 6.

Från och med 500 g vetemjöl:

- Knåda ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1, och sedan ytterligare ca 3–4 min i läge 3.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet



## Jäsdeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

1 ägg

80 g fett (rumsvarmt)

80 g socker

200–250 ml fingervarm mjölk

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet av en ½ citron

1 krm salt

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ytterligare ca 3–6 min i läge 3.

**Max mängd:** 1,5 ggr grundreceptet

## Nudeldeg

Grundrecept

300 g vetemjöl

3 ägg

efter behov 1–2 msk (10–20 g) kallt vatten

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

**Max mängd:** 1,5 ggr grundreceptet

## Bröddeg

Grundrecept

750 g vetemjöl

2 pkt torrjäst



2 tsk salt

450–500 ml varmt vatten

Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ytterligare ca 4–5 min i läge 3.

## Majonnäs

2 ägg

2 tsk senap

¼ l matolja

2 msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

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

**Majonnäsen ska inte förvaras utan konsumeras snart.**

## Honungspålägg

30 g smör (kylskåpskallt, 7 °C)

190 g honung (kylskåpskall, 7 °C)

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



## Extra tillbehör



**MUZ5ZP1**

Citruspress

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



**MUZ5CC1**

Tärningsskivare

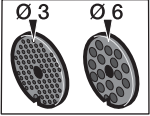
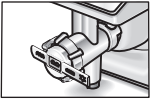
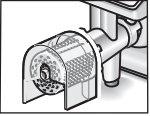
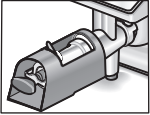



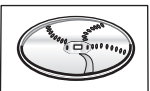


För att skära frukt och grönsaker i lika stora tärningar



**MUZ5FW1**

Köttkvarn

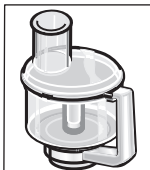
För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.

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

**MUZ5MX1**

Mixer i plast

För att mixa drycker, puréa frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.

**MUZ5MM1**

Matberedartillsats

För att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, strimla morötter och rättika, riva osten, nötter och kall choklad.

Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns det att köpa i fackhandeln eller hos kundtjänst.

**Avfallshantering**

Denna apparat uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om gamla elektriska och elektroniska hushållapparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla apparater inom EU. Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

**Konsumentbestämmelser**

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

Rätten till ändringar förbehålles.

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

## Contents

For your safety . . . . .	64
Overview . . . . .	66
Operating the appliance . . . . .	67
Cleaning and servicing . . . . .	70
Storage. . . . .	71
Troubleshooting . . . . .	71
Application examples . . . . .	72
Optional accessories . . . . .	73
Instructions on disposal . . . . .	75
Warranty conditions . . . . .	75

## For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

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

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

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

## General safety instructions

### Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Do not leave the running appliance unattended.

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



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

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

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

Only our customer service may repair the appliance.

---

## Safety instructions for this appliance

---

### **Risk of injury**

#### **Risk of electric shock!**

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

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

Do not use a steam cleaner.

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

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

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

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

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

#### **Risk of injury from the rotating tools!**

Keep hands clear of rotating parts. While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance!

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

For reasons of safety the appliance cannot be operated unless unused drives are covered with drive guards (5, 8).

Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube.

#### **Risk of injury from sharp blades!**

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs.

Take hold of cutting discs by the edge only.

Do not touch blender blades with bare hands.

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

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

## Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,5 litres of hot or frothing liquid.

## Important!

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Use only one tool or accessory at any one time.

## ▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



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

## Safety systems

### Start lock-out

See “Operating positions” table.

The appliance can be switched on in **pos. 1** and **3** only:

- when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place and
- the blender drive cover has been attached (8).

### Restart lock-out

If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored. To switch the appliance on again, turn the rotary switch to **0/off**, then switch on.

### Overload protection

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. A possible cause may be that too much food was processed at one time.

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

The operating instructions describe several models, see also overview of models (**Fig. III**). The appliance requires no maintenance.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

**Fig. A**

### Base unit

#### 1 Release button

#### 2 Swivel arm

“Easy Armlift” function to support the upward movement of the arm (see “Work positions”).

#### 3 Rotary switch

When the appliance has been switched off (position **0/off**), the appliance runs automatically to the optimum position for changing the tools.

**0/off** = Stop

**M** = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Settings **1–7**, Operating speed:

**1** = low speed – slow,

**7** = high speed – fast.

#### 4 Operating indicator

Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or **1–7**).

Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

**5 Drive cover**

To remove the drive cover, press on the rear area and remove cover.

**6 Drive for**

- continuous-feed shredder and
- citrus press (optional accessory \*).

When not in use, attach the drive cover.

**7 Drive for tools (stirrer, whisk, kneading hook) and mincer (optional accessory \*)****8 Blender drive cover****9 Drive for blender (optional accessory \*)**

When not in use, attach the blender drive cover.

**10 Cord store**

MUM54...: Stow the cord in the cord store.

MUM56...: Automatic cord winder

**Bowl with accessories****11 Stainless steel stirring bowl****12 Lid****Tools****13 Stirrer****14 Whisk****15 Kneading hook with dough deflector****16 Accessories bag**

For storage of the tools and cutting discs.

**Continuous-feed shredder****17 Pusher****18 Cover with filling shaft****19 Cutting discs**

**19a** Reversible slicing disc – thick/thin

**19b** Reversible shredding disc – coarse/fine

**19c** Grating disc – medium-fine

**20 Disc holder****21 Housing with outlet opening****Blender \*****22 Blender jug****23 Lid****24 Funnel**

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

**Operating positions**

Fig. B

**⚠ Attention!**

Before operating the appliance, attach the tool/accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table.

The swivel arm must be engaged in every operating position.

**Note:**

The swivel arm features an "Easy Armlift" function which supports the upwards movement of the swivel arm.

**Selecting the operating position:**

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

Position	Drive		Operating speed
1	7		1-7
			1-7
			1-3
2	7		–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

**Operation****Risk of injury!**

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

**Attention!**

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

Do not operate the appliance empty.

Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

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



### Important information

These operating instructions contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories.

We recommend attaching this sticker to the appliance (Fig. 9).

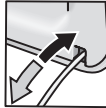
### Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the power cord (Fig. 10).

#### MUM54..

Cord store:

Pull out cable to the required length.



#### MUM56..

Automatic cord winder:

Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked.

Reducing the cord length:

Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.



### Warning!

*Do not twist the cord when inserting it.*

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

- Insert the mains plug.

### Bowl and tools



#### Risk of injury from rotating tools

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

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

*For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (5, 8).*



#### Attention!

*Use bowl with this appliance only.*

#### Stirrer (13)

for stirring dough, e.g. cake mixture



#### Whisk (14)

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



#### Kneading hook (15)

for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips)



#### Working with the bowl and the tools

Fig. 13

- 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. 13-4b).

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



#### Our recommendation:

- Stirrer: first stir in at setting 1, then select setting 7
- Whisk: setting 7, mix in at setting 1
- Kneading hook: first stir in at setting 1, knead at setting 3

#### Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- add more ingredients through the feed tube in the cover.
  - or
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Add ingredients.



## After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".



## Continuous-feed shredder



### Risk of injury

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube.

### Warning!

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit.

Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

### Predetermined breaking point

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced.

A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

### Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables. Process at setting 5.

Designation on the reversible slicing disc: "1" for the thick slicing side  
"3" for the thin slicing side

### Warning!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

## Reversible shredding disc – coarse/fine

for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan). Process at setting 3 or 4.

Designation on the reversible shredding disc: "2" for the coarse shredding side  
"4" for the fine shredding side

### Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 7.





## Grating disc – medium-fine

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

### Warning!

The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

## Working with the continuous-feed shredder

- 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. -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. -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. -6b).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in Fig. -8.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

**Warning!**

Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.

**Tip:** To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.

**Note:** If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove cover from the continuous-feed shredder and empty feed tube.

**After using the appliance**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (Fig. 1).
- Clean parts.

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

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

**Risk of scalding!**

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,5 litres of hot or frothing liquid.

**Warning!**

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

**Working with the blender**

- Press the release button and move the swivel arm to position 4.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.

Fig. 1



- Add ingredients.  
Maximum capacity – liquid = 1.25 litres; maximum capacity frothing or hot liquids max. 0.5 litres; optimal processing capacity – solids = 50–100 g;
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

**Adding more ingredients (Fig. 1-8)**

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

**After using the appliance**

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

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

**Cleaning and servicing****Attention!**

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

**Cleaning the base unit****Risk of electric shock!**

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

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

**Cleaning the bowl and tools**

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

## Cleaning the continuous-feed shredder

All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-proof.

**Tip:** To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the continuous-feed shredder (not the cutting discs). Then rinse the continuous-feed shredder.

## Cleaning the blender



### **Risk of injury from sharp blades!**

*Do not touch blender blades with bare hands.*

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.

**Tip:** After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without removing it from the appliance. Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender.

Switch on the blender for several seconds (setting M). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.



### **Important information**

If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

## Storage



### **Risk of injury!**

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

### Fig. 14

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.
- To store in the original packaging, see Fig. 15.

## Troubleshooting



### **Risk of injury!**

*Before eliminating a fault, pull out the mains plug.*



### **Important information**

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

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

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

#### **Fault**

Appliance does not start.

#### **Remedial action**

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check swivel arm. Correct position? Engaged?
- Screw on blender or bowl as far as possible.
- Attach the blender cover and screw on as far as possible.
- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active. Switch appliance to 0/off and then back to the required setting.

#### **Fault**

Appliance switches off during use.

The overload protection feature has been activated. Too much food was processed at one time.

#### **Remedial action**

- Switch off the appliance.
- Reduce processing quantity. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

#### **Fault**

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed.

The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.

#### **Remedial action**

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Move swivel arm to position **1**.
- Switch on appliance (setting 1).
- Switch off appliance again.

Tool stops in tool change position.



**Fault**

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

**Remedial action**

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

**Important information**

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

**Application examples****Whipped cream**

100 g–600 g

- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7 – depending on the quantity and properties of the cream.

**Egg white**

1 to 8 egg whites

- Beat egg white with the whisk for 4 to 6 minutes at setting 7.

**Sponge mixture**

*Basic recipe*

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

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



**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

**Cake mixture**

*Basic recipe*

3–4 eggs

200–250 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon



200–250 g butter or margarine (room temperature)

500 g flour

1 packet of baking powder

125 ml milk

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

**Maximum quantity:** 1,5 x basic recipe

**Short pastry**

*Basic recipe*

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2–3 minutes at setting 6.

From 500 g flour:

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

**Yeast dough**

*Basic recipe*

500 g flour

1 egg

80 g fat (room temperature)

80 g sugar

200–250 ml lukewarm milk

25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast

Peel of ½ lemon

1 pinch of salt

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–6 minutes at setting 3.

**Maximum quantity:** 1,5 x basic recipe

**Pasta dough**

*Basic recipe*

300 g flour

3 eggs

1–2 tbs. (10–20 g) cold water as required

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

**Maximum quantity:** 1,5 x basic recipe





## Bread dough

### Basic recipe

750 g flour

2 packets of dry yeast

2 tsp. salt

450–500 ml warm water

Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4–5 minutes at setting 3.



1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 3 or 4.
- Switch the blender to setting 7 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

**Eat the mayonnaise immediately, do not store.**

## Honey bread spread

30 g butter (from refrigerator, 7 °C)

190 g honey (from refrigerator, 7 °C)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting 7.



## Mayonnaise

2 eggs

2 tsp. mustard

¼ l oil

2 tbs. lemon juice or vinegar

1 pinch of salt



## Optional accessories



### MUZ5ZP1

Citrus press

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.



### MUZ5CC1

Dicer

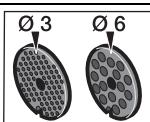
For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes



### MUZ5FW1

Mincer

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.

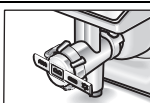


### MUZ45LS1

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.

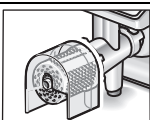


### MUZ45SV1

Viennese whirl attachment

For the mincer MUZ5FW1.

With metal template for 4 different pastry moulds.

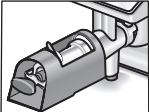



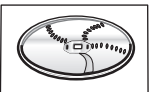

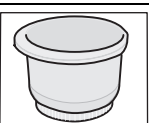

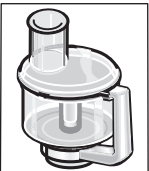


### MUZ45RV1

Grater attachment

For the mincer MUZ5FW1.

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

	<b>MUZ45FV1</b> 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.
	<b>MUZ45PS1</b> Chipper disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips.
	<b>MUZ45AG1</b> Asian vegetable disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.
	<b>MUZ45RS1</b> Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.
	<b>MUZ45KP1</b> 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.
	<b>MUZ5ER2</b> Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	<b>MUZ5KR2</b> Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	<b>MUZ5MX1</b> Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	<b>MUZ5MM1</b> Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

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

## Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

## Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.

Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.*

*Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité.*

*Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	76
Vue d'ensemble .....	79
Utilisation .....	80
Nettoyage et entretien .....	84
Rangement .....	84
Dérangements et remèdes .....	85
Exemples d'utilisation .....	85
Accessoires en option .....	87
Conseils pour la mise au rebut .....	89
Conditions de garantie .....	89

## Pour votre sécurité

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

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

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

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

## Consignes générales de sécurité

### Risque d'électrocution

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

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

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

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

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

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

---

## Consignes de sécurité pour cet appareil

---

### **Risque de blessure**

#### **Risque d'électrocution !**

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

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet.

Ne nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.

Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.

Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

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

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

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

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

### **Risque de blessures avec les accessoires en rotation !**

Ne touchez pas les pièces en rotation. Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.

Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place !

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

Pour des raisons de sécurité, il n'est possible de faire fonctionner l'appareil que si les entraînements qui ne servent pas sont revêtus de leurs couvercles de protection (5, 8).

Ne posez / retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords ! Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

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

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

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

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

### **Risque de brûlure !**

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

### **Important !**

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

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

N'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois.

---

## **▲ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires**

---



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

---

## Systèmes de sécurité

### Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de travail »

L'appareil se met en marche sur les **positions 1 et 3** uniquement :

- si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il encrante, **et**
- avez posé le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur (8).

### Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu.

Pour rallumer, tournez le sélecteur rotatif sur **0/off** puis ramenez-le en position allumée.

### Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. L'une des causes possibles : trop grandes quantités d'aliments traitées en même temps.

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

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure M**). L'appareil ne nécessite aucun entretien.

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

**Figure A**

### Appareil de base

#### 1 Touche de déverrouillage

#### 2 Bras pivotant

Fonction « Easy Armlift » pour assister le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).

#### 3 Interrupteur rotatif

Après l'arrêt (position **0/off**), l'appareil se remet automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.

**0/off** = Arrêt

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

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

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

#### 4 Voyant de fonctionnement

Il reste allumé pendant la marche (sélecteur rotatif sur **M** ou **1–7**).

Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Dérangements et remèdes ».

#### 5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

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

#### 6 Entraînement

- de l'accessoire râpeur / éminceur et
- du presse-agrumes (accessoire en option \*).

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

#### 7 Entraînement pour les accessoires (fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) et hachoir à viande (accessoire en option \*)

#### 8 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

#### 9 Entraînement du bol mixeur (accessoire en option \*)

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

#### 10 Rangement du cordon

MUM54.. : Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.

MUM56..: Enrouleur automatique de cordon

### Bol mélangeur avec accessoires

#### 11 Bol mélangeur en acier inoxydable

#### 12 Couvercle

### Accessoires

#### 13 Fouet mélangeur

#### 14 Fouet batteur

#### 15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

#### 16 Sacoche d'accessoires

Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

**Accessoire râpeur / éminceur****17 Pilon-poussoir****18 Couvercle avec ouverture pour ajout****19 Disques à réduire**

**19a** Disque à découper réversible – épais / mince

**19b** Disque à râper réversible – épais / fin

**19c** Disque à râper – mi-fin

**20 Porte-disque****21 Boîtier avec orifice de sortie****Mixeur \*****22 Bol mixeur****23 Couvercle****24 Entonnoir**

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

**Positions de travail****Figure 6****⚠ Attention !**

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

Le bras pivotant doit enclencher 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 enclenche.

Position	Entraînement		Vitesse de travail
<b>1</b>	7		1–7
			1–7
			1–3
<b>2</b>	7	*	–

Position	Entraînement		Vitesse de travail
<b>3</b>	6		3–7
			3–5
<b>4</b>	9		5–7
		7	

\* Mise en place / enlèvement du fouet batteur, du fouet mélangeur et du crochet pétrisseur ; Ajout de fortes quantités d'aliments.

**Utilisation****Risque de blessures !**

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

**Attention !**

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires / outils en position de travail.

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

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

**Remarque importante**

Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires. Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil (**figure 6**).

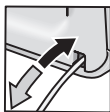


## Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon de son rangement (**Figure D**).

### MUM54..

Casier de rangement du cordon :  
Sortez la longueur de cordon voulue.



### MUM56..

Enrouleur automatique de cordon :

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



Pour réduire la longueur du cordon :

Tirez légèrement sur le cordon, puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler.

Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

## Attention !

*Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez.*

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

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

- Introduire la fiche dans la prise de courant.

## Bol et accessoires



### Risque de blessure avec les pièces en rotation !

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

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

*Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (5, 8) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.*

## ⚠ Attention !

*Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.*

### Fouet mélangeur (13)

pour pétrir les pâtes, par exemple de la pâte levée



### Fouet batteur (14)

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



### Crochet pétrisseur (15)

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



## Travailler avec le bol

### et les outils

### Figure E

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol :
  - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
  - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.



### Remarque :

Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante (**figure E-4b**).

- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.



### Un conseil :

- Fouet mélangeur : commencez par fouetter sur la position 1, puis passez sur la position 7
- Fouet batteur : vitesse 7, incorporation d'ingrédients à la vitesse 1
- Crochet pétrisseur : commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 3

## Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Rrajoutez 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 4**

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée).

En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit.

Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.

### Disque à découper réversible – épais / mince



pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments sur la position 5.

Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse  
« 3 » pour le côté de coupe mince

#### Attention !

*Le disque à réduire réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.*

### Disque à râper réversible – épais / fin



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 3 ou 4.

Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais  
« 4 » pour le côté servant à râper fin

#### Attention !

*Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais sur la position 7.*

### Disque à râper – mi-fin



pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.

Travaillez les aliments sur la position 7.

#### Attention !


*Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage mou ou prédécoupé en tranches.*

### Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur

#### Figure 4

- 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'encranement.



- 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 5a).
- Retenez l'extrémité inférieure du portedisque ; 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 portedisque (figure 6a). Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du portedisque et introduisez-la dans le boîtier (figure 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 8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

### Attention !

Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.

**Conseil :** pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

**Remarque :** Si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur / éminceur, éteignez le robot culinaire, débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle de l'accessoire râpeur / éminceur puis videz l'ouverture d'ajout.

### Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le portedisque avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (figure 1).
- 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 1

- 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 1-8)

- 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 coinciez 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 1-9

- 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 1-10.

## Dérangements et remèdes



### Risque de blessures !

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



### Remarque importante

Si une erreur a été commise dans le manie- ment de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

### Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

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

#### Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

#### Remède

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Contrôlez le bras pivotant. Position correcte ? Encranté ?
- Faites tourner le mixeur ou le bol jusqu'à la butée.
- Mettez le couvercle en place et faites-le tourner jusqu'à la butée.
- Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.
- La sécurité anti-réenclenchement est active. Amenez l'appareil sur la position 0/off et puis ramenez-le sur la position souhaitée.

#### Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

La protection anti-surcharge est activée.

Trop grande quantité de produits alimentaires traitée en même temps.

#### Remède

- Éteignez l'appareil.
- Réduisez la quantité à traiter. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

#### Dérangement

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

Le bras pivotant se déplace vers le haut.

Le mécanisme d'entraînement s'éteint mais ne demeure pas dans la position de changement d'outil.

#### Remède

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



#### Dérangement

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

Les lames sont bloquées.

#### Remède

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



### Remarque importante

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

## Exemples d'utilisation

### Crème chantilly

100 g à 600 g

- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1½ à 4 minutes – suivant la quantité et les propriétés de la crème sur la position 7.



### Blanc d'œuf

1 à 8 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes sur la position 7.



## Pâte à biscuits

*Recette de base*

2 œufs

2–3 cuillères à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de féculé

éventuellement de la levure chimique

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

**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base

## Pâte levée

*Recette de base*

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 ml de lait

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

**Quantité maximale :** 1,5 fois la recette de base

## Pâte Brisée

*Recette de base*

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique



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

A partir de 500 g de farine :

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

**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base

## Pâte à la levure de boulanger

*Recette de base*

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse

(à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

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

Le zeste d'un demi-citron

1 pincée de sel

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

**Quantité maximale :** 1,5 fois la recette de base

## Pâte à pâtes

*Recette de base*

300 g de farine

3 œufs

1 à 2 cuillères à soupe (10 à 20 g) d'eau froide, selon le besoin

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

**Quantité maximale :** 1,5 fois la recette de base

## Pâte à pain

*Recette de base*

750 g de farine

2 sachet de levure

2 c. à café de sel

450–500 ml d'eau chaude

Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 4 à 5 minutes sur la position 3.



## Mayonnaise

2 œufs

2 c. à café de moutarde

¼ l d'huile

2 cuillères à soupe de jus de citron

ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 3 ou 4.



- Réglez ensuite le mixeur sur la position 7, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

**La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.**

## Pâte tartinable au miel

30 g de beurre (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

190 g de miel (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la position 7.



## Accessoires en option



### MUZ5ZP1

Presse-agrumes

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.



### MUZ5CC1

Accessoire à découper en dés

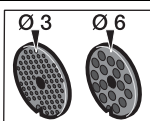
Pour couper des fruits et légumes en dés de taille identique.



### MUZ5FW1

Hachoir à viande

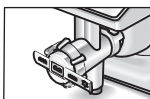
Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.



### MUZ45LS1

Kit de disques ajourés, fin (3 mm), grossier (6 mm)

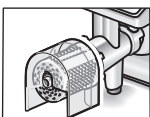
Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Fin pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.



### MUZ45SV1

Kit pour gâteaux secs

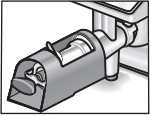



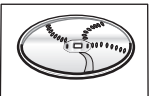



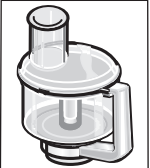
Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.



### MUZ45RV1

Embout à râper

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.

	<b>MUZ45FV1</b> 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.
	<b>MUZ45PS1</b> Disque à pommes frites	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
	<b>MUZ45AG1</b> Disque à légumes asiatiques	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.
	<b>MUZ45RS1</b> 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.
	<b>MUZ45KP1</b> 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.
	<b>MUZ5ER2</b> Bol mélangeur en acier inoxydable	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	<b>MUZ5KR2</b> Bol mélangeur en plastique	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	<b>MUZ5MX1</b> 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.
	<b>MUZ5MM1</b> Multimixeur	Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper / concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.

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



## Conseils pour la mise au rebut



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

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

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

## Conditions de garantie

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

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

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

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

## Indice

Per la vostra sicurezza . . . . .	90
Guida rapida . . . . .	92
Uso . . . . .	94
Pulizia e cura . . . . .	97
Conservazione . . . . .	98
Rimedio in caso di guasti . . . . .	98
Esempi d'impiego . . . . .	98
Accessorio speciale . . . . .	100
Avvertenze sulla rottamazione . . . . .	102
Condizioni di garanzia . . . . .	102

## Per la vostra sicurezza

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

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico.

Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)!

Questo apparecchio idoneo a miscelare, impastare e montare alimenti.

Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

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

## **▲ Avvertenze di sicurezza generali**

### **Pericolo di scariche elettriche**

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio! Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi. Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

---

## **▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio**

---

### **Pericolo di ferite**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente.

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione.

Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.

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

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

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

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

#### **Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!**

Non toccare parti in rotazione. Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile. Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato.

Per motivi di sicurezza l'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con coperchi di sicurezza ingranaggi (5, 8).

Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

## Pericolo di ferite da lame taglienti!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!  
Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

## Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

## Importante!

Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

## ▲ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

## Sistemi di sicurezza

### Sicurezza d'accensione

Vedi tabella «Posizioni di lavoro».

L'apparecchio può essere acceso nelle

**pos. 1 e 3** solo:

- se la chiave (11) è stata inserita e ruotata fino allo scatto **g**
- il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (8) è applicato.

### Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia. Per la riaccensione ruotare la manopola su **0/off**, poi accendere.

### Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Una causa possibile può essere la lavorazione contemporanea di quantità eccessive di alimenti.

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

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

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

## Guida rapida

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

### 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.

**0/off** = spento

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

Grado **1-7**, velocità di lavoro:

**1** = basso numero di giri – lento,

**7** = alto numero di giri – veloce.

**4 Spia di funzionamento**

Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su **1-7**).

Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo «Rimedio in caso di guasti».

**5 Coperchio di sicurezza ingranaggio**

Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio premere nella parte posteriore e sollevare.

**6 Ingranaggio per**

– **sminuzzatore continuo e**

– **spremiagrumi (accessorio speciale \*)**.

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

**7 Ingranaggio per utensili (frusta per mescolare, frusta per montare, braccio impastatore e tritacarne (accessorio speciale \*))****8 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore****9 Motore per frullatore (accessorio speciale \*)**

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

**10 Conservazione del cavo**

MUM54...: Riporre il cavo nel vano portacavo.

MUM56...: Avvolgicavo automatico

**Ciotola con accessori****11 Ciotola impastatrice di acciaio inox****12 Coperchio****Utensili****13 Frusta****14 Sbattitore****15 Braccio impastatore con spatola****16 Borsa portaccessori**

Per conservare gli utensili ed i dischi sminuzzatori.

**Sminuzzatore continuo****17 Pestello****18 Coperchio con bocca di carico****19 Disco sminuzzatore**

**19a** Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

**19b** Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

**19c** Disco grattugia – medio-fine

**20 Portadisco****21 Carcasa con apertura di uscita****Frullatore \*****22 Bicchiere frullatore****23 Coperchio****24 Imbuto**

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

**Posizioni di lavoro****Figura B****⚠ Attenzione!**

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









Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

**Avvertenza**

Il braccio oscillante è dotato della funzione «Easy Armlift», che favorisce suo sollevamento.

**Regolazione della posizione di lavoro:**

- Premere il tasto di sblocco e muovere il braccio oscillante. Aiutare il movimento con una mano.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Posizione	Ingranaggio		Velocità di lavoro
1	7		1-7
			1-7
			1-3
2	7		-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

## Uso



### Pericolo di ferite!

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



### Attenzione!

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

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



### Avvertenza importante

In queste istruzioni per l'uso vi è un adesivo con valori orientativi per la velocità di lavoro dell'apparecchio nell'impiego di utensili ed accessori.

Consigliamo di applicare questo adesivo sull'apparecchio (figura 9).

## Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo (figura 10).

### MUM54..

Vano portacavo:

Estrarre il cavo alla lunghezza necessaria.



### MUM56..

Avvolgicavo automatico:

Estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 100 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata.

Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.



### Attenzione!

Non torcere il cavo durante il riavvolgimento. Negli apparecchi con avvolgicavo automatico non introdurre il cavo con la mano.

Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.

- Inserire la spina.

## Ciotola ed utensili



### Pericolo di ferite da utensili in rotazione

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile.

Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato.

Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (5, 8).



### Attenzione!

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

## Frusta (13)

per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata



## Sbattitore (14)

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



## Braccio impastatore (15)

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



## Lavoro con la ciotola e gli utensili

### Figura 3

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Applicare la ciotola impastatrice:
  - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
  - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il braccio impastatore.



### Avvertenza:

er il braccio impastatore ruotare la spatola, finché il braccio impastatore non s'arresta (figura 3-4b).

- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



### Il nostro consiglio:

- Frusta per mescolare: prima aggiungere mescolando alla velocità 1, dopo selezionare la velocità 7
- Sbattitore: grado 7, aggiungere e mescolare al grado 1
- Braccio impastatore: mescolare prima al grado 1, impastare al grado 3

## Aggiungere ingredienti

- Spegner 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

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».



## Sminuzzatore continuo



### Pericolo ferite

*Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo! Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.*

### Attenzione!

*Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo. Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale. Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento mostrata.*

### Protezione da sovraccarico Figura 4

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita). In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico.

Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

### Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile



per tagliare frutta e verdura. Lavorazione al grado 5.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare: «1» per il lato di taglio spesso «3» per il lato di taglio sottile

**Attenzione!**

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.

**Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine**

per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano). Lavorazione al grado 3 o 4.

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare: «2» per il lato grattugia grossa «4» per il lato grattugia fine

**Attenzione!**

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci.

Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso al grado 7.

**Disco grattugia – medio-fine**



per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.

Lavorazione al grado 7.

**Attenzione!**

Il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

**Lavoro con lo sminuzzatore continuo****Figura 6**

- 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 6-5a).
- Tenere il portadisco sull'estremità inferiore con le due punte rivolte verso l'alto.
- Deposare con precauzione il disco per affettare o il disco grattugia desiderato sulle punte del portadisco (figura 6-6a). Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (figura 6-6b).

- 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 6-8, 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 6).
- 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 4**

- 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 4-8)**

- 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 agguinta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

**Dopo il lavoro**

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

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

**Pulizia e cura****⚠ Attenzione!**

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

**Pulire l'apparecchio base****Pericolo di scossa elettrica!**

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

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

**Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile**

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie.

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

**Pulire lo sminuzzatore continuo**

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

**Consiglio:** per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. delle carote, mettere un poco di olio alimentare su un panno e con questo strofinare lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori). Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

**Pulire il frullatore****Pericolo di ferite da lame taglienti!**

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Il bicchiere frullatore, il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

**Consiglio:** Dopo la lavorazione di liquidi è spesso sufficiente lavare il frullatore, senza separarlo dall'apparecchio. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per qualche secondo (grado M). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

**Avvertenza importante**

Se necessario lavare la borsa portaccessori. Osservare le indicazioni per il trattamento nella borsa.

## Conservazione



### Pericolo di ferite!

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

### Figura 14

- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori.
- Conservare la borsa portaccessori nella ciotola.
- Per la conservazione nell'imballaggio originale vedi **figura 14**.

## Rimedio in caso di guasti



### Pericolo di ferite!

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



### Avvertenza importante

Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.

### Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

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

#### Guasto

L'apparecchio non si avvia.

#### Rimedio

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

#### Guasto

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

#### Rimedio

- Spegnerne 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**).
- Spegnerne 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

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



### Avvertenza importante

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

## Esempi d'impiego

### Panna montata

100 g–600 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti al grado 7 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)



### Albumi

Da 1 a 8 albumi

- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 4 a 6 minuti alla velocità 7.



## Pasta biscotto

*Ricetta base*

2 uova

2–3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g fecola

eventualmente lievito in polvere

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

## Pasta fluida miscelata

*Ricetta base*

3–4 uova

200–250 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

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

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

125 ml latte

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

**Quantità massima:** 1,5 volte la ricetta base

## Pasta frolla

*Ricetta base*

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 2–3 minuti al grado 6.

Da 500 g di farina:

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base



## Pasta con lievito per dolce:

*Ricetta base*

500 g farina

1 uovo

80 g burro (a temperatura ambiente)

80 g zucchero

200–250 ml latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco

Buccia di ½ limone

1 pizzico sale

- Mescolare tutti gli ingredienti con i braccioli impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–6 minuti al grado 3.

**Quantità massima:** 1,5 volte la ricetta base

## Pasta

*Ricetta base*

300 g farina

3 uova

secondo necessità 1–2 cucchiaini (10–20 g) di acqua fredda

- Lavorare tutti gli ingredienti da 3 a 5 minuti al grado 3 in una pasta.

**Quantità massima:** 1,5 volte la ricetta base

## Pasta per pane

*Ricetta base*

750 g farina

2 confezioni lievito secco

2 cucchiaini sale

450–500 ml acqua calda

Mescolare tutti gli ingredienti con i braccioli impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 4–5 minuti al grado 3.

## Maionese

2 uova

2 cucchiaini di senape

¼ l di olio

2 cucchiaini succo di limone o aceto

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 3 o 4.
- Commutare il frullatore alla velocità 7 e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

**Consumare la maionese subito.**

**Non conservarla.**



## Companatico al miele spalmabile



30 g burro (dal frigorifero, 7 °C)

190 g miele (dal frigorifero, 7 °C)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore.
- Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi al grado 7.

## Accessorio speciale



**MUZ5ZP1**

Spremiagrumi

Per spremere arance, limoni e pompelmi.



**MUZ5CC1**

Cubettatrice

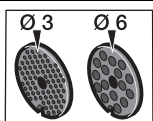
Per tagliare frutta e verdura a cubetti di grandezza uniforme



**MUZ5FW1**

Tritacarne

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.

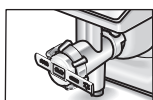


**MUZ45LS1**

Set dischi forati  
fine (3 mm),  
grosso (6 mm)

Per il tritacarne MUZ5FW1.

Fine per paté e paste da spalmare, grosso per salsicce arrostiti e speck.

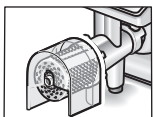


**MUZ45SV1**

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

Per il tritacarne MUZ5FW1.

Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.

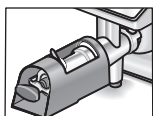


**MUZ45RV1**

Adattatore grattugia

Per il tritacarne MUZ5FW1.

Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.




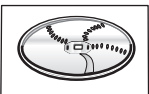

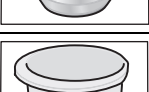
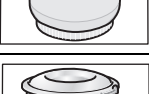



**MUZ45FV1**

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.

	<b>MUZ45PS1</b> Disco per patatine fritte	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.
	<b>MUZ45AG1</b> Disco verdura Asia	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.
	<b>MUZ45RS1</b> Disco grattugia grosso	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.
	<b>MUZ45KP1</b> Disco per frittelle di patate	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostate in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.
	<b>MUZ5ER2</b> Ciotola impastatrice di acciaio inox	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	<b>MUZ5KR2</b> Contenitore di miscelazione in plastica	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	<b>MUZ5MX1</b> 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.
	<b>MUZ5MM1</b> Multimixer	Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per grattugiare carote, rafano e formaggio, per sminuzzare noci e cioccolato freddo.

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

## Avvertenze sulla rottamazione



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

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

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

## Condizioni di garanzia

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

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

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

**Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.**

## Índice

Para sua segurança .....	103
Panorâmica do aparelho .....	106
Utilização do aparelho .....	107
Limpeza e manutenção .....	110
Arrumação .....	111
Ajuda em caso de anomalia .....	111
Exemplos de utilização .....	112
Acessórios especiais .....	113
Indicações sobre reciclagem .....	115
Condições de garantia .....	115

## Para sua segurança

### Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborados de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de aplicação»)!

Este aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos.

Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

## Indicações gerais de segurança

### Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho. Não utilizar o aparelho sem vigilância.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

---

## Indicações de segurança para este aparelho

---

### **Perigo de ferimentos**

#### **Perigo de choque eléctrico!**

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo sob água corrente.

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

Não alterar a posição do braço móvel, enquanto o aparelho estiver ligado.

Aguardar que o accionamento esteja completamente parado.

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

Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.

Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.

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

### **Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

Não tocar nas peças em rotação. Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!

Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada.



Por razões de segurança, o aparelho só pode funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (5, 8).

Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada. Não tocar no compartimento de enchimento.

### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar.

Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!**

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!

Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

### **Perigo de queimaduras!**

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

### **Importante**

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.

Utilizar simultaneamente apenas uma ferramenta e um acessório.

## **▲ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios**



Seguir as indicações das Instruções de serviço.



Cuidado: Lâminas em rotação.



Cuidado: Ferramentas em rotação.  
Não tocar na abertura de enchimento.

## **Sistemas de segurança**

### **Protecção de ligação**

Ver tabela «Posições de trabalho»

O aparelho só pode ser ligado na **Pos. 1 e 3:**

- Se a tigela (11) tiver sido colocada e rodada até prender e
- a tampa de protecção do accionamento do copo misturador (8) estiver colocada.

### **Protecção contra ligação indevida**


Numa falha de corrente, o aparelho continua ligado, mas, depois disto, o motor não volta a arrancar. Para voltar a ligar, rodar o selector para **0/off**, e, depois, ligar.

## Protecção contra sobrecarga

Se, durante a utilização, o motor se desligar sozinho, isso significa que foi activada a protecção contra sobrecarga.

Uma causa possível pode ser a preparação simultânea de grande quantidade de alimentos.

**Como proceder na activação dum sistema de segurança, ver «Ajuda em caso de anomalias».**

Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, Fig. ). O aparelho não carece de manutenção.

## Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

### Aparelho base

- 1 Tecla de desbloqueamento**
- 2 Braço oscilante**  
Função de «Easy Armlift» para apoio do movimento ascendente do braço (ver «Posições de trabalho»).
- 3 Selector rotativo**  
Depois de desligado (Posição **0/off**), o aparelho segue automaticamente para a posição ideal para substituição das ferramentas.  
**0/off** = Stop  
**M** = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.  
Fases **1–7**, velocidade de funcionamento:  
**1** = Rotação baixa – lento,  
**7** = Rotação elevada – rápido.
- 4 Indicação de funcionamento**  
Está iluminada durante o funcionamento (Selector em **M** ou **1–7**).  
Está a piscar em caso de erros na utilização do aparelho, na activação do dispositivo electrónico de segurança ou de defeito no aparelho, ver capítulo «Ajuda em caso de anomalias».
- 5 Tampa de protecção do accionamento**  
Para retirar a tampa de protecção do accionamento, pressionar a zona traseira e retirar a tampa.

- 6 Accionamento para – dispositivo para cortar e ralar e – espremedor de citrinos (Acessório especial \*)**  
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.
- 7 Accionamento para ferramentas (varas para massas leves e bater claras em castelo, varas para massas pesadas) e picadora de carne (Acessório especial \*)**
- 8 Tampa de protecção do accionamento do copo misturador**
- 9 Accionamento para o copo misturador (Acessórios especiais \*)**  
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.
- 10 Arrumação do cabo**  
MUM54.: Guardar o cabo no seu compartimento  
MUM56.: Automático de enrolamento do cabo
- Tigela com acessórios**
- 11 Tigela em inox**
- 12 Tampa**
- Ferramenta**
- 13 Vara para massas leves**
- 14 Vara para bater claras em castelo**
- 15 Varas para massas pesadas com protecção para as massas**
- 16 Bolsa para acessórios**  
Para arrumação das ferramentas e dos discos de picar.
- Dispositivo para cortar e ralar**
- 17 Calcador**
- 18 Tampa com canal de enchimento**
- 19 Discos de triturar**  
**19a** Disco reversível de corte – grosso/fino  
**19b** Disco reversível de ralar – grosso/fino  
**19c** Disco de raspar – médio/fino
- 20 Suporte de discos**
- 21 Estrutura com abertura de saída**
- Misturador \***
- 22 Copo misturador**
- 23 Tampa**
- 24 Funil**

\* Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser adquirido no comércio da especialidade ou nos Serviços Técnicos.

## Posições de trabalho

Fig. B

### ⚠ Atenção!

Utilizar somente o aparelho, se ferramentas/ acessórios, de acordo com esta tabela, estiverem colocados no accionamento correcto e na posição correcta e se estiver na posição de funcionamento.

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.



### Indicação

O braço oscilante está equipado com a função de «Easy Armlift», que apoia o movimento ascendente do braço oscilante.

### Ajuste da posição de trabalho:

- Accionar a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel. Apoiar o movimento com uma das mãos.
- Movimentar o braço móvel até este encaixar na posição de trabalho pretendida.

Posição	Accionamento		Velocidade de funcionamento
1	7		1-7
			1-7
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

\* Montar/desmontar as varas para massas leves, bater claras em castelo e massas pesadas; Adicionar grande quantidade de alimentos.

## Utilização



### Perigo de ferimentos

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.



### Atenção!

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ ferramentas na posição de funcionamento. Não colocar o aparelho vazio em funcionamento.

Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor. As peças não são próprias para utilizar no micro-ondas.

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».



### Indicação importante

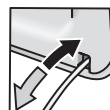
Estas Instruções de serviço incluem um auto-colante com os valores de referência para a velocidade de funcionamento do aparelho, utilizando as ferramentas ou os acessórios. Recomendamos a colagem deste auto-colante no aparelho (Fig. C).

## Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Puxar o cabo para fora (Fig. D).

### MUM54..

Compartimento para o cabo:  
Desenrolar o cabo até ao comprimento pretendido.



### MUM56..

Automático de enrolamento do cabo:

Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 100 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.



Reduzir o comprimento de trabalho do cabo:  
Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até atingir o comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

**Atenção!**

Ao recolher o cabo, este não deve ser torcido. Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo, este não deve ser recolhido manualmente. Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixá-lo enrolar até ao fim.

- Ligar a ficha à tomada.

**Tigela e ferramentas****Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

*Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!*

*Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada.*

*Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (5, 8).*

**Atenção!**

*Utilizar a tigela apenas para trabalhar com este aparelho.*

**Vara para massas leves (13)**

para bater massas, p. ex. massas leves.

**Vara para bater claras em castelo (14)**

para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. massa para bolos.

**Vara para massas pesadas (15)**

Para amassar massas pesadas e para envolver ingredientes que não devem ser fragmentados (p. ex. passas de uvas, raspas de chocolate)

**Trabalhar com a tigela e as ferramentas**

Fig. 13

- 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. 13-4b).

- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 1.
- Colocar a tampa.
- Regular o selector para a fase pretendida.

**A nossa sugestão:**

- Varas para massas leves: iniciar a mistura na fase 1 e, depois, passar para a fase 7.
- Vara para bater claras em castelo: Fase 7, envolver os ingredientes na fase 1.
- Vara para massas pesadas: Primeiro, iniciar a mistura dos ingredientes na fase 1 e amassar na fase 3.

**Adicionar ingredientes**

- Desligar o aparelho através do selector.
- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa
- ou
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Introduzir os ingredientes.

**Depois do trabalho**

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Retirar a ferramenta do accionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

**Dispositivo para cortar e ralar****Perigo de ferimentos**

*Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar os discos de trituração 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. 4**

Para se evitarem danos importantes no seu aparelho em caso de sobrecarga no dispositivo de cortar e ralar, o veio de accionamento deste dispositivo dispõe de um entalhe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga o veio de accionamento quebra neste ponto.

Um novo suporte de discos com veio de accionamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos.

**Disco reversível de corte – grosso/fino**

Para cortar frutos e legumes. Processamento na fase 5.

Designação no disco reversível de corte:

«1» para o lado de corte mais grosso

«3» para o lado de corte mais fino

**Atenção!**

O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

**Disco reversível de ralar – grosso/fino**

Para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).

Processamento na fase 3 ou 4.

Designação no disco reversível para ralar:

«2» para o lado de raspar mais grosso

«4» para o lado de ralar mais fino

**Atenção!**

O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 7.

**Disco de raspar – médio-fino**



Para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.

Processamento na fase 7.

**Atenção!**

O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole e em fatias.

**Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar****Fig. 5**

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2. 
- Colocação da tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
  - para encaixar, rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 3. 
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do dispositivo de corte (Fig. 4-5a).
- 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. 4-6a). No caso dos discos reversíveis, ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.
- Segurar o suporte de discos pelo terminal superior e inseri-lo na caixa (Fig. 4-6b).
- 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. 4-8 e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector na fase recomendada.
- Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calcador.

**Atenção!**

Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

**Sugestão:** Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.

**Nota:** Se os alimentos a preparar ficarem agarrados ao dispositivo de corte, deverá desligar a máquina, retirar a ficha da tomada e aguardar até o accionamento estar completamente parado. Retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar o compartimento de enchimento.

## Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o suporte de discos com o disco. Para isso, e com o dedo por baixo, pressionar contra o veio de accionamento (Fig. H).
- Limpar os vários componentes.

## Misturador



### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!**

*Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.*




### **Perigo de queimaduras!**

*Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.*

### **Atenção!**

*O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo). Não utilizar o misturador vazio.*

### **Trabalhar com o copo misturador Fig. I**

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço móvel na posição 4. 
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na asa com marcação do aparelho base) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Introduzir os ingredientes. Quantidade máxima de líquido = 1,25 litros; quantidade máxima de líquidos que formem espuma ou quentes = 0,5 litro; quantidade ideal para, sólidos = 50 a 100 gramas;

- Assentar a tampa e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente no punho do misturador. A tampa tem que estar bem encaixada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

### **Adicionar os ingredientes (Fig. J-8)**

- Desligar o aparelho através do selector.
  - Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes
- ou
- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

## Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o copo misturado no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

**Sugestão:** Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

## Limpeza e manutenção

### **Atenção!**

*Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.*

### **Limpar o aparelho base**



### **Perigo de choque eléctrico!**

*Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.*

- Desligar a ficha da tomada.
- O aparelho base e a tampa de protecção do accionamento devem ser limpos com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

### **Limpeza da tigela e das ferramentas**

A tigela e as ferramentas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois, podem verificar-se ligeiras deformações durante a lavagem.

## Limpar o dispositivo para cortar e ralar

Todos os componentes do dispositivo para cortar e ralar podem ser lavados na máquina de loiça.

**Sugestão:** Para eliminar a camada vermelha depois da preparação de, p. ex., cenouras, molhar um pano com um pouco de óleo alimentar e passar com ele no dispositivo para cortar e ralar (não nos discos de picar). Depois, lavar o dispositivo de cortar e ralar.

## Limpeza do misturador



### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

*Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.*

O copo misturador, a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

**Sugestão:** Depois da preparação de líquidos, é frequentemente suficiente limpar o misturador sem o retirar do aparelho base.

Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase M). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.



### **Indicação importante**

Se necessário, limpar a bolsa dos acessórios. Dar atenção às indicações de limpeza existentes na bolsa dos acessórios.

## Arrumação



### **Perigo de ferimentos**

*Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.*

### **Fig. 13**

- 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. 14**.

## Ajuda em caso de anomalia



### **Perigo de ferimentos**

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



### **Indicação importante**

A indicação de funcionamento a piscar indica um erro no manuseamento do aparelho, uma activação do dispositivo electrónico de segurança ou uma avaria no aparelho.

### **O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.**

Primeiramente, deverá tentar eliminar o problema surgido, com a ajuda das indicações seguintes.

#### **Anomalia**

O aparelho não arranca.

#### **Ajuda**

- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Verificar o braço móvel. Posição correcta? Bem engatado?
- Apertar bem, rodando até ao batente, o copo misturador ou a tigela.
- Colocar a tampa do copo misturador e apertá-la bem, rodando-a até prender.
- Colocar a tampa de protecção dos accionamentos que não estão em utilização.
- A segurança contra nova ligação está activa. Colocar o aparelho em 0/off e, depois retornar para a fase desejada.

#### **Anomalia**

O aparelho desliga durante o funcionamento. A protecção contra sobrecargas foi activada. Foram preparados demasiados alimentos em simultâneo.

#### **Ajuda**

- Desligar o aparelho.
- Reduzir as quantidades a preparar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de aplicação»!)

## Anomalia

Com o accionamento a funcionar, a tecla de desbloqueamento foi activada inadvertidamente.

O braço oscilante desloca-se para cima.

O accionamento desliga, mas, no entanto, não fica parado na posição de substituição da ferramenta.

### Ajuda

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Deslocar o braço oscilante para a posição **1**.
- Ligar o aparelho (fase 1).
- Desligar de novo o aparelho.  
A ferramenta fica parada na posição de substituição.



## Anomalia

O copo misturador não arranca ou pára durante o uso, o accionamento provoca «zumbidos».

A lâmina está bloqueada.

### Ajuda

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Desmontar o copo misturador e eliminar o obstáculo.
- Voltar a montar o copo misturador.
- Ligar o aparelho.



### Indicação importante

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

## Exemplos de utilização

### Natas batidas

100 g–600 g

- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase 7, (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para bater claras em castelo.



### Claras

1 a 8 claras

- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase 7 com a vara para claras em castelo.



### Massa tipo biscoito

Receita base

2 ovos

2–3 colheres de sopa de água quente

100 g de açúcar



1 pacotinho de açúcar baunilhado

70 g de farinha

70 g de fécula

um pouco de fermento em pó

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) ca. de 4–6 minutos na fase 7 com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 1 e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

### Massas leves

Receita base

3–4 ovos

200–250 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão

200–250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)

500 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

125 ml de leite

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1, depois, mais ca. de 3–4 minutos na fase 7.

**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base

### Massa quebrada

Receita base

125 g de manteiga (à temperatura ambiente)

100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado

250 g de farinha

um pouco de fermento em pó

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 2–3 minutos na fase 6.

A partir de 500 g de farinha:

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

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base





## Massa levedada

### Receita base

500 g de farinha  
1 ovo  
80 g de gordura (à temperatura ambiente)  
80 g de açúcar  
200–250 ml de leite morno  
25 g de fermento fresco ou um pacotinho de fermento seco  
Raspa de casca de ½ limão  
1 pitada de sal

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–6 minutos, na fase 3.

**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base

## Massa batida

### Receita base

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

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

**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base

## Massa para pão

### Receita base

750 g de farinha  
2 pacotinho de fermento em pó  
2 colheres de chá de sal



450–500 ml de água quente

Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 4–5 minutos, na fase 3.

## Maionese



2 ovos  
2 cl. de chá de mostarda  
¼ l de óleo  
2 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre  
1 pitada de sal  
1 pitada de açúcar

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) no misturador, na fase 3 ou 4, durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 7 e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.

**Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.**

## Preparado de mel para barrar pão



30 g de manteiga (à temperatura do frigorífico, 7 °C)

190 g de mel (à temperatura do frigorífico, 7 °C)

- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Juntar o mel e misturar ambos os ingredientes, durante 15 segundos na fase 7 no copo misturador.

## Acessórios especiais



### MUZ5ZP1

Espremedor de citrinos


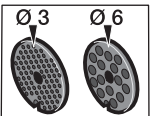
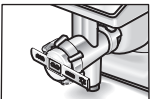
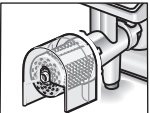
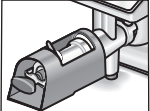





Para espremer laranjas, limões e toranjas.

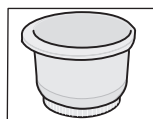


### MUZ5CC1

Cortadora de cubos

Para cortar fruta e legumes em cubos do mesmo tamanho

	<b>MUZ5FW1</b> Picador de carne	Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.
	<b>MUZ45LS1</b> 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.
	<b>MUZ45SV1</b> Adaptador para farturas	Para o picador de carne MUZ5FW1. Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos.
	<b>MUZ45RV1</b> Ralador	Para o picador de carne MUZ5FW1. Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.
	<b>MUZ45FV1</b> 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, descaroadas.
	<b>MUZ45PS1</b> Disco para batatas fritas	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.
	<b>MUZ45AG1</b> Disco para legumes asiáticos	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.
	<b>MUZ45RS1</b> Disco de raspar grosso	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.
	<b>MUZ45KP1</b> 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.
	<b>MUZ5ER2</b> Tigela em inox	Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.

**MUZ5KR2**

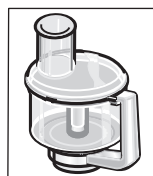
Tigela de plástico

Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.

**MUZ5MX1**

Tampa de accionamento para o misturador em plástico

Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.

**MUZ5MM1**

Multimisturador

Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.

Se uma peça acessória não fizer parte do fornecimento, a mesma pode ser adquirida no comércio da especialidade ou nos nossos Serviços Técnicos.

## Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

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

## Condições de garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

**Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.**

## Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας .....	116
Με μια ματιά .....	119
Χειρισμός .....	121
Καθαρισμός και φροντίδα .....	124
Φύλαξη .....	125
Αντιμετώπιση βλαβών .....	125
Παραδείγματα εφαρμογών .....	126
Ειδικά εξαρτήματα .....	127
Απόσυρση .....	129
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ .....	129

## Για την ασφάλειά σας

**Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.**

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. "Παραδείγματα εφαρμογής")!

Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμειξη, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

## **▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας**

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

## **▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή**

### **Κίνδυνος τραυματισμού**

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Βάλτε το φως στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Περίμενετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.

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

Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φισ από την πρίζα. Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάζετε το φισ από την πρίζα.

### **Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!**

Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη. Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12).

Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.

Κινείτε τον στρεφόμενο βραχίονα, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο.

Για λόγους ασφαλείας η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνον, όταν είναι καλυμμένες οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με τα καπάκια προστασίας κίνησης (5, 8).

Τοποθετείτε/αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φισ από την πρίζα.

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής.

Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

### **Σημαντικό!**

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Χρησιμοποιείτε μόνο ένα εργαλείο ή αντίστοιχα εξάρτημα ταυτόχρονα.

## ▲ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.  
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

### Συστήματα ασφαλείας

#### Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία

Βλ. στον πίνακα "Θέσεις εργασίας"

**Στο σημ. 1 και 3** η συσκευή μπορεί να τεθεί μόνο σε λειτουργία:

- όταν το μπολ (11) έχει τοποθετηθεί και έχει στραφεί μέχρι να κουμπώσει και
- έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (8).

#### Ασφάλεια εκ νέου θέσης σε λειτουργία

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας σε λειτουργία, αλλά ο κινητήρας δεν ξαναξεκινά.

Για την εκ νέου ενεργοποίηση γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στο **0/off**, μετά ενεργοποιήστε.

#### Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Σε περίπτωση που ο κινητήρας σταματήσει αυτόματα κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης.

Μια πιθανή αιτία μπορεί να είναι η ταυτόχρονη επεξεργασία πολύ μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων.

**Σχετικά με την συμπεριφορά σε περίπτωση ενεργοποίησης κάποιου συστήματος ασφαλείας ανατρέξτε στην παράγραφο "Αντιμετώπιση βλαβών".**

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (**Εικόνα III**).

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

### Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

**Bild ▲**

#### Βασική συσκευή

- 1 Πλήκτρο απασφάλισης**
- 2 Στρεφόμενος βραχίονας**  
Λειτουργία "Easy Armlift" για την υποστήριξη της κίνησης του βραχίονα προς τα πάνω (βλ. "Θέσεις εργασίας").
- 3 Περιστρεφόμενος διακόπτης**  
Μετά την απενεργοποίηση (Θέση **0/off**) η συσκευή κινείται αυτόματα προς την ιδανική θέση για την αλλαγή των εργαλείων.  
**0/off** = Στοπ  
**M** = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.  
Βαθμίδα **1-7**, ταχύτητα λειτουργίας:  
**1** = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά  
**7** = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα
- 4 Ένδειξη λειτουργίας**  
Ανάβει κατά τη λειτουργία (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **M** ή **1-7**). Αναβοσβήνει σε περίπτωση σφαλμάτων στον χειρισμό της συσκευής, κατά την ενεργοποίηση της ηλεκτρονικής ασφαλείας 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 διάρκειας χωρίς μπουλ και  
– στύφτη εσπεριδοειδών  
(ειδικό εξάρτημα \*).  
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε  
το καπάκι προστασίας κίνησης.
- 7 Κίνηση για εργαλεία (εργαλείο  
ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος,  
εργαλείο ζυμώματος) και κρεατο-  
μηχανή (ειδικό εξάρτημα \*)**
- 8 Προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ**
- 9 Κίνηση για το μίξερ (ειδικό  
εξάρτημα \*)**  
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε  
το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.
- 10 Φύλαξη καλωδίου**  
MUM54...: Βάζετε το καλώδιο στον χώρο  
καλωδίου  
MUM56...: Αυτόματο σύστημα περι-  
τύλιξης καλωδίου

### Μπουλ με εξαρτήματα

- 11 Μπουλ 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 διάρκειας

- 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 Περιβλήμα 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 εξοπλι-  
σμένος με τη λειτουργία "Easy Armlift", η  
οποία υποστηρίζει την κίνηση του βραχίονα  
στρέψης προς τα πάνω.

### Ρύθμιση της θέσης εργασίας:

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και  
κουνήστε τον στρεφόμενο βραχίονα.  
Υποστηρίξτε την κίνηση με το ένα χέρι.
- Φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στην  
επιθυμητή θέση, μέχρι να κουμπώσει.

Θέση	Κίνηση		Ταχύτητα λειτουργίας
1	7		1–7
			1–7
			1–3
2	7		–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

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



## Χειρισμός



### Κίνδυνος τραυματισμού!

Βάλτε το φινι 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. Μην λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς φορτίο. Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας. Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".



### Σημαντική υπόδειξη

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης βρίσκεται ένα αυτοκόλλητο με ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας της συσκευής σε χρήση των εργαλείων ή αντίστοιχα των εξαρτημάτων. Εμείς σας συνιστούμε, να επικολήσετε το αυτοκόλλητο αυτό στη συσκευή (Εικόνα 9).

## Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε προς τα έξω το καλώδιο (Εικόνα 9).

### 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 φινι 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 ζυμώμα 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

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέрте τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2.
- Τοποθετήστε το μπολ:
  - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
  - στρέψτε 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 στρέψτε το τεμάχιο απώθησης ζύμης, μέχρι να μπορεί να κουμπώσει το εργαλείο (Εικόνα -4b).

- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέрте τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.



### Η σύστασή μας:

- Εργαλείο ανάδευσης: Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, μετά στη βαθμίδα 7
- Εργαλείο χτυπήματος: Βαθμίδα 7, απαλό ανακάτεμα στη βαθμίδα 1
- Εργαλείο ζυμώματος: Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, ζύμωμα στη βαθμίδα 3

### Συμπλήρωση υλικών

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

- ή
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέрте τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2.



### Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.

- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέрте τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2.
- Αφαιρέστε το εργαλείο από την κίνηση.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".



## Κόφτης διαρκείας



### Κίνδυνος τραυματισμού

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

Τοποθετείτε/Αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φιν από την πρίζα.

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πληρωσης.

### 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

Για να εμποδιστούν μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης του κόφτη χωρίς μπολ, ο άξονας κίνησης του κόφτη χωρίς μπολ διαθέτει μια εγκοπή (σημείο ηθελημένης θραύσης).

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο άξονας κίνησης σ' αυτό το σημείο. Καινούργιο φορέα δίσκου με άξονα κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο



για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 5.

Ονομασία στον δίσκο κοπής διπλής όψης: "1" για τη μεριά για χοντρό κόψιμο "3" για τη μεριά για ψιλό κόψιμο

### Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

## Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο



για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα).

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4.

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:

”2” για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο

”4” για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

### Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού τριψίματος στη βαθμίδα 7.

## Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο



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




Επεξεργασία στη βαθμίδα 7.

### Προσοχή!


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

## Εργασία με τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ

Εικόνα 

- 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,
  - στρέψτε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κομπώσει.
- 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 -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 -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 περιβλήμα (Εικόνα -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 -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 κουζίνομηχανή, βγάλτε το φιν 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.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρέτε.
- Αφαιρέστε τον φορέα δίσκου με τον δίσκο. Γι' αυτό πιέστε με το δάχτυλο από κάτω τον άξονα κίνησης (Εικόνα ).
- 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 ζεμασίματος!**

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 4**

- Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον περιστρεφόμενο 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 4-8)**

- 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 φιν από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και το προστατευτικό καπάκι κίνησης με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

**Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων**

Το μπολ και τα εργαλεία είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί μπορεί να μείνουν μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία πλυσίματος!

**Καθαρισμός κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ**

Όλα τα μέρη του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

**Συμβουλή:** Για την απομάκρυνση της κόκκινης χρώσης μετά την επεξεργασία π. χ. καρτών, 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, βγάξτε το φιν από την πρίζα.

### Εικόνα

- 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 **.

## Αντιμετώπιση βλαβών



### Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάξτε το φιν από την πρίζα.



### Σημαντική υπόδειξη

Τυχόν σφάλμα στον χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή αντίστοιχα κάποια βλάβη της συσκευής δείχνονται από το αναβόσβημα της ένδειξης λειτουργίας.

### Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.

Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα που εμφανίστηκε βάσει των ακολούθων υποδείξεων.

## Βλάβη

Η συσκευή δεν ξεκινά.

### Αντιμετώπιση

- Ελέγξτε την τροφοδοσία με ρεύμα.
- Ελέγξτε το φιν.
- 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 αθλήτη 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.
- Μειώστε 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 περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Φέрте τον περιστρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή (βαθμίδα 1).
- Απενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Το εργαλείο ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.



## Βλάβη

Το μίξερ δεν ξεκινά ή ακινητοποιείται κατά τη χρήση, η κίνηση βομβεί.  
Μπλοκαρισμένο μαχαίρι.

### Αντιμετώπιση

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλετε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το μίξερ και απομακρύνετε το εμπόδιο.
- Ξανατοποθετήστε το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.



### Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Παραδείγματα εφαρμογών

### Σαντιγί

100 g–600 g

- Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 7 (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας) με το εργαλείο χτυπήματος.



### Μαρέγκα

1 έως 8 ασπράδια αβγών

- Χτυπάτε τ' ασπράδια 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το εργαλείο χτυπήματος.



### Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

2 αβγά

2–3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

100 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

70 g αλεύρι

70 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ), μέχρι να σχηματιστεί πηχτό αφρώδες μίγμα, επί 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το εργαλείο χτυπήματος.
- Γυρίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και αναμειγνύετε το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, προσθέτοντάς το σε ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.



**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή

3–4 αβγά

200–250 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

200–250 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)

500 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

125 ml γάλα

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

**Μέγιστη ποσότητα:** 1,5 φορές τη βασική συνταγή



## Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμειξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 επί περ. ½ λεπτό και μετά στη βαθμίδα 6 επί περ. 2–3 λεπτά.

Από 500 g αλεύρι

- Ζυμώστε τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 με το εργαλείο ζυμώματος, ζυμώστε κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 3.

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη με μαγιά

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

1 αβγό

80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)

80 g ζάχαρη

200–250 ml χλιαρό γάλα

25 g φρέσκα μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη

Ξύσμα ½ λεμονιού

1 πρέζα αλάτι



- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–6 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ζυμώματος.

**Μέγιστη ποσότητα:** 1,5 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη για ζυμαρικά

*Βασική συνταγή*

300 g αλεύρι

3 αβγά

αν χρειάζεται 1–2 κουτ. σούπας (10–20 g) κρύο νερό

- Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί για περίπου 3 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 3.

**Μέγιστη ποσότητα:** 1,5 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη ψωμιού

*Βασική συνταγή*

750 g αλεύρι

2 φακελάκι ξηρή μαγιά

2 κ. γλ. αλάτι

450–500 ml ζεστό νερό

Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 4–5 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ζυμώματος.

## Μαγιονέζα

2 αβγά

2 κ.τ. μουστάρδα

¼ l λάδι

2 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα 3 ή 4.
- Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 7, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

**Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.**

## Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο

30 g βούτυρο (από το ψυγείο, 7 °C)

190 g μέλι (από το ψυγείο, 7 °C)

- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο μίξερ.
- Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε επί 15 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 7.

## Ειδικά εξαρτήματα



**MUZ5ZP1**

Στύφτης  
εσπεριδοειδών

Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.



**MUZ5CC1**

Κυβοκόφτης

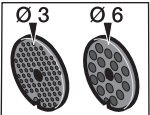

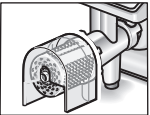
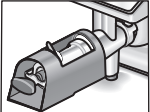



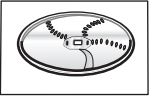


Για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε ομοιόμορφους κύβους



**MUZ5FW1**

Κρεατομηχανή

Για το κόψιμο νωπού κρέατος για κιμά.

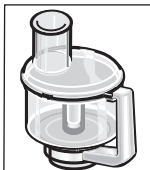
	<p><b>MUZ45LS1</b> Σετ διάτρητων δίσκων ψιλό (3 mm), χοντρό (6 mm) (κόψιμο/τρίψιμο)</p>	<p>Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Ψιλό για πατέ και αλείμματα, χοντρό για λουκάνικα και λαρδί.</p>
	<p><b>MUZ45SV1</b> Προσάρτημα μπισκότων πρέσας</p>	<p>Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Με μεταλλικό χνάρι για 4 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.</p>
	<p><b>MUZ45RV1</b> Προσάρτημα τριψίματος</p>	<p>Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Για το τρίψιμο φουντουκιών, καρυδιών, αμυγδάλων, σοκολάτας και ξερού ψωμιού.</p>
	<p><b>MUZ45FV1</b> Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων</p>	<p>Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Για την αποχύμωση μούρων εκτός από φραμπουάζ και την πολτοποιήση ντομάτας και κράταιγου. Ταυτόχρονα απομακρύνονται αυτόματα οι μίσχοι και οι σπόροι π.χ. από φραγκοστάφυλα.</p>
	<p><b>MUZ45PS1</b> Δίσκος για πατάτες τηγανητές</p>	<p>Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.</p>
	<p><b>MUZ45AG1</b> Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα</p>	<p>Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.</p>
	<p><b>MUZ45RS1</b> Δίσκος χοντρού τριψίματος</p>	<p>Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π.χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.</p>
	<p><b>MUZ45KP1</b> Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες</p>	<p>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.</p>
	<p><b>MUZ5ER2</b> Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα</p>	<p>Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 g αλεύρι συν υλικά.</p>
	<p><b>MUZ5KR2</b> Μπολ από πλαστικό υλικό</p>	<p>Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 g αλεύρι συν υλικά.</p>



**MUZ5MX1**

Πλαστικό επίθεμα  
μίξερ

Για την ανάμιξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για το κόψιμο φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

**MUZ5MM1**

Πολυμίξερ

Για το κόψιμο αρωματικών χόρτων, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το τρίψιμο καρότων, ραπανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.

Αν κάποιο εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παράδοσης, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

## ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία

και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE 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 ABE 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 επίσκεψη στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
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 ABE.
  - 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 ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται 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 & Ερευστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

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

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

**Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.**

**Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz.**

**Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.**

## İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için . . . . .	131
Genel bakış . . . . .	134
Kullanılması . . . . .	135
Cihazın temizlenmesi ve bakımı . . . . .	138
Muhafaza edilmesi . . . . .	139
Arıza durumunda yardım . . . . .	139
Kullanım örnekleri . . . . .	140
Özel aksesuar . . . . .	141
Giderme bilgileri . . . . .	143
Garanti koşulları . . . . .	143

## Kendi güvenliğiniz için

**Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.**

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Uygulama örnekleri") aşmayınız!

Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## ⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Çihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

## **▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları**

### **Yaralanma tehlikesi**

#### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

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

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve musluktan akan su altına tutmayınız.

Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.

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

Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

#### **Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız. Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız.

Sadece kapak (12) takılıyken çalışınız!

Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur.

Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz.

Güvenlik sebeplerinden dolayı bu cihaz sadece kullanılmayan tahrik sistemlerinin tahrik koruma kapakları (5, 8) kapatılmış olması halinde çalıştırılabilir.

Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkartınız.

Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız.

### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına

dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

### **Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikser cihaza takılıken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız!

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/çihaza 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, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

### **Önemli!**

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.

Aynı anda sadece bir alet ya da aksesuar kullanınız.

## **▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması**



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat: Dönen bıçaklar.



Dikkat: Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.

## Güvenlik sistemleri

### Devreye sokma emniyeti

"İşletme pozisyonları" tablosuna bakınız

Cihaz **1 ve 3 pozisyonlarında** ancak şu koşullarda devreye sokulabiliyor:

- kap (11) takılmışsa ve yerine oturuncaya kadar çevrilmişse ve
- mikser tahriği koruyucu kapağı (8) yerine takılmışsa.

### Tekrar devreye sokma emniyeti


Elektrik kesilmesi durumunda cihaz açık kalır, fakat elektrik tekrar gelince motor yine çalışmaya devam etmez. Yeniden devreye sokmak için, döner şalteri **0/off** konumuna çeviriniz ve sonra devreye sokunuz.

### Aşırı yüklenme emniyeti

Cihazın motoru kullanım esnasında kendiliğinden kapanırsa, aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemi aktifleştirilmiştir.

Aynı zamanda çok miktarda besinin işlenmesi olası bir sebep olabilir.

**Bir emniyet sisteminin aktifleşmesi, yani devreye girmesi durumunda yapılacak işlem için "Arıza durumunda yardım" bölümüne bakınız.**

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **Resim** ). Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

**Resim** 

### Ana cihaz

#### 1 Kilit sistemini açma tuşu

#### 2 Çevrilen kol

Kolun yukarı doğru hareketini desteklemek için "Easy Armlift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu (bakınız "İşletme pozisyonları").

#### 3 Döner şalter

Kapatma işleminden (**0/off** konumu) sonra, cihaz otomatik olarak alet değiştirmek için en ideal pozisyona hareket eder.  
**0/off** = Stop

**M** = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.

Kademe **1–7**, Çalışma hızı:

**1** = Düşük devir sayısı – Yavaş

**7** = Yüksek devir sayısı – Hızlı

#### 4 İşletme göstergesi

Cihaz çalıştığı zaman yanar.  
(Döner şalter **M** veya **1–7** konumunda.)

Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm "Arıza 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

MUM54...: Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz  
MUM56...: Kablo sarma otomatığı

### 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** **! Dikkat!**

Cihazı sadece ilgili aksesuar/alet aşağıdaki tabloya göre doğru tahrik sistemine ve doğru pozisyona takılmış ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız.

Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

**Bilgi**

Çevirme kolu "Easy Armlift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu ile donatılmıştır ve bu sayede çevirme kolunun yukarı hareketi desteklenir.

**İşletme pozisyonunun ayarlanması**

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz. Hareketi bir el ile destekleyiniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Pozisyon	Tahrik-sistemi		Çalışma hızı
1	7		1-7
			1-7
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

**Cihazın kullanılması****Yaralanma tehlikesi!**

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

**Dikkat!**

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Cihazı içi boş çalıştırmayınız.

Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız.

Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

**Önemli not**

Bu kullanma kılavuzunda, aletlerin ya da aksesuarların kullanılması halinde cihazın çalışma hızı için geçerli kılavuz değerleri içeren bir çıkartma bulunmaktadır. Bu çıkartmayı cihaza yapıştırmayı tavsiye ediyoruz (**Resim 100**).

**Hazırlanması**

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu çekip cihazın içinden çıkarınız (**Resim 100**).

**MUM54..**

Kablo gözü:

Kabloyu istediğiniz uzunluğa kadar dışarı çekiniz.

**MUM56..**

Kablo sarma otomatığı:

Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 100 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitleyip kalır.



Kablunun 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 kilitleyip kalır.

### **Dikkat!**

Kabloyu içeri iterken bükmeyiniz.

*Kablo sarma otomatığı 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 kullanılan 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, kremsanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır.



### **Yoğurma kancası (15)**

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır



## **Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması**

### **Resim 13**

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Kabin 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 13-4b**).
- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** pozisyonuna alınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

### **Bizim önerimiz:**

- Karıştırma teli: Önce kademe 1'de karıştırınız, sonra kademe 7'yi seçiniz
- Çırpma teli: Kademe 7, diğer malzemelere karıştırmak için kademe 1
- Yoğurma kancası: Önce kademe 1'de karıştırınız, sonra kademe 3'de yoğurunuz

### **Malzeme ilave edilmesi**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Malzemeleri kapaktaki malzeme ilave etme veya doldurma deliği üzerinden doldurunuz.
- veya
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Malzemeleri mikserle 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/çıkartınız. Elinizi besin doldurma ağızına sokmayınız.

### Dikkat!

Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Doğrayıcıyı sadece bildirilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

### Aşırı yüklenmeye karşı koruma

### Resim 5

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 disk – kalın/ince



Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 5. kademede yapılmalıdır. Çevrilebilen kesme disk üzerindeki tanım: Kalın kesme tarafı için "1" İnce kesme tarafı için "3"

### Dikkat!

Çevrilebilen kesme disk, sert peynir, ekmeç, sandviç ekmeçi ve çikolata işlemek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

## Çevrilebilen raspalama disk – kaba/ince



Sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme 3. veya 4. kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen raspalama disk üzerindeki tanım:

Kaba raspalama tarafı için "2"  
İnce raspalama tarafı için "4"

### Dikkat!

Çevrilebilen raspalama disk, fındık türlerini rasplamak için uygun değildir.

Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 7. kademede rasplayınız.

### Rendeleme disk – orta incelikte



Çiğ patates, sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

İşleme 7. kademede yapılmalıdır.

### Dikkat!

Rendeleme disk, yumuşak peynir ve dilim dilim kesilebilen peynir için uygun değildir.

### Doğrayıcı ile çalışılması

### Resim 6

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Kabin 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 6-5a).
- Disk mesnedini en alt kısmından tutunuz; bu esnada iki uç yukarı bakmalıdır.
- İsteddiğiniz kesme ve raspalama diskini dikkatlice disk mesnedinin uçlarına oturtunuz (Resim 6-6a). Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Disk mesnedini üst uçtan tutunuz ve gövdenin içine yerleştiriniz (Resim 6-6b).
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Doğrayıcıyı Resim 6-8'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 yönünün 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 11**).
- Parçaları temizleyiniz.

### **Mikser**



**Keskin bıçaklarından/döner tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Mikser cihaza takılıken kesinlikle mikser 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, kapaktaki 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 11**

- 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 mikserle 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 doğru 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 11-8)**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

### **İşiniz sona erdikten sonra**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

**Yararlı bilgi:** Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

### **Cihazın temizlenmesi ve bakımı**



**Dikkat!**

*Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.*

*Cihazın yüzeyi zarar görebilir.*

### **Ana cihazın temizlenmesi**



**Elektrik çarpma tehlikesi!**

*Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.*

*Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.*

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı ve tahrik sistemi koruyucu kapağını nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

### Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

Karıştırma kabı ve aletler bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmamalarına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

### Doğrayıcının temizlenmesi

Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**Yararlı bilgi:** Örn. havuç işlendikten sonra cihazda oluşan kırmızı lekeleri temizlemek için, biraz likit yemek yağünü 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 miksera 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

- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasına yerleştiriniz.
- Aksesuar çantasını kabin içinde muhafaza ediniz.
- Orijinal ambalaj içinde muhafaza etmek için, bakınız **resim**.

## Arıza durumunda yardım



**Yaralanma tehlikesi!**

*Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.*



### Önemli not

Cihazın kullanımındaki bir hata, elektronik güvenlik donanımlarının (sigorta) devreye girmesi ya da cihazda bir bozukluk, işletme göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

### Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Söz konusu olan problemi ilk önce aşağıdaki bilgilere göre gidermeyi deneyiniz.

### Arıza

Cihaz harekete geçmiyor.

#### Giderilmesi

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çevirme kolunu kontrol ediniz. Pozisyon doğru mu? Yerine oturup kilitlenmiş mi?
- Mikseri ya da karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Tahrik sistemi koruyucu kapaklarını kullanılmayan tahrik sistemlerine takınız.
- Tekrar devreye sokma güvenliği aktif. Cihazı 0/off konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

**Arıza**

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.  
Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş.  
Aynı anda çok fazla besin işlendi.

**Giderilmesi**

- Cihazı kapatınız.
- İşleme miktarını azaltınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Uygulama örnekleri") aşmayınız!

**Arıza**

Hareket etmekte olan tahrikte (motorda) istenmeden kilit açma tuşuna basılmıştır. Çevrilen kol yukarı doğru hareket eder. Tahrik (motor) kapanır fakat alet değiştirme pozisyonunda durmaz.

**Giderilmesi**

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Çevrilen kolu **1** pozisyonuna getiriniz.
- Cihazı devreye sokunuz (kademe 1).
- Cihazı tekrar kapatınız.  
Alet, alet değiştirme pozisyonunda durur.

**Arıza**

Mikser çalışmaya başlamıyor veya kullanım esnasında duruyor, tahrik sistemi "homurduyor". Bıçak 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 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.

**Yumurta akı**

1–8 yumurtanın akı

- Yumurta akını 4–6 dakika süreyle 7 kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.

**Bisküvi hamuru**

*Ana tarif*

- 2 yumurta
- 2–3 çorba kaşığı sıcak su
- 100 g şeker
- 1 paket vanilya şekeri
- 70 g un
- 70 g nişasta

Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 4–6 dakika 7 kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Döner şalteri 1 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş olan unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık ½–1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

**Mayasız hamur**

*Ana tarif*

- 3–4 yumurta
- 200–250 g şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu
- 200–250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
- 500 g un
- 1 paket kabartma tozu
- 125 ml süt
- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 7 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 1,5 misli

**Poğaç hamuru**

*Ana tarif*

- 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 100–125 g şeker
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
- 250 g un
- Gerekirse kabartma tozu



- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 2–3 dakika 6 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

500 g undan sonra:

- Malzemeleri önce yoğurma kancası ile yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile yoğurunuz.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

## Mayalı hamur

*Ana tarif*

500 g un

1 yumurta

80 g katı yağ (oda sıcaklığında)

80 g şeker

200–250 ml ılık süt

25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya

½ limonun kabuğu

1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–6 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 1,5 misli

## Makarna hamuru

*Ana tarif*

300 g un

3 yumurta

İhtiyaca göre, 1–2 çorba kaşığı (10–20 g) soğuk su

- Tüm malzemeleri yakl. 3–5 dakika 3. kademedede bir hamur oluşacak şekilde karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 1,5 misli

## Ekmek hamuru

*Ana tarif*

750 g un

2 paket kuru maya

2 çay kaşığı tuz

450–500 ml sıcak su

Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız.

Sonra yaklaşık 4–5 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

## Mayonez

2 yumurta

2 kahve kaşığı hardal

¼ l likit yağ

2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

1 tutam tuz

1 tutam şeker

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye 3 veya 4 kademesinde mikser içinde işleyiniz.
- Mikseri kademe 7'e ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvama 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 mikserle doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 15 saniye 7 kademesinde karıştırınız.

## Özel aksesuar



### MUZ5ZP1

Narenciye sıkma ünitesi

Portakal, limon ve greyturt suyu sıkmak için kullanılır.



### MUZ5CC1

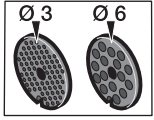
Küp kesici

Muntazam büyüklükte küpler şeklinde meyve ve sebze kesmek için

**MUZ5FW1**

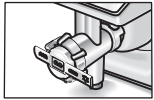
Et kıyma makinesi

Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.

**MUZ45LS1**

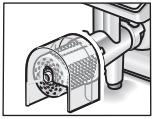
İnce (3 mm) ve kaba (6 mm) delikli disk seti

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Pate, etli börek ve ezmeler için ince, kızartmalık sucuk ve jambon için kaba.

**MUZ45SV1**

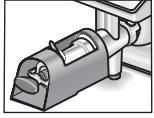
Sıkma hamur ön takımı

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. 4 farklı kurabiye şekli için metal şablonlu.

**MUZ45RV1**

Rendeleme takımı

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekmekek veya küçük kahvaltılık ekmekek için kullanılır.

**MUZ45FV1**

Meyve sıkıcı ön takımı

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzümü 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**

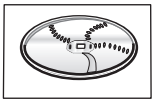
Asya türü sebze diski

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 rendelemek için kullanılır.

**MUZ45KP1**

Patates hamuru diski

Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

**MUZ5ER2**

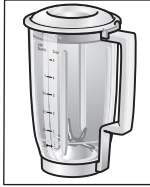
Paslanmaz çelik karıştırma kabı

Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.

**MUZ5KR2**

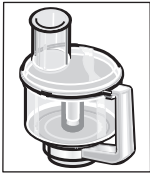
Plastik karıştırma kabı

Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.

**MUZ5MX1**

Plastikten mikser üst parçası

İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelemek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.

**MUZ5MM1**

Çok fonksiyonlu mikser

Otsu baharatlar, sebze, elma ve et doğramak için, havuç, turp ve peynir raspalamak için, fındık ve soğutulmuş çikolata rendelemek için kullanılır.

Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar veya yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

## Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.

Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

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

## Garanti koşulları

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı  
yönetim merkezi**

**444 6 333**  
Haftanın 7 günü hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi 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 G A R A N T İ B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş 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**

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde 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. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, 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.
- 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 altından 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 indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

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 HAUSERGÄTE 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	85939	29.06.2010
Bosch	Test 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 Tırtısı	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Utu	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Sekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyve Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Maşa 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](http://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 işlemde 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

**MUZ45RS1**

قرص بشر خشن



للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كيبية البطاطا (البطاطس).

**MUZ45KP1**

قرص بشر للبطاطا



للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية، ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سمكية.

المبشورة المقلية

**MUZ5ER2**

وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ



في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

**MUZ5KR2**

وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ



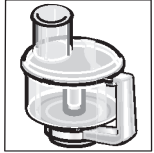
في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

**MUZ5MX1**خلاط بلاستيكي -  
جهازية إضافية

لخلط المشروبات، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، ولإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، ولجروش 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.

**الضمان**


شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق مثلنا في بلد الشراء، لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

**تنتيهاات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة**

هذا الجهاز مصنّف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

## ملحقات تكميلية خاصة

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).	<b>MUZ5ZP1</b> عصرة موالح	
تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.	<b>MUZ5CC1</b> جهازية تقطيع المكعب	
لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.	<b>MUZ5FW1</b> مفرمة لحم	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفتائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز خشن للنقانق (السجق) المعدة للقلي أو الشوي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	<b>MUZ45LS1</b> طقم أقراص مثقبة ناعم (3 ملمتر) خشن (6 ملمتر)	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.	<b>MUZ45SV1</b> قمع لتشكيل عجينة الحلويات - جهازية إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات. اللون الشيكولاتة والخبز الجاف.	<b>MUZ45RV1</b> مبشرة - جهازية إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي. الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكرديه) بحيث يصبح لها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة سيقانه وبزوره.	<b>MUZ45FV1</b> عصرة فواكه - جهازية إضافية	
للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.	<b>MUZ45PS1</b> قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)	
للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الأسيوية.	<b>MUZ45AG1</b> قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية	



### عجين المكرونة

المقادير الأساسية  
300 غرام طحين  
3 بيضات

حسب الحاجة 1-2 ملعقة طعام ( 20-10 غرام) ماء بارد  
• يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينا.  
أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية



### عجين الخبز

المقادير الأساسية  
750 غرام طحين

2 كيس خميرة مجففة  
2 ملعقة كبيرة ملح

حوالي 450 إلى 500 مليلتر ماء دافئ

• يتم إعداد المكونات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1. ثم لمدة 4 إلى 5 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليل الخلزوني.



### المايونيز

بيضتان

2 ملعقة كبيرة مستردة  
¼ زيت

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل  
قليل من الملح  
قليل من السكر

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

• يتم إعداد المكونات (فيما عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثواني على الدرجة 3 أو الدرجة 4.  
• ثم يشغل الخلاط على الدرجة 7 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

يجب استهلاك المايونيز في غضون وقت قصير.  
ويجب عدم الاحتفاظ بها لفترة من الوقت.



### مستحضر غسل 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.

• يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 باستخدام ذراع التقليل الخلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية



### عجين الخبزوات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 غرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو الفانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

• يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1. ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقليل الخلزوني.

اعتبارا من 500 غرام طحين:

• يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1. ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية



### عجين بالخميرة

المقادير الأساسية

500 غرام طحين

بيضة واحدة

80 غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

80 غرام سكر

حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ

25 غرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة

قشرة نصف ليمونة

قليل من الملح

• تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1. ثم يشغل على الدرجة 3 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية

## بعض الوصفات

### خفق القشدة

من 100 إلى 600 غرام

- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 7 (طبقاً لكمية ونوع القشدة).

### خفق زلال البيض

من 1 إلى 8 زلال بيض

- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 7.

### الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

بيضتان

من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا

70 غرام طحين

70 غرام نشأ يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشأ) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغريل والنشأ ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 إلى 1 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.

### العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

من 3 إلى 4 بيضات

200-250 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

- جّهيزة 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. جّهيزة 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 (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!).

### الخلل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة أعمال زرك جّهيزة 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

الخللاط 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 الخللاط من على وحدة الإدارة ويتم إزالة العائق المتسبب في الانحسار.
- يتم إعادة تركيب الخللاط 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.



### الصورة

- 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 

### إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل



#### خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.



#### تنبيه هام

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز. فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

يرجى منكم أن تقوموا أولا بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

#### الخلل

الجهاز لا يبدأ في العمل.

#### إزالة الخلل

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم مراجعة وضع الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حاليا.

### 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 الخرطاة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخرطاة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

**تلميح مفيد:** لإزالة الخلفات 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 الخرطاة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخرطاة 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 إخراجها 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.

ويعد ذلك يتم إخراج غطاء الخراططة التمريرية الفورية ويتم تفرغ منفذ التعبئة.

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخراططة التمريرية الفورية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إخراج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة 14).
- يتم تنظيف الأجزاء.

### الخلاط



**خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!**

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 للزرغوة.

### تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة. ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاويا.

### الصورة 14



- يتم ضغط زر فك تجهيزه لإحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة الخاصة بالخلاط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على القبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر إيقاف.

- يتم تعبئة المكونات. الحد الأقصى للكمية. مواد سائلة = 1,25 لتر؛ الحد الأقصى للكمية. مواد سائلة مكونة للزرغوة 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 مصدر إيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.

### إضافة المكونات (الصورة 8-14)

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- إخراج الغطاء وإضافة المكونات. أو
- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدرجية 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 إخراجها.
- تلميح مفيد: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

### التنظيف والعناية بالجهاز

#### ⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حادة 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 الواقى لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفا. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم تحفيف الجهاز جيدا بقطعة قماش.

## الصورة G



## العمل بالخراطة التمريرية الفورية

- 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 إرساله 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 الواقف لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية. (الصورة G-5a)
  - يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القممتان مشيرتان إلى أعلى.
  - يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القممتين 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 الخراطبة 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 أسطوانة الدفع.
- انتبه!**
- يجب مراعاة تجنب حدوث تكسد 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 وانحسرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطبة التمريرية الفورية. عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ. ويتم إخراج قابس الجهاز في مفسس التغذية بالكهرباء. ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون التام.

## الصورة G

## التأمين ضد التحميل الزائد

للمحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطبة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقا). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.



## قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين - سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

**انتبه!**

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



## قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3 أو 4.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

**انتبه!**

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البنندق. اللوز الخ) أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7.



## قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة. أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الشيكولاتة المبردة والمكسرات (البنندق. اللوز الخ). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7.

**انتبه!**

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.



### 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 إخرجه 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 جميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي.
- يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.



### المضرب (14)

يستخدم خنق زلال (بياض) البيض والقمشة ولتقليب العجين الخفيف. على سبيل المثال عجين البسكويت.



### كلاب العجين (15)

يستخدم لعجن العجين الثقيل وتخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب، رقائق الشيكولاتة).

### الصورة E

### العمل بالوعاء وأدوات العمل



- 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 الحزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- تنبيه:
- عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة E-4b).
- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق
- ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- ونحن ننصح بالتالي:
- ذراع التقليب الحزوني:
- يتم أولاً إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1. وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7
- المضرب:
- على الدرجة 7. الخلط على الدرجة
- كلاب العجين:
- يتم أولاً إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1. وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3



## التشغيل

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 انحسار سلك التوصيل الكهربائي يتم  
سحب سلك التوصيل الكهربائي بالكامل للخارج ثم يتم  
تركة لكي يلتف ذاتياً.
- 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) مركباً 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  
حالياً مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5، 8).

## انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز  
فقط.

## ذراع التقليل الحلزوني (13)



يستخدم لتقليل العجين. على سبيل المثال أنواع  
العجين التي يتم إعدادها بالتقليل وليس بالعجن.



## 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 القصير).
- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيداً قبل  
الاستخدام لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».



## تنبيه هام

في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقا مدونا عليه  
القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند  
استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية.  
ونحن نوصي بأن يتم إلصاق هذا الملصق على الجهاز  
(الصورة 9).

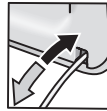
## الإعداد للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه من  
التجويف الخاص به (الصورة 10).

## 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.



## 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.

سرعات التشغيل		وحدة الإدارة	الوضع
1-7		7	1
1-7			
1-3			
-	*	7	2
3-7		6	3
3-5			
5-7		9	4
5-7		7	

\* تركيب/إخراج المضرب. ذراع التقليل الحلزوني. كلاب العجين: لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

## أدوات عمل

13 ذراع تقليل حلزوني

14 مضرب

15 كلاب عجيين بطراد عجيين

16 كيس للملحقات التكميلية

للمحافظة على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

خراطة تمريية 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 الملحقات التكميلية المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

## أوضاع التشغيل الصورة

## ⚠ 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.

## أنظمة الأمان والسلامة

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

أنظر جدول «أوضاع التشغيل».

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في الوضعين 1 و 3 إلا:

- عندما يكون الوعاء (11) مثبتا في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي
- وعندما يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلاط (8) مركبا في موضعه على الوجه الصحيح.

### التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي وعودته مرة أخرى فإن الجهاز يظل في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم إعمال التشغيل من جديد.

### التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز وتوقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه. عندئذ فإن نظام التأمين ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق إعمال أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (الصورة [V]). الجهاز ليس في حاجة إلى أية أعمال صيانة.

### نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور. الصورة [A]

### الجهاز الأساسي

1 زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق

2 ذراع متراوح

وظيفة «Easy Armliift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة) لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى (أنظر «أوضاع التشغيل»).

### 3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل). فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكيا إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.

off/0 = إيقاف التشغيل

M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة. الدرجات 1-7. سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء  
الدرجة 7 = عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

### 4 مبين ضوئي حالة التشغيل

يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع M أو 7-1). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز. وعند إطلاق معدة التأمين الإلكترونية 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 التقلب الحلزوني.

المضرب. كلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص\*)

### 8 غطاء واقي لوحدة إدارة الخلاط

وحدة إدارة للخلاط (ملحق تكميلي خاص\*)

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

### 10 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

MUM54: يتم إدخال سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المعد لذلك.

MUM56: تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي.

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

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 لوحدة الإدارة (5, 8).

يجب عدم تركيب/إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء. يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

**خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!**

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقرص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقرص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

**خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!**

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.

**خطر حدوث حروق!**

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

**تنبيه هام!**

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. يجب عدم استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

**▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية**

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

## ⚠️ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### خطر حدوث إصابات

#### خطر حدوث صدمات كهربائية

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.

عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

يجب عدم تغيير أداة العمل/الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة.

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

#### خطر حدوث حروق من خلال سوائيل ساخنة!

يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز. يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال

اليدين في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الوافي (12)

## المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	نظرة عامة
ar-6	التنظيف
ar-9	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-10	الحفاظ على الجهاز
ar-10	إرشادات المساعدة عند حدوث خلل
ar-10	أثناء التشغيل
ar-11	بعض الوصفات
ar-13	ملحقات تكميلية خاصة
ar-14	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-14	من الأجهزة المستهلكة
ar-14	الضمان

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.

## من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز. وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

عند استخدام الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل

الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## ⚠ تنبيهات سلامة عمومية

### خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

## Kundendienst – Customer Service

### **DE Deutschland, Germany**

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

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter: [www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de)

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

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
<mailto:service-uae@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)

### **AL Republika e Shqiperise, Albania**

AERTECH SH.P.K.  
Rr. Sami Frasheri  
Pallati i Aviacionit te vjetar  
Shkalla 1, Hyrja 2  
Tirana  
Tel.: 067 337 4106  
Fax: 071 733 222  
<mailto:volina@ovi.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](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

Hotline für Espresso-Geräte:  
Tel.: 0810 700 400\*  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)

\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### **AU Australia**

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 368 339  
<mailto:bshau-as@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
**BA Bosna i Hercegovina,  
Bosnia-Herzegovina**  
"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 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](http://www.bosch-home.be)

### **BG Bulgaria**

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 02 892 90 47  
Fax: 02 878 79 72  
[mailto:informacia.servis-bg@  
bshg.com](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)  
[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

### **BH Bahrain, البحرين**

Khalaifat Est.  
P.O.BOX 5111  
Manama  
Tel.: 01 759 2233  
<mailto:service@khalaifat.com>

### **BY Belarus, Беларусь**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2961  
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

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

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für  
Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
[mailto:ch-info.hausgeraete@  
bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ch](http://www.bosch-home.com/ch)

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 77 77 807  
Fax: 022 658 128  
[mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

### **CZ Česká Republika, Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích  
spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

### **DK Danmark, Denmark**

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
[mailto:BSH-Service.dk@  
BSHG.com](mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com)  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### **EE Eesti, Estonia**

SIMSON OÜ  
Raua 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
<mailto:teenindus@simson.ee>

### **ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50016 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://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, Ελλάδα**

BSH Ikiakies Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(αστική χρέωση)  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyward House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:bshhkg.service@bshg.com  
www.bosch-home.cn

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu  
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests,  
Spares and Accessories  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520  
www.bosch-home.co.uk

**IL Israel, ישראל**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Customer Service Front Office  
Shop No.4, Everest Grande,  
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,  
Mahakali Caves Road, Andheri East  
Mumbai 400093

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 829 120  
mailto:mil-assistenza@bshg.com  
www.bosch-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP "Batkayev Ildus A."  
B. Momyshev-uly Str.7  
Chymkent 160018  
Tel./Fax: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Teheni, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 0372 12146  
Fax: 0372 12165  
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15 ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:lux-service.electromenager@  
bshg.com  
www.bosch-home.lu

**LV Latvia, Latvija**

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"  
ul. Щусева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80  
mailto:bosch-md@mail.ru

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Ul. Slobode 17  
84000 Bijelo Polje  
Tel./Fax: 050 432 575  
Mobil: 069 324 812  
mailto:ekobosch.servis@  
t-com.me

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok.3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

Lintel Investments  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu  
Malé  
Tel.: 0331 0742  
mailto:mohamed.zuhuree@intel.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  
Grensevingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

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

**PL Polska, Poland**

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

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 707 500 545  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt

**RO România, Romania**

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

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.bosch-home.com

**SA Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية**

BSH Home Appliances  
Saudi Arabia L.L.C.  
Bin Hamran Commercial Centr.  
6th Floor 603B  
Jeddah 21481  
Tel.: 800 124 1247  
mailto:service.ksa@bshg.com  
www.bosch-home.com/sa

**SE Sverige, Sweden**

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

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
37 Jalan Pemimpin  
Union Industrial Building  
Block A, #01-03  
577177 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg

**SI Slovenija, Slovenia**

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

**SK Slovensko, Slovakia**

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

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6333  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr

**TW Taiwan, 台灣**

Achelis Taiwan Co. Ltd.  
4th floor, No. 112 Sec 1  
Chung Hsiao E Road  
Taipei ROC 100  
Tel.: 02 2321 6222  
mailto:Bosch@achelis.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 490 2095  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 00377 44 172 309  
mailto:a\_service@gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

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

# Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

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

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder 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

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**

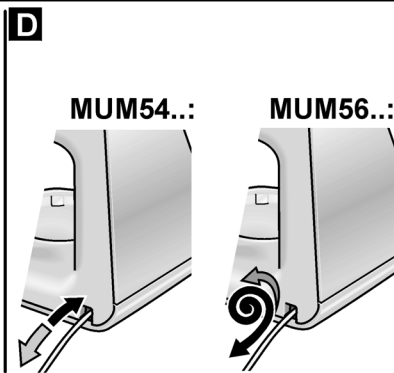
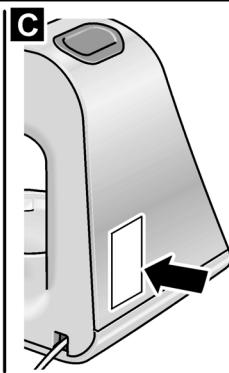
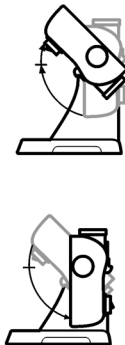
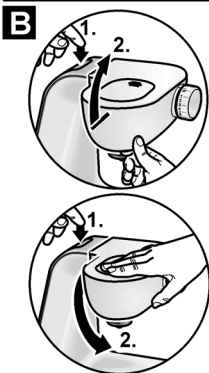
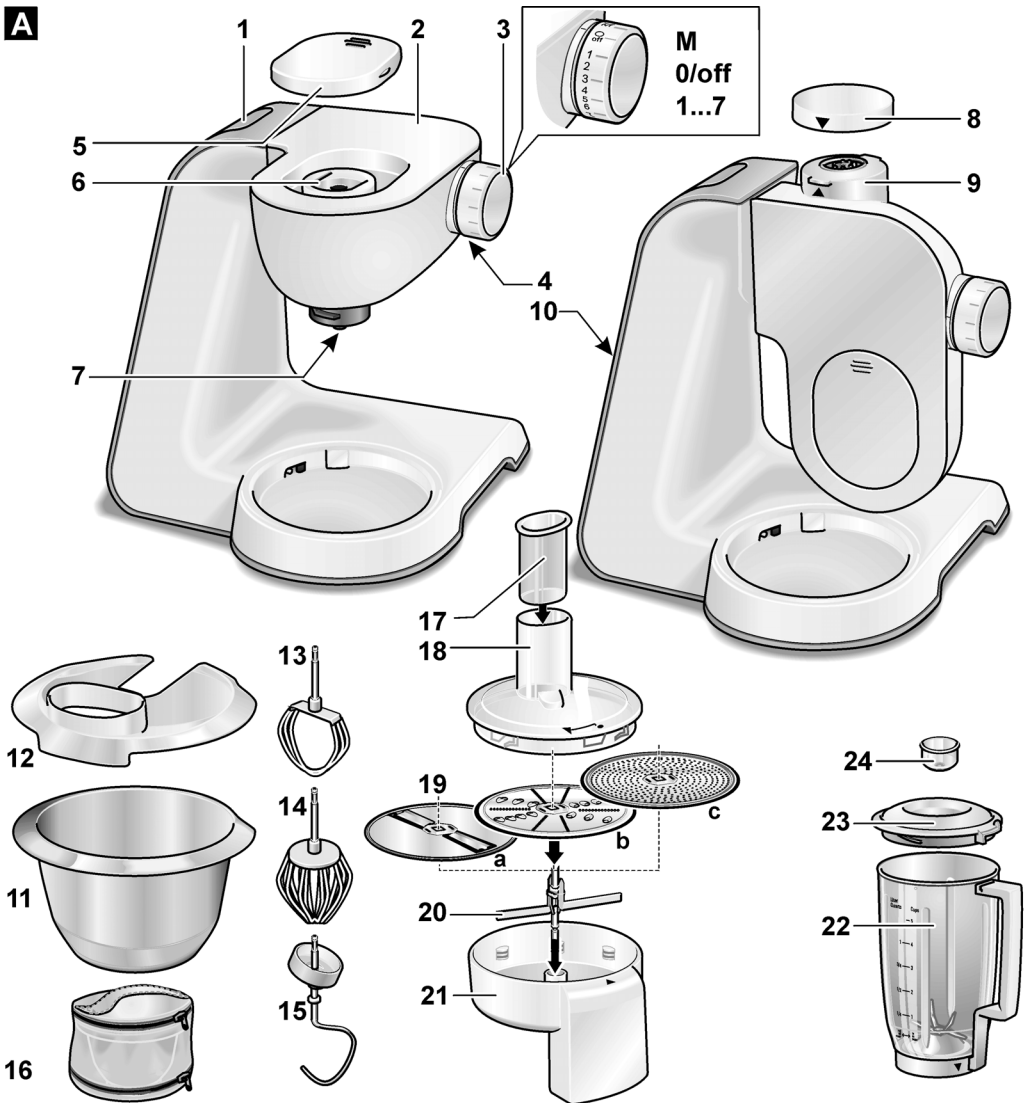
\*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

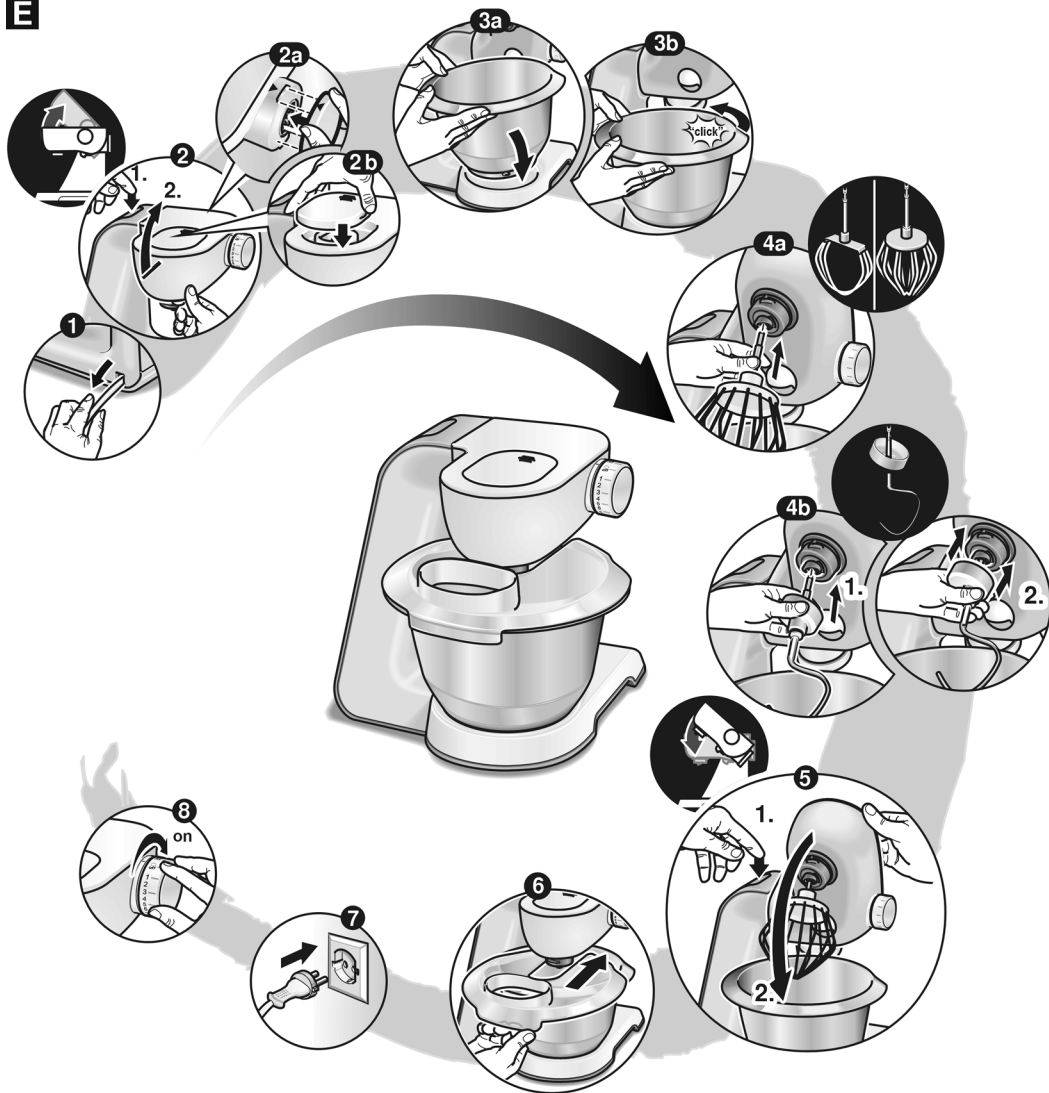
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

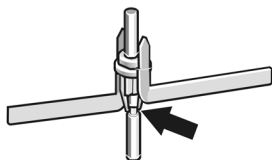
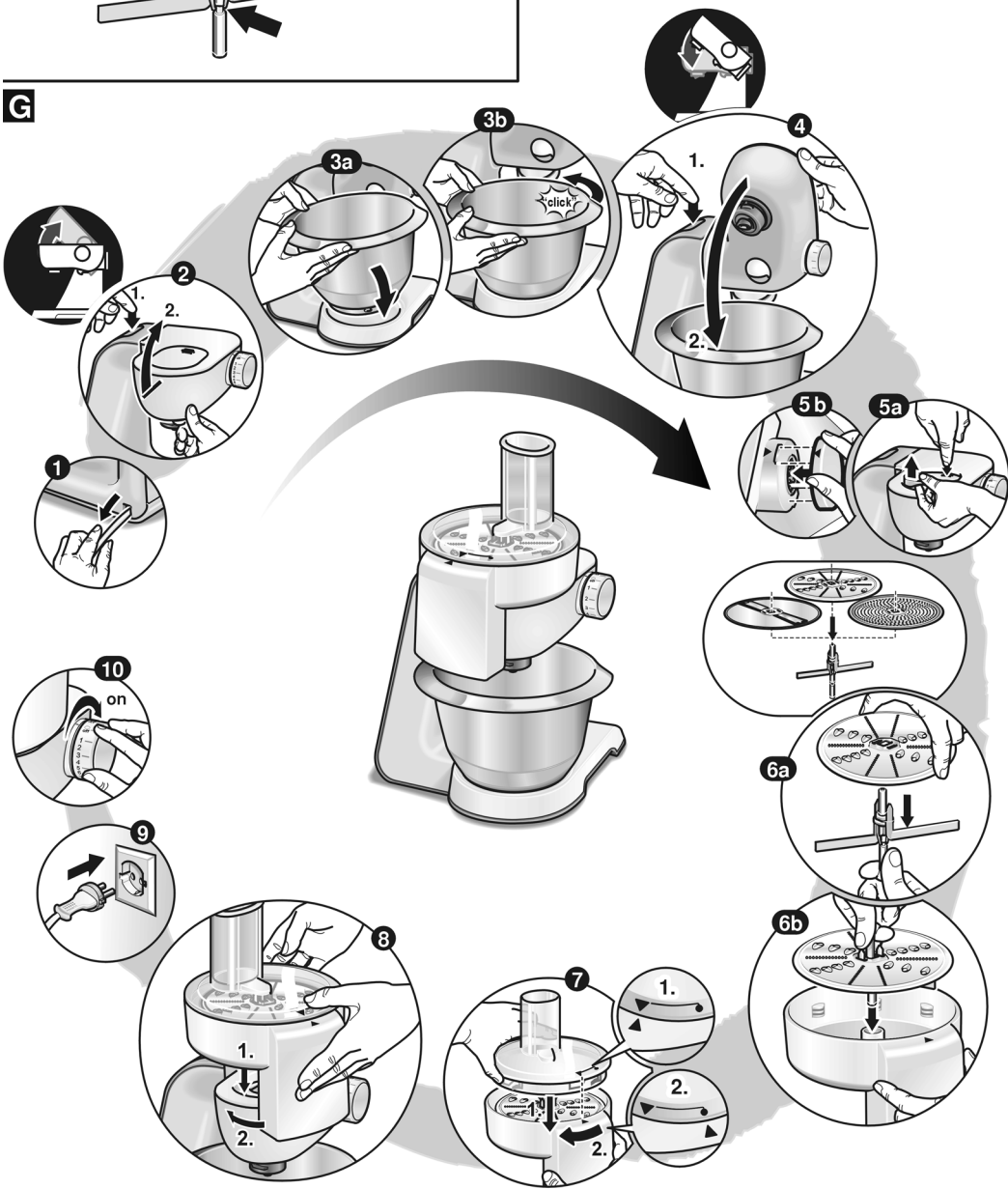
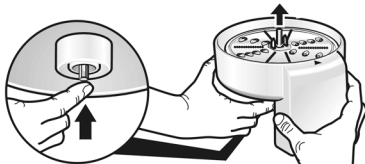
Nur für Deutschland gültig!

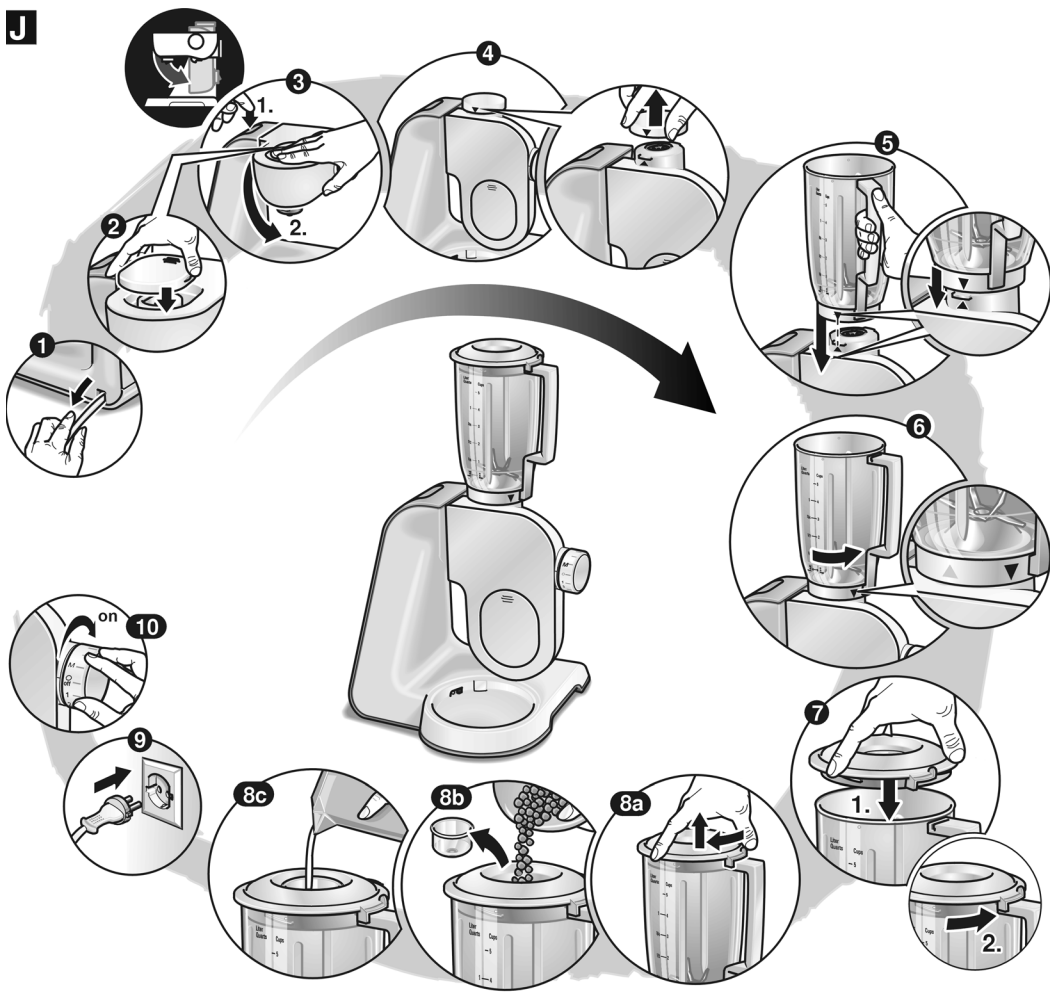
9000879450/02.2013

pl, cs, sl, hu, sv, en,  
fr, it, pt, el, tr, ar



**E**

**F****G****H**

**J****K****L**